

## Sistemi di qualità in vigore nel settore olandese carni

Il sistema di qualità adottato dal settore carni dei Paesi Bassi è quello del Controllo Integrale della Catena Produttiva (IKB). Questo sistema garantisce l'osservanza dei criteri di qualità, di origine e di sicurezza. Tutti gli anelli compresi nella catena, dall'allevatore fino al punto di vendita, possono attraverso il sistema scambiarsi reciprocamente delle informazioni sugli animali e sulle carni.



Nel sistema IKB sono integrati anche l'industria dei mangimi per gli animali ed il settore veterinario. Tutti gli anelli della catena soddisfano il codice "*Good Manufacturing Practice*" (GMP) e quello "*Good Veterinarian Practice*" (GVP). La normativa del sistema IKB comprende fra l'altro dei capitolati sulla rintracciabilità, l'alimentazione, l'igiene, l'utilizzo di farmaci per bestiame, il trasporto e le condizioni di vita degli animali. I capitolati superano per la maggior parte le norme minime di legge. Nella normativa è compreso anche il controllo sull'uso di sostanze d'ingrassamento non ammesse. Questo controllo viene effettuato dallo SKV (Ente di Garanzia di Qualità per Vitelli da Carne) e dal CBS (Ufficio Centrale Servizi Macello).



Nel Paesi Bassi è obbligatoria l'iscrizione all'I & R (Identificazione e Registrazione). Il sistema I & R è centralizzato e completamente automatizzato, e permette di definire in modo efficiente ed efficace la provenienza e la rintracciabilità degli animali. Anche questo aspetto fa parte dell'IKB.

Le aziende olandesi del settore carne si conformano anche ad altri sistemi di qualità, oltre all'IKB, ad esempio ISO, GMP e HACCP. Gli acquirenti di carne olandese possono grazie a ciò fare assegnamento su dei prodotti di qualità, realizzati in condizioni di massima sicurezza.

Tutti i sistemi di qualità vigenti ai Paesi Bassi sono improntati a criteri di dinamicità. Essi sono soggetti ad un continuo sviluppo, venendo costantemente adattati alle cognizioni, esperienze ed opinioni attuali, senza ovviamente trascurare le esigenze degli acquirenti di carne olandese.

### *Nuove misure per la sicurezza alimentare*

Dal 1 gennaio 2002 sono state introdotte nuove misure atte ad aumentare la sicurezza alimentare nelle carni IKB, in particolare:

- procedure di prevenzione contro pericoli di natura fisica (es. rottura di aghi);
- inserimento di un programma di monitoraggio degli stimolatori della crescita;
- obbligo di indicare modi di preparazione e conservazione sulle confezioni di carne contraddistinte dal marchio PVE/IKB.

Inoltre sul piano organizzativo non sono più i macelli a gestire i controlli sugli allevamenti della filiera; infatti essi ricevono la certificazione da un organismo indipendente. Infine, la valutazione dei risultati dei controlli su allevatori e commercianti e le relative misure di sanzionamento, sono stati affidati ad una organizzazione indipendente. Tutto questo per aumentare la trasparenza del sistema.

## **L'approccio olandese nell'industria dei mangimi**

### **seguito anche dai Paesi vicini**

A livello internazionale, il settore olandese dei mangimi occupa una posizione d'avanguardia grazie ai metodi adottati in materia di salvaguardia della qualità. L'Ente Interprofessionale Alimenti per Animali rileva un crescente interesse da parte di paesi esteri per l'approccio integrato GMP+HACCP nei Paesi Bassi. Si tratta per lo più di mangimifici che adottano un'operativa incentrata sulle norme olandesi, ma si assiste anche ad iniziative sviluppate da altri Paesi finalizzate allo sviluppo di sistemi equivalenti.



L'approccio olandese a tutela della qualità, che si concretizza nella regolamentazione GMP per il settore dei mangimi, si distingue come una combinazione di alcuni concetti di qualità. Esso contiene un certo numero di misure concrete di controllo, indicate anche come "*code of practice*", finalizzate al controllo di un certo numero di parametri specifici di qualità, particolarmente importanti sotto l'aspetto della sicurezza; inoltre comprende anche requisiti attinenti al sistema di gestione del controllo qualità, ricavati dalla norma ISO 9002.

Per ulteriori informazioni si veda il sito: [www.hollandmeat.nl](http://www.hollandmeat.nl); e-mail: [info@hollandmeat.nl](mailto:info@hollandmeat.nl)