

Ricerca corrente IZS VE 02/10 Studio delle criticità analitiche e preanalitiche nella determinazione dei parametri bromatologici per la valutazione della conformità di un prodotto alimentare

Responsabile scientifico: dott. Roberto Angeletti

Abstract

Il controllo ufficiale degli alimenti è uno degli obiettivi principali della Comunità Europea allo scopo di garantire al meglio la sicurezza alimentare nei confronti dei consumatori, che nel corso degli ultimi anni si è cercato di perseguire con la promulgazione di una serie di specifiche normative.

Storicamente il controllo sull'uso degli additivi alimentari, le analisi compositive e la verifica del tenore dei contaminanti sono stati i primi problemi affrontati analiticamente in ambito alimentare.

Peraltro, malgrado la loro pluriennale importanza, in alcuni di questi settori e in particolare in quello degli additivi, si evidenzia ancora la mancanza di alcune conoscenze.

Dal punto di vista tecnico, infatti, mentre per altri settori rilevanti per la sicurezza alimentare quali quello dei residui sono state emanate delle norme che hanno individuato i requisiti tecnici comuni da rispettarsi per i metodi analitici impiegati nonché la definizione delle corrette modalità di campionamento da seguire quando queste possono avere ripercussioni sulla significatività del dato analitico, non esistono analoghi per il controllo degli additivi.

Il presente progetto si prefigge l'obiettivo di studiare l'effetto che alcuni fattori analitici e preanalitici quali la preparazione della presa di saggio, le modalità di conservazione e di scongelamento o le modificazioni indotte da attività batteriche possono avere nei confronti della valutazione finale di conformità o meno di un campione ufficiale.

Il progetto verrà sviluppato da tre laboratori ufficiali di controllo chimico degli alimenti (Istituti Zooprofilattici delle Venezie e del Lazio e Toscana e Istituto Superiore di Sanità) per consentire non solo una ripartizione delle attività ma anche un confronto tecnico sia metodologico che di specifiche esperienze pratiche per superare quella che al momento si prefigura come una disomogeneità comportamentale nella rete dei controlli.

I risultati ottenuti, pertanto, oltre che oggetto di divulgazione scientifica, potranno essere oggetto di linee guida, o analoghi documenti, di carattere tecnico mirate a meglio garantire una omogeneità di approccio da parte dei laboratori ufficiali coinvolti nel controllo degli alimenti da sottoporre alle autorità competenti.

Contestualmente gli studi che verranno condotti consentiranno di sviluppare considerazioni pratiche sulla ricaduta che l'utilizzo da parte di ogni laboratorio della propria incertezza di misura possa avere nella valutazione della conformità rispetto ad un limite di legge ed, eventualmente, a formulare una proposta per un approccio comune per la stima dell'incertezza di misura.