

Bisogna pesare le parole ...

... ma la bilancia deve essere conforme !

La bilancia e l'autocontrollo: qualche nozione di metrologia

La bilancia, in quanto dispositivo per pesare, è uno strumento di misura che, per poter essere utilizzato nel commercio, deve sottostare alla normativa in vigore, a partire dal R.D. 12/06/1902 n. 266 e s.m.i. In generale, ogni strumento di misura deve subire (o può subire) le seguenti verifiche: la verifica prima e la verifica periodica.

La verifica prima viene eseguita (quasi sempre) dall'Ufficio Metrico delle Camere di Commercio direttamente presso l'azienda costruttrice dell'apparecchiatura, e mira ad accertare l'esattezza metrologica e la conformità dello strumento. In caso di strumenti di misura particolarmente grandi, difficili da movimentare o ancorati al suolo, la verifica prima viene eseguita direttamente *in situ*, ovvero presso il luogo di esercizio; in questo caso, si parla di collaudo di posa in opera.

La verifica periodica può essere eseguita da un laboratorio privato accreditato, da un fabbricante in possesso dell'approvazione del "Sistema di garanzia della qualità della produzione" abilitato da Organismo Notificato, o dall'Ufficio Metrico delle Camere di Commercio. Tale verifica è volta a provare, dopo un determinato lasso di tempo stabilito per legge, la correttezza metrologica degli strumenti. Nel caso della strumentazione utilizzata per pesare, la verifica periodica ha cadenza triennale (oltre che entro sessanta giorni dall'acquisizione).

Come attestazione dell'esito positivo della verifica dello strumento, viene rilasciato un contrassegno di verifica; tale sigillo di garanzia può essere un'etichetta autoadesiva di varie dimensioni a seconda del tipo di strumento, o in marchi. Nel caso di una bilancia, verrà apposta, in posizione ben visibile, la famosa etichetta verde, recante in nero la data di scadenza della verifica.

Cosa c'entra la verifica di una bilancia con l'autocontrollo ed il sistema H.A.C.C.P.? Apparentemente nulla, ma non è affatto così.

L'autocontrollo, basandosi sul sistema H.A.C.C.P., mira ad individuare tutti i possibili pericoli connessi al prodotto o al processo, a pesarne il rischio e ad identificare misure per eliminarli, prevenirli o ridurli.

Nella definizione di "pericolo", oggi, si usa annoverare un agente biologico, fisico, chimico, un OGM o un allergene che possa provocare un evento avverso, pericoloso o dannoso per il consumatore.

Fin qui, nulla di errato, ma, in un'ottica di autocontrollo a tutto tondo, il "pericolo" per un'impresa alimentare non è soltanto il microrganismo patogeno di turno, il frammento di vetro, il residuo di detergente, la contaminazione da uovo o, perché no, qualche organismo geneticamente modificato. Un pericolo per un'impresa alimentare è anche una "condizione" dell'alimento tale da provocare un evento avverso, pericoloso o dannoso per il consumatore e/o per l'impresa alimentare. Ed è a questo punto che ci ricollegiamo con la taratura delle bilance.

Lavorare con una bilancia non tarata rappresenta un pericolo per l'impresa alimentare, non certo paragonabile ad una contaminazione da ocratossina, ma pur sempre un pericolo.

Gli esempi più macroscopici e lampanti sono la pesatura di sostanze chimiche potenzialmente nocive (es. nitrati e nitriti nei salumi) o la pesatura di sostanze

allergeniche (es. anidride solforosa nel vino), situazioni queste in cui operare con strumenti tarati e precisi è a dir poco fondamentale.

Ma di esempi, anche meno spaventosi, ce ne sono eccome. Pensiamo ad un'insaccatrice per sacchetti di farina da un chilogrammo. In assenza di un monitoraggio efficace ed efficiente, l'insaccatrice potrebbe "decidere" di riempire i sacchetti con 100 grammi di prodotto in più o in meno.

Questa situazione è un pericolo per l'operatore del settore alimentare:

nel primo caso, ovvero il sacchetto con 100 grammi in più, il pericolo per l'impresa è vendere 1.100 grammi di farina al prezzo di 1.000 grammi, dunque regalare una parte di prodotto, oltre che correre il rischio di sacchetti che si aprono o rompono (in quanto la confezione potrebbe non sopportare tolleranze così elevate), e dunque reclami di clienti, resi di prodotto, perdita economica e, aspetto ben più grave, cattiva pubblicità con il consumatore.

Nel secondo caso, ovvero il sacchetto con 100 grammi in meno, il pericolo per l'impresa è vedere 900 grammi di farina al prezzo di 1.000 grammi, dunque commettere una frode commerciale a tutti gli effetti, con la possibilità di sanzioni e denunce. Per non parlare della pessima figura con il consumatore.

In conclusione, non è solo importante monitorare (e registrare) le temperature di frigoriferi o le materie prime in ingresso; è fondamentale monitorare spesso il corretto funzionamento delle bilance o di altri strumenti di misura, se presenti, includendo anche le verifiche periodiche (e non solo i tamponi superficiali) nell'annuale piano delle verifiche e degli interventi.

Dott. **Carlo Geroni**, Tecnico della qualità nel settore agroalimentare
Dott.ssa **Gabriella Di Martino**, Tecnologa alimentare

Gamma Quality - Area Sicurezza e Igiene Alimentare
www.gammaquality.it - carlo@gammaquality.it