

Evoluzione dell'applicazione dell'autocontrollo igienico nell'imbottigliamento delle acque minerali in Toscana.

----- Pubblicato su: *Imbottigliamento – Mensile dell'industria enologica, delle bevande
e dei liquidi alimentari - 8*, Pag. 86 – 88, ottobre 2004 -----

Introduzione.

I sistemi interni di controllo della qualità delle acque minerali imbottigliate sono sempre stati presenti negli stabilimenti della Toscana anche se effettuati con modalità, risorse ed efficacia molto diverse fra le varie aziende. Tali sistemi hanno affiancato i controlli ufficiali eseguiti dalle Aziende USL. Il controllo di qualità ha assunto una veste organica e sistematica con il recepimento della Direttiva 93/43/CEE sull'igiene dei prodotti alimentari avvenuta con il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 [4]. Per molte aziende si è trattato di regolamentare quanto già in pratica veniva fatto e di dare metodicità a quanto era saltuario od occasionale, in altri termini di proceduralizzare tutte le operazioni, istituendo un sistema di autocontrollo sulla base della metodologia HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point System*) [2]. In questo senso si registra l'impegno della Federazione Italiana delle acque minerali, di sorgente e delle bevande analcoliche che nel 1997 ha prodotto uno dei primi manuali di corretta prassi igienica del settore alimentare a beneficio della aziende di imbottigliamento [7]. Da un punto di vista meramente formale, il primo periodo di attuazione del D. lgs 155/97 in Toscana ha registrato alcune incertezze sull'effettiva applicazione delle norme al settore delle acque minerali a causa dell'assenza di specifici riferimenti alla materia. Con il passare degli anni però, nonostante non fossero pervenuti chiarimenti dal Ministero della Salute, le aziende e le Autorità sanitarie hanno comunque lavorato per l'applicazione delle procedure di autocontrollo.

Con la legge regionale n. 38 del 27/07/2004 "*Norme per la disciplina della ricerca, della coltivazione e dell'utilizzazione delle acque minerali, di sorgente e termali*"[6], la Regione Toscana ha emanato una nuova normativa in materia mineraria e sanitaria sulle acque minerali naturali. Al Titolo III della legge sono emanate le norme sulla materia igienico-sanitaria, che porteranno ad una riorganizzazione profonda del sistema autorizzativo e della vigilanza igienico-sanitaria, allo scopo di ottenere una razionalizzazione dei controlli analitici secondo i principi dell'appropriatezza delle prestazioni nell'ambito della prevenzione collettiva. In particolare all'art. 39 della L.R. 38/2004 si stabilisce che: "*Ogni stabilimento di imbottigliamento deve dotarsi di un piano di autocontrollo, in conformità a quanto previsto dal decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155...*", ponendo fine definitivamente ai dubbi del passato.

La legge regionale dovrà essere completata da uno specifico regolamento di attuazione al cui interno saranno presenti linee guida per la verifica dell'applicazione dei sistemi di autocontrollo igienico della produzione anche alla luce delle recenti disposizioni comunitarie emanate con il regolamento (CE) n. 852/2004 del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari [9]. In vista dell'emanazione delle norme regolamentari della L. R. 38/2004, la Direzione Generale del Diritto alla Salute della Regione Toscana ha eseguito un'indagine conoscitiva sulle modalità di applicazione dei sistemi di autocontrollo aziendali. Sono stati censiti 18 stabilimenti al momento attivi in Toscana, rispetto ai 25 esistenti, e che imbottigliano 25 diverse denominazioni di acqua minerale naturale.

Analizzando i dati del 2002 [5] si evidenzia che la Toscana si colloca in ambito nazionale al 2° posto dietro alla Lombardia per numero di stabilimenti (circa 10%), e in 3° posizione dietro Lombardia e Piemonte per numero di marchi (9,5%). La Toscana rispetto al totale italiano produce circa l'11% delle acque imbottigliate (1,16 miliardi di litri su 10,7) ed ha un fatturato di circa il 7,5% (225 milioni di euro su 3.000).

La distribuzione del fatturato in Toscana rispecchia l'andamento nazionale che vede la presenza di pochi gruppi con grandi fatturati e un grande numero di aziende che hanno piccoli fatturati.

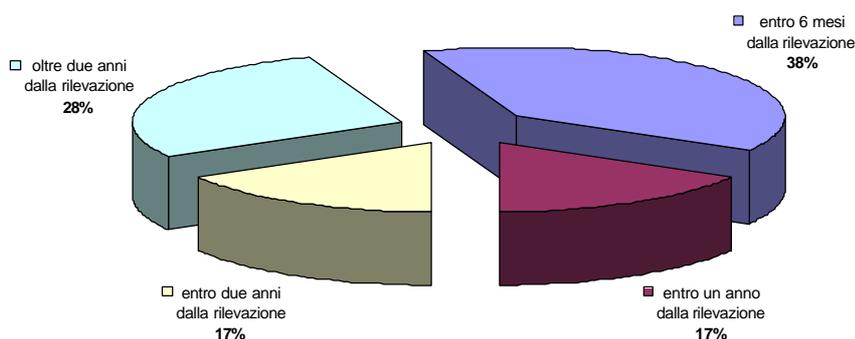
Si nota, infatti, come due sole aziende appartenenti a due dei gruppi leader detengono oltre l'83% del fatturato, mentre le altre 16 aziende si dividono il restante 17% con una media della percentuale del fatturato complessivo intorno all'1%.

L'indagine.

Lo studio è stato concepito per verificare la coerenza dei piani di autocontrollo igienico delle aziende di imbottigliamento delle acque minerali naturali con le principali disposizioni e indicazioni esistenti per la materia [1, 2, 3, 4, 8, e 9]. La raccolta dei dati è stata completata, ma la fase di elaborazione è ancora in corso. È possibile comunque evidenziare alcune informazioni che al momento sono già disponibili.

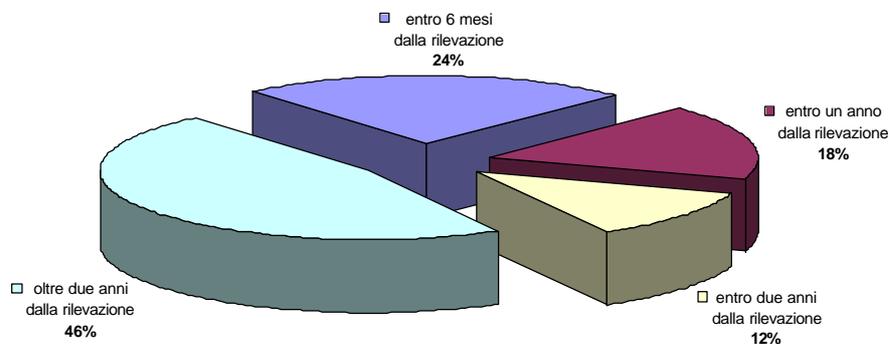
Tutti le aziende censite sono in possesso del piano di autocontrollo che risulta presente in stabilimento a disposizione dell'Autorità sanitaria locale e agli addetti. Non tutti i piani sono stati revisionati di recente, come mostra il grafico 1: il 38% ha avuto una revisione entro 6 mesi dalla rilevazione, il 17% entro un anno ed il restante 45% oltre un anno dalla rilevazione (28% oltre due anni). Del resto solo il 61% dei piani prevede una specifica revisione periodica.

Grafico 1 – Aggiornamento dei piani di autocontrollo negli stabilimenti di imbottigliamento di acque minerali in Toscana.



La gran parte delle aziende (78%) è provvista di un HACCP Team che è composto in media da circa 4 persone. L'83% delle aziende è in possesso di un laboratorio interno per il controllo di qualità. La percentuale è solo apparentemente alta, poiché in considerazione della tipologia di prodotto e delle modalità produttive, il dato atteso era del 100%. Per quanto riguarda la formazione del personale, come risulta dal grafico 2, si evidenzia che il 24% delle aziende ha eseguito interventi formativi entro 6 mesi dalla rilevazione, il 18% entro un anno ed il 56% oltre un anno dall'indagine con una punta del 46% oltre due anni dalla rilevazione.

Grafico 2 – Aggiornamento della formazione del personale negli stabilimenti di imbottigliamento di acque minerali in Toscana.



Dati confortanti arrivano dall'identificazione del flusso delle fasi produttive che risulta presente in tutti i piani analizzati con il 100% di coerenza tra il diagramma di flusso segnalato e le attività

effettivamente svolte. Analogamente tutte le aziende dispongono di un sistema di rintracciabilità del prodotto anche se solo il 61% dispone di sistemi computerizzati.

Per quanto riguarda i sistemi e le certificazioni di qualità la situazione è meno incoraggiante considerato che solo il 28% delle aziende ne è in possesso ed il 6% sta concludendo le procedure per l'ottenimento. Nelle aziende certificate le certificazioni più diffuse sono la ISO (83%), la IFS (33%) e le BRC e NSF (entrambe 17%). La bassa percentuale di aziende certificate può essere motivata con il profilo aziendale presente in Toscana. Accanto ad aziende di grandi dimensioni sono presenti piccole ditte, quasi a conduzione familiare, che imbottigliano piccoli quantitativi di acqua minerale, con attività discontinua, distribuita prevalentemente in ambito locale. In questa ottica il dato sulle certificazioni può concordare con i casi di assenza di un laboratorio interno per il controllo di qualità.

Conclusioni.

Sono state esaminate le prime indicazioni provenienti dall'indagine conoscitiva sulle modalità di applicazione dei sistemi di autocontrollo aziendali promossa dalla Regione Toscana, nell'ambito delle nuove disposizioni normative sia di origine comunitaria che regionale che intersecano, rispettivamente, la materia dell'igiene degli alimenti con la disciplina igienico-sanitaria del settore delle acque minerali naturali. I dati evidenziano nel complesso una situazione soddisfacente, anche se non mancano elementi di criticità. Miglioramenti possono arrivare da un maggiore coinvolgimento e motivazione delle aziende nell'acquisizione delle certificazioni di qualità che, possono costituire lo stimolo ad una continua implementazione dei sistemi di autocontrollo. Un contributo significativo può provenire anche dalla diffusione dell'aggiornamento del manuale di corretta prassi igienica della Federazione di categoria che risulta al momento in fase di autorizzazione ministeriale. In questa direzione si conferma l'impegno della Regione Toscana di emanare specifiche linee guida sulla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo igienico per l'imbottigliamento delle acque minerali nell'ambito dell'emanazione del regolamento di attuazione della L.R. 38/2004. Uno degli obiettivi delle linee guida sarà di indicare metodologie e procedure alla portata anche delle piccole aziende incentivandole ad investire nel controllo di qualità.

Bibliografia.

1. *Code of Hygienic Practice for the Collecting, Processing and Marketing of Natural Mineral Waters* - CAC/RCP 33-1985.
2. CODEX ALIMENTARIUS "*Guidelines for the Application of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System*", Volume 1B - General Requirements (Food Hygiene),

Revised 1995 - CAC/GL 18-1993.

3. *Codex Standard on Natural Mineral Waters* (CODEX STAN 108-1981, Rev.1.-1997).
4. DECRETO LEGISLATIVO 26 MAGGIO 1997, N° 155, “Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l’igiene dei prodotti alimentari”.
5. IL SOLE-24 ORE CENTRONORD, “Le fonti spengono la sete dell’Europa”, n. 34, 23/07/2003.
6. LEGGE REGIONALE N. 38 DEL 27/07/2004 “Norme per la disciplina della ricerca, della coltivazione e dell’utilizzazione delle acque minerali, di sorgente e termali”- BURT n. 29 del 04/08/2004, parte I.
7. MINERACQUA “Manuale di corretta prassi igienica sulle acque minerali confezionate”, 1997.
8. Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application, Supplement to Volume 1B “General Requirements (Food Hygiene)”, Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997), Amended 1999.
9. REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 29 APRILE 2004 *sull’igiene dei prodotti alimentari*.