

Diffusione, comunicazione ed interpretazione di risultati di analisi riguardanti oli, grassi animali e vegetali e loro prodotti, derivati dall'utilizzo di metodi di analisi non correttamente validati in pubblicazioni non specialistiche

Gruppo di Lavoro 18 - UNI/CT 003 - Oli, grassi animali e vegetali e loro sottoprodotti, semi e frutti oleaginosi

Il controllo della qualità, autenticità e sicurezza alimentare rivestono un'importanza sempre crescente tra i consumatori.

Il tema è di assoluto interesse, rilevanza ed attualità anche per l'Unione Europea, tanto da rivestire un capitolo fondamentale nel programma HORIZON 2020, con particolare attenzione rivolta agli oli e grassi vegetali per la loro rilevanza ed importanza nella dieta quotidiana.

Lo sviluppo ed il miglioramento dei metodi analitici è inserito nel progetto di ricerca europeo in un contesto di standardizzazione scientificamente necessario quanto fondamentale per le caratteristiche che ogni metodo analitico e di controllo deve avere: ripetibilità, riproducibilità, incertezza e precisione. Queste grandezze risiedono intrinsecamente nelle norme adottate (CEN, ISO). Le commissioni nazionali, europee e mondiali lavorano costantemente a supporto dello sviluppo, del miglioramento o della revisione e dell'approvazione delle norme e dei metodi analitici. L'importanza della correttezza di un risultato analitico prodotto da un metodo approvato e l'esistenza degli elementi di validazione in un metodo sono alla base di una corretta misurazione della crescita, dello sviluppo della ricerca, della conoscenza e dell'informazione.

Si vuole porre l'attenzione anche sulla divulgazione/diffusione di parametri analitici riguardanti la qualità, la genuinità, l'autenticità e l'aspetto sanitario di prodotti edibili quali oli, grassi animali e vegetali e prodotti che li contengono, in riviste non specialistiche di ampia diffusione, rivolte ad un vasto pubblico eterogeneo.

È dunque fondamentale sottolineare l'importanza della divulgazione dei dati analitici relativi a test comparativi su prodotti distribuiti sui mercati nazionali ed internazionali, volti ad informare il consumatore sulle caratteristiche di qualità, genuinità e salubrità di prodotti alimentari in generale e di oli e grassi in particolare.

Si ritiene indispensabile per una corretta informazione che i dati pubblicati derivino dall'impiego, da parte dei laboratori di prova coinvolti, di metodi correttamente validati ed approvati dagli Standard più diffusi. Laddove, per diverse ragioni, vengano adottati altri metodi "non ufficiali", ossia che non abbiano ancora formalmente conseguito l'approvazione secondo gli standard, questi dovrebbero comunque dare prova di adottare gli stessi criteri di validazione previsti.

Eventuali metodi non ufficiali adottati di fatto dovrebbero almeno essere già stati pubblicati e possedere le grandezze di ripetibilità e riproducibilità analoghe a quelle previste dalla Norma ISO 5725 *'Accuratezza e precisione dei metodi di misura e dei risultati. Metodi base per la determinazione della ripetibilità e della riproducibilità'* o da altri standard internazionali similari che diano le stesse garanzie, devono quindi già essere stati diffusi in più laboratori e testati perché i risultati prodotti dal metodo siano validati, stabili, scientificamente corretti e riproducibili a tutela dei produttori e dei consumatori stessi ed in particolar modo e con maggiore rigore quando le sostanze investigate riguardano la pubblica salute. La rigore dell'iter di approvazione e di revisione che un metodo analitico deve perseguire è un passaggio fondamentale e scientificamente imprescindibile ed è l'unica garanzia a beneficio sia del mondo scientifico che del progresso socio-economico.

Per quanto sopra si richiama l'attenzione della Commissione Europea affinché vengano predisposte linee guida per la corretta esecuzione di test di controllo nel settore alimentare ed in particolare nel settore oli e grassi.

Dissemination, communication and interpretation of analysis results concerning animal and vegetable oils and fats and their products, obtained from the use of analytical methods not properly validated in non-specialistic publications/journals

Working group 18 - UNI/CT 003 - Oils, animal and vegetable fats and their by-products, seeds and oleaginous fruits

Quality control, authenticity and food safety are getting more and more importance among consumers. The topic is current and of absolute interest and relevance for the European Union as well, at the point that it has a fundamental chapter in the HORIZON 2020 program, with particular attention to vegetable oils and fats for their relevance in the diet.

The development and improvement of analytical methods is embedded in the European research project in a scientifically necessary and fundamental standardization context for the characteristics that each analytical and control method must have: repeatability, reproducibility, uncertainty and precision, intrinsically included in the adopted Standards (CEN, ISO). National, European and International Commissions work constantly in support of development, improvement or review and approval of standards and analytical methods.

The importance of the correctness of an analytical result obtained by an approved method and the existence of validation elements are the basis for correct measurements and growth and development of research, knowledge and information.

Attention is also paid to the dissemination / diffusion of analytical parameters concerning quality, authenticity and the health aspects of edible products such as vegetable and animal oils and fats and products where they are included, in widely distributed non-specialist journals, addressed to a large heterogeneous public.

It is therefore essential to underline the importance of sharing analytical data relating to comparative tests on products distributed on national and international markets, to inform the consumer on the characteristics of quality, authenticity and security of food products in general and in particular of oils and fats.

For a correct information, it is essential that the published data derive from laboratories using methods rightly validated and approved by the most widespread Standards.

If it is used an "unofficial" method (that is it has not yet been officially approved according to the standards) it should have the same validation criteria provided in any case.

Any unofficial adopted methods should have already been at least published and have the repeatability and reproducibility characteristics similar to those provided by the UNI ISO 5725 standard '*Accuracy (trueness and precision) of measurement methods and results Basic method for the determination of repeatability and reproducibility*' of a standard measurement method or other similar international standards that give the same guarantees, therefore they must have already been used in several laboratories and tested to get similar results to the validated methods in term of stability, scientific correctness and reproducibility in respect of producers and consumers, especially when the substances investigated concern public health.

The rigorousness of the approval and revision process that an analytical method must follow is a fundamental and scientifically essential step and is the only guarantee for the scientific world and for the socio-economic progress.

With regard to the foregoing, the attention of the European Commission is drawn to the establishment of guidelines for the correct execution of control analysis in the food sector in general and, in particular, in the oils and fats sector.