Conoscere le regole internazionali per superare le barriere sanitarie all'export dei prodotti di origine animale

Università degli Studi Milano, 8 Marzo 2017

Dr. Filippo Castoldi - Dirigente Veterinario DG Welfare Regione Lombardia
UO Prevenzione Veterinaria e Controllo alimenti di o.a.

28 Maggio 2013: apertura del mercato USA ai prodotti a base di carne italiani a breve stagionatura

Di fatto…

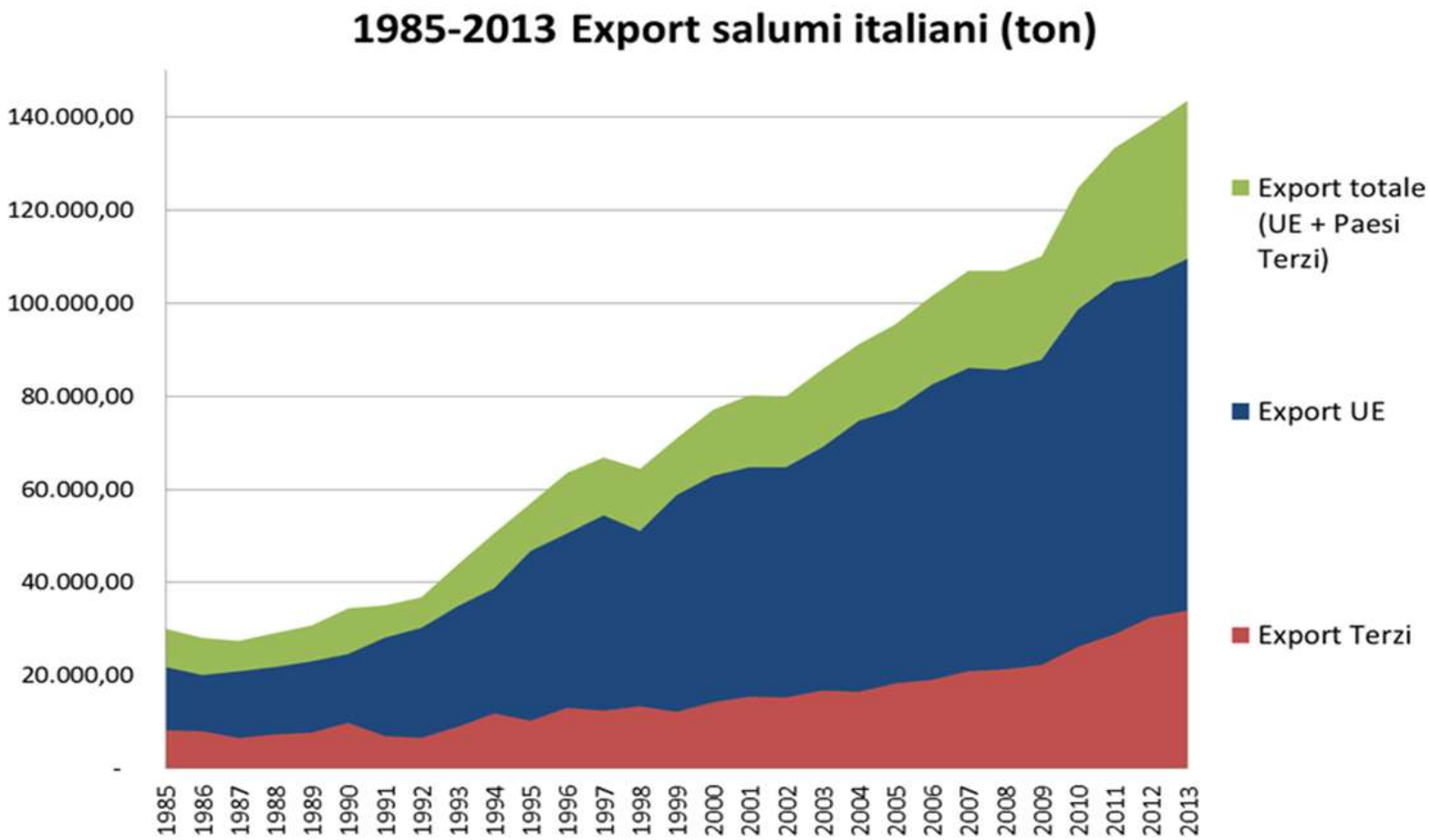
Sino ai primi mesi del 2016 sono state esportate dall'Italia poche partite di prodotti insaccati a breve stagionatura (inferiore a 400 gg.)

Ottenute da carni danesi!

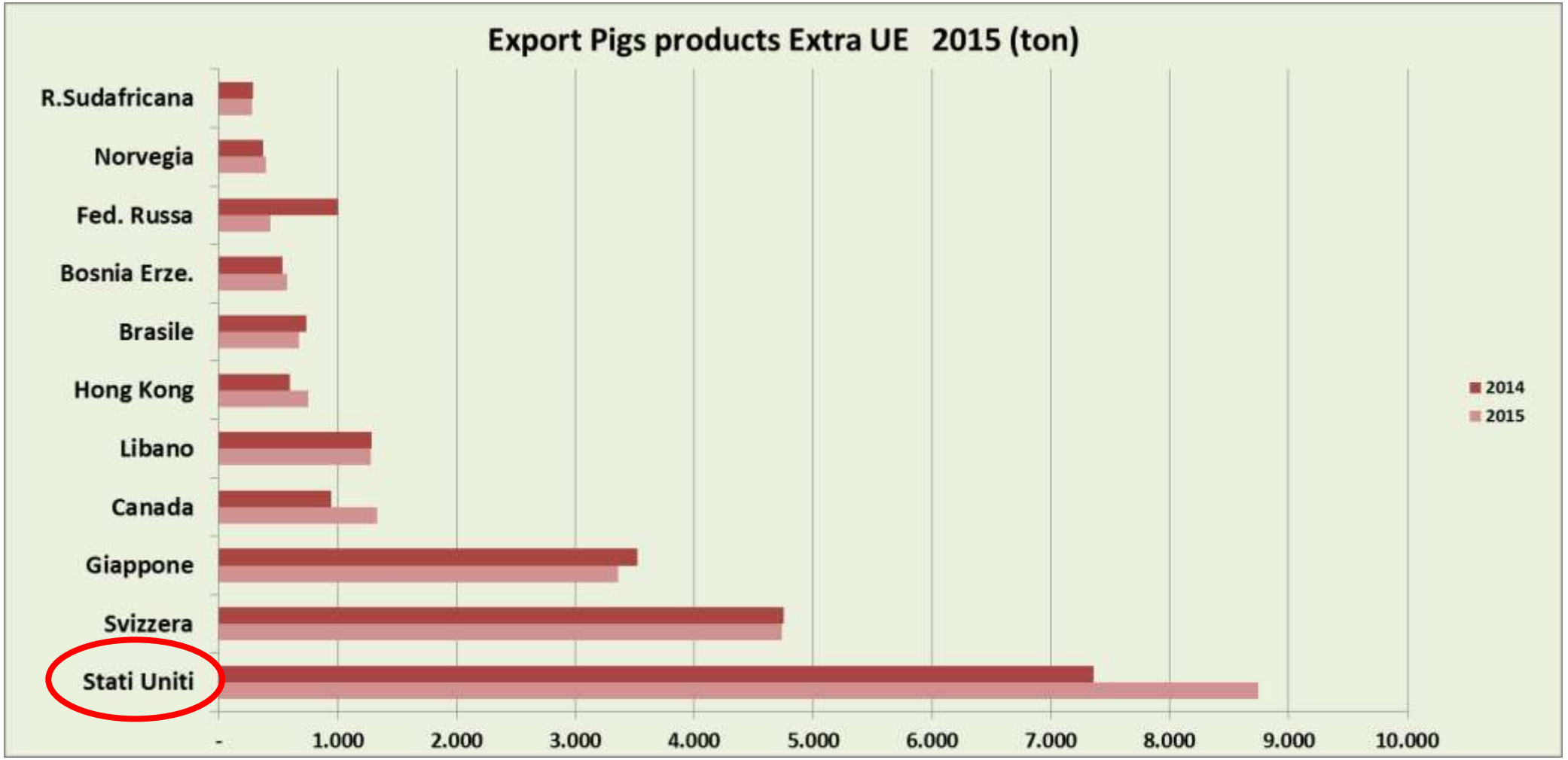
DANISH PORK MEAT

DANISH PORK MEAT

Complessivamente non possiamo lamentarci…



Quali sono i Paesi di destino?

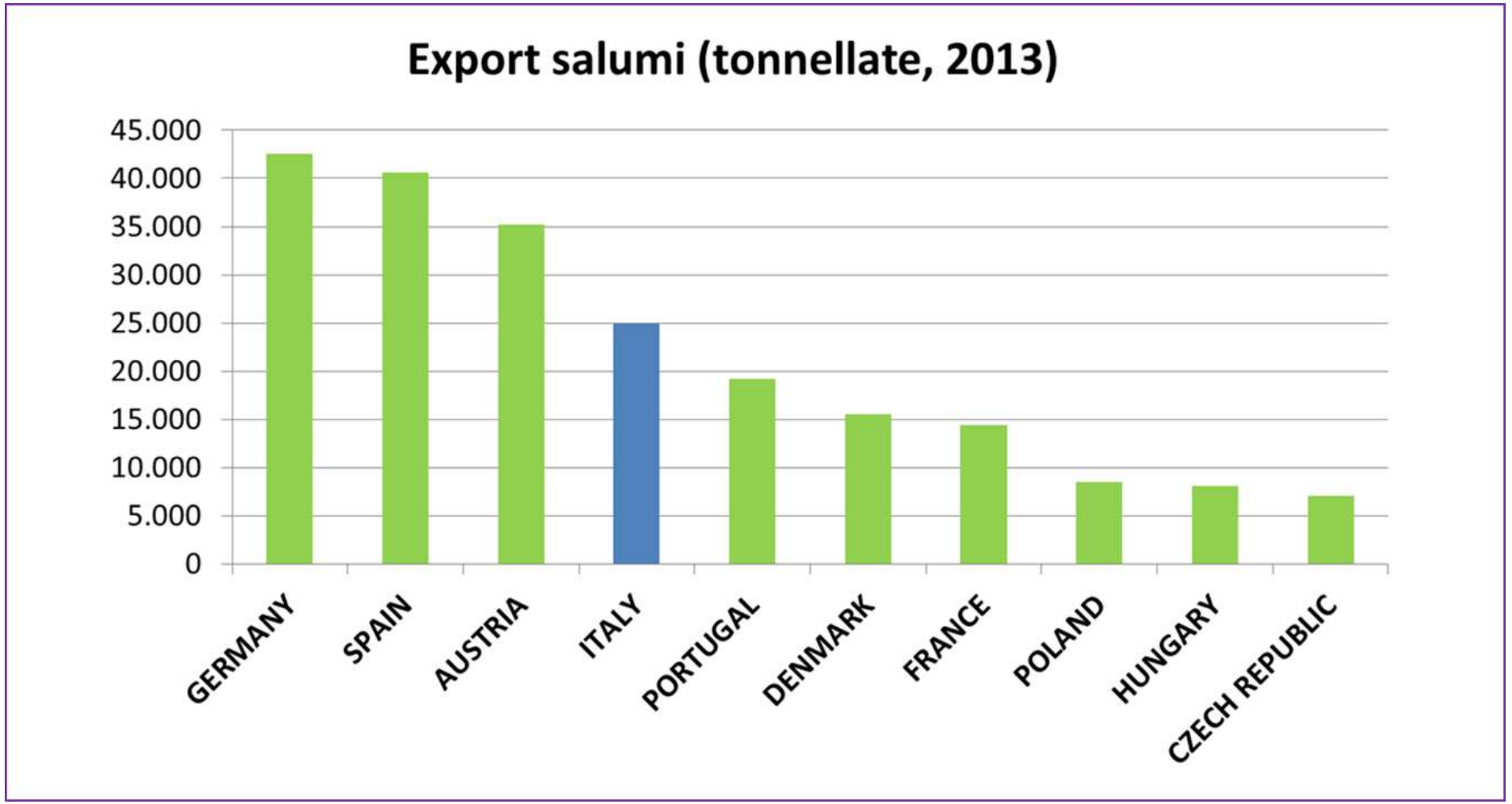


Dal 2011 al 2014

- le nostre esportazioni (verso paesi terzi) di prodotti alimentari di O.A. sono aumentate, in valore, di quasi il 25%
- Nello stesso periodo l'incremento in valore delle nostre «esportazioni» verso altri Paesi della UE è salito del 10%
- I settori più attivi, prodotti a base di latte e prodotti a base di carne (in entrambi i casi prodotti trasformati)

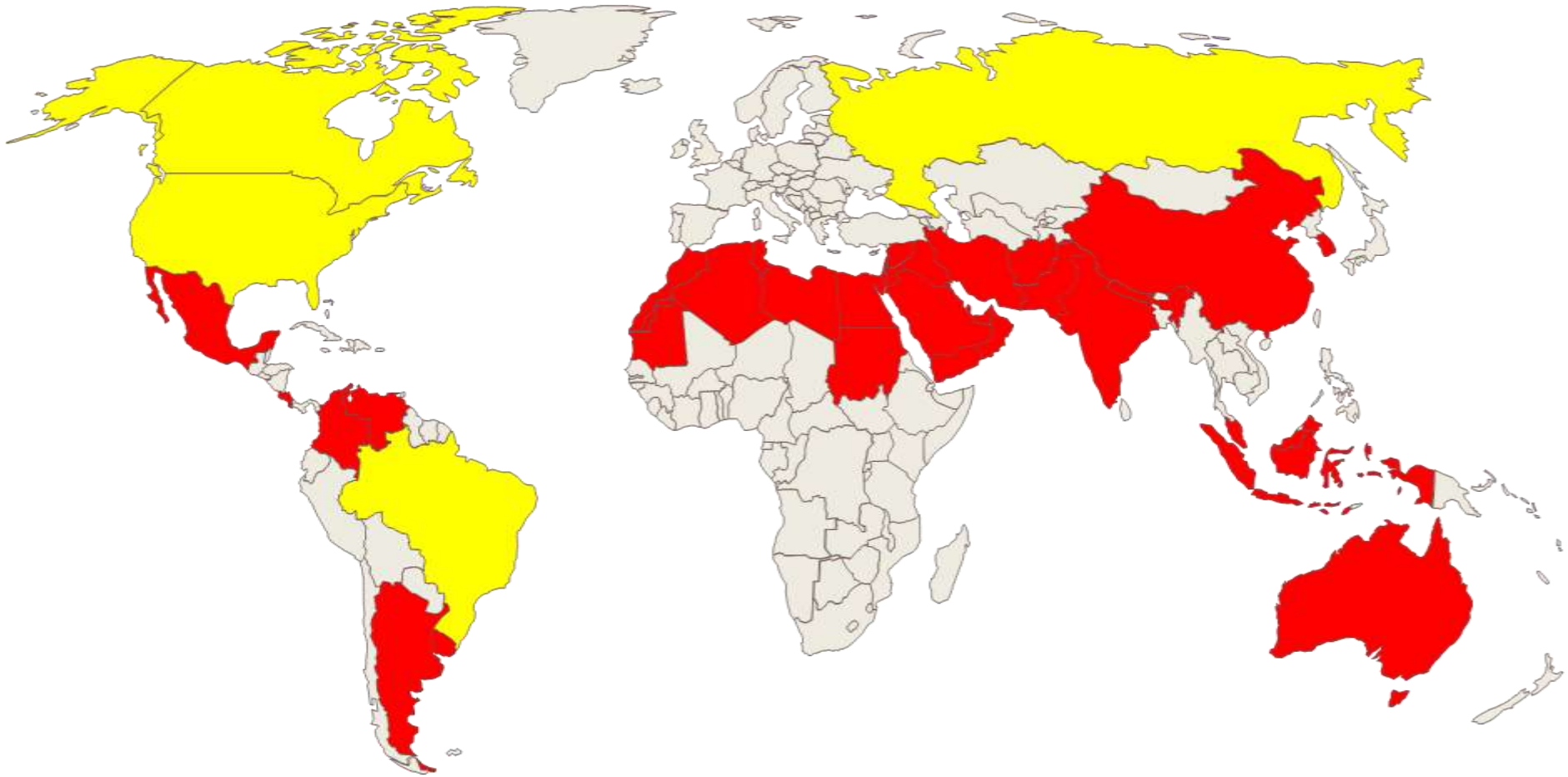
Tutto bene, allora?

Guardiamo al contesto Europeo….



… e a quello mondiale…

Export salami (Extra UE)



Paesi in cui è vietato (rosso) o molto complesso (giallo) esportare salami

Quali problemi dobbiamo affrontare?

La situazione zoosanitaria (sanità animale) è il primo vincolo da affrontare e risolvere [BSE, MVS, Peste suina, paraTBC(?), ….]

Gli standard igienico sanitari (processi e prodotti) di riferimento (CAC) sono spesso applicati in modo diverso da quanto richiesto nella CE (*procedure basate sui principi HACCP* o *applicazione del modello HACCP*)

Le modalità di conduzione delle missioni ispettive sono diverse da Paese a Paese

Non deve essere data per consolidata la possibilità di esportare verso un Pese terzo, le verifiche continuano

Ritorniamo al planisfero….

Standard igienico sanitari – l'equivalenza

Riferimento generalmente accettato: i documenti elaborati a livello di Codex Alimentarius

Flessibillità nell'applicazione dei principi legata comunque alla dimostrazione del raggiungimento dei risultati

Le differenze culturali rendono più urgente e vincolante l'evidenza scientifica

In assenza di parametri condivisi, applicazione di requisiti nazionali (es. trattamento pbc per MVS)

Il Codex è uguale per tutti?

il riferimento base per l'applicazione del modello di gestione dei pericoli HACCP è il documento del Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969

- Procedure di prerequisito – Alcuni Paesi hanno introdotto delle procedure specifiche per la prevenzione delle contaminazione da superfici (SSOP)
- HACCP - Alcuni Paesi richiedono l'applicazione sistematica dei 7 principi, altri fanno riferimento a procedure «basate sui principi HACCP»
- I criteri analitici (microbiologici & chimici) adottati dai diversi Paesi non sempre rispettano quanto suggerito dal Codex

Standard igienico sanitari – la flessibilità

La flessibilità = possibilità di raggiungere i medesimi risultati con mezzi diversi. Costituisce un pilastro delle politiche comunitarie (tutela PMI, aree svantaggiate, processi e prodotti tradizionali)

La flessibilità nell'applicazione dei requisiti non è accettata da molti Paesi terzi che richiedono l'applicazione puntuale dei requisiti

In ogni caso, il raggiungimento degli obiettivi deve essere dimostrato in rapporto allo specifico prodotto/processo

Gli studi condotti per dimostrare il raggiungimento degli obiettivi devono essere validati dal singolo stabilimento (opportunità di standardizzare i processi)

Standard igienico – requisiti specifici aggiuntivi rispetto a UE – SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures)

Richiamate dal CODEX, previste formalmente solo dal U.S. 9CFR416.11 –17

Distinte in "pre-operative" e "operative", condotte almeno giornalmente per prevenire la contaminazione o l'adulterazione degli alimenti. Il mancato rispetto delle procedure determina di per sé che il prodotto venuto a contatto con la superficie NC venga considerato contaminato

Molti Paesi non le descrivono nella loro normative (Giappone, Corea, Cina, Australia, ecc.), ma ne richiedono l'applicazione

Spesso non adeguatamente comprese (e applicate), confuse con le "*Sanitary Operations*"

USDA/FSIS riconosce l'equivalenza della normativa UE (in materia di SSOP) a condizione che tutti gli stabilimenti interessati a esportare verso gli USA:

predispongano e attuino procedure operative standard di sanificazione che descrivano le procedure da adottare giornalmente in fase pre-operative e operative per prevenire la contaminazione diretta o l'adulterazione del prodotto, le frequenze delle diverse operazioni e le responsabilità per la loro conduzione

Documentino le azioni correttive da attuare e attuate in caso di NC

Adottino adeguate misure di ispezione e verifica come parte di un efficace programma di applicazione delle SSOP

Qual è il problema allora?

- I criteri di accettabilità applicati
- La struttura delle Azioni Correttive
- Le modalità di documentazione delle attività svolte

Pulito?

Standard igienico sanitari – requisiti comuni a UE - HACCP

Rispetto a quanto previsto dal Reg. (CE) n. 852/04 ("*procedure basate sui principi HACCP*"), molti Paesi fanno riferimento all'applicazione dei sette principi HACCP anche a livello di produzione primaria

Necessità di dimostrare la gestione di qualsiasi pericolo che abbia la "ragionevole probabilità" di presentarsi.

Necessità di giustificare adeguatamente ogni scelta effettuata:

- perchè un pericolo (non) ha la ragionevole probabiltà di presentarsi
- perchè una determinate misura è efficace nel gestire un pericolo

Ogni decisione adottata deve reggere all'esame di validità (deve essere scientificamente "solida")

Standard igienico sanitari – criteri microbiologici, tossicologici et al.

- *L. monocytogens* (USA, Australia, Corea, RPC, Fed Russa…) in prodotti pronti al consumo
- Salmonella spp. in prodotti pronti al consumo
- Muffe e lieviti nei pbl (Cina)
- Residui di antibiotici (Fed. Russa e CU)
- Radionuclidi (diversi Paesi)
- Caglio di origine animale (India)
- Lisozima (da uova)
- ……..

Anche la polverizzazione degli impianti non aiuta ….

Impianti abilitati a esportare carni e pbc negli USA per Paese

- Germania: 11 impianti
- Spagna: 21 impianti
- Austria: 2 impianti
- *Italia: 102 impianti*

Cosa possiamo fare?

Accompagnare la promozione dei nostri prodotti dalla dimostrazione del rispetto dei requisiti sanitari

Preparare lo sbarco sui mercati esteri, senza pretendere di raggiungere immediatamente risultati che sono spesso ottenibili solo nel quadro di complesse trattative

Conoscere le regole e non porsi in modo antagonista nei confronti dei requisiti richiesti

Abbandonare la presunzione della qualità assoluta dei nostri prodotti: se oltre ad essere buoni o se ne dimostra la conformità, non si va lontano

Cosa possiamo fare?

Preparare (stabilimenti e Autorità competenti) le ispezioni e gli audit condotte dale Autorità dei Paesi terzi nel nostro Paese

Approfondire la conoscenza non solo dei criteri legali applicati dai paesi terzi di destino, ma anche delle modalità della loro applicazione

Fare tesoro delle esperienze, anche quelle negative

Fare sistema in Italia e concorrenza nei Paesi di destino

Ma soprattutto…Fare SISTEMA!

MAD in Italy!

Grazie per l’attenzione

filippo_castoldi@regione.lombardia.it