

1. Parametri di qualità dei prodotti alimentari

Quali sono gli elementi che definiscono la qualità di un prodotto alimentare?

Gli elementi che definiscono la qualità di un alimento sono il valore nutritivo, la sicurezza igienica, le caratteristiche organolettiche, la sua conformità alla legislazione vigente e l'impatto ambientale dei processi produttivi utilizzati.

2. La qualità legale degli alimenti

Cosa si intende per frode alimentare?

Per "frode alimentare" si intende un'azione volta a ingannare il consumatore per ottenere un ingiusto profitto.

Come vengono classificate le frodi alimentari?

Si distinguono in: adulterazioni, sofisticazioni, contraffazioni e alterazioni.

L'adulterazione consiste in una manipolazione del prodotto alimentare, che porta a una diminuzione del suo valore nutritivo.

La sofisticazione è l'aggiunta non dichiarata di una sostanza estranea all'alimento per aumentarne il peso o migliorarne l'aspetto.

La contraffazione si verifica quando si sostituisce un prodotto con un altro di valore o qualità inferiori.

L'alterazione è quando si pone in commercio un prodotto alterato, mascherando le cattive condizioni.

3. Assicurazione e controllo della qualità di filiera

Come si può assicurare la qualità e la sicurezza degli alimenti?

Per mantenere la qualità e la sicurezza degli alimenti vanno utilizzate procedure operative, che garantiscano la salubrità dei cibi, e sistemi di monitoraggio, che verifichino la correttezza delle operazioni.

Cosa si intende per controllo di qualità?

Il controllo della qualità consiste nell'insieme delle azioni di controllo e monitoraggio effettuate per verificare che tutti gli interventi preventivi, applicati per assicurare la conformità ai requisiti richiesti, abbiano dato esito positivo.

Quali sono i principali sistemi di prevenzione e controllo applicati dalle aziende per garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari trattati?

I principali sistemi utilizzati sono: Manuali di buona prassi operativa (un prontuario di procedure di lavorazione in grado di offrire qualità e sicurezza dei prodotti), Sistema HACCP (analisi dei potenziali pericoli specifici di filiera e il conseguente controllo degli stessi), Standard volontari di assicurazione della qualità (Standard istituiti dalla *International Organization for Standardization* e dallo *European Standard*).

4. Aspetti normativi della filiera agroalimentare

Quali sono gli aspetti salienti del metodo HACCP?

Applicando il metodo HACCP le aziende devono effettuare due interventi importanti:

- individuare all'interno del processo produttivo i pericoli specifici che possono compromettere la salubrità di un alimento durante la sua "vita";
- predisporre le misure preventive e di controllo per garantire la sicurezza igienico-sanitaria dell'alimento.

Qual è la differenza tra tracciabilità e rintracciabilità?

La tracciabilità consiste nell'identificazione delle aziende che partecipano alla formazione di ciascuna unità di prodotto, la rintracciabilità ha il compito di recuperare a ritroso le "tracce" relative a ogni singola unità produttiva.

5. Conservare e comunicare la qualità

Qual è la funzione del packaging?

L'imballaggio (packaging) ha soprattutto la funzione di proteggere l'alimento da danni meccanici, contaminazioni o fenomeni di alterazione.

A cosa serve l'etichettatura?

Serve a comunicare al consumatore la natura, la qualità e le caratteristiche di un prodotto.

Quali sono i marchi di tipicità di un prodotto alimentare?

I marchi sono tre: DOP (Denominazione d'Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita).