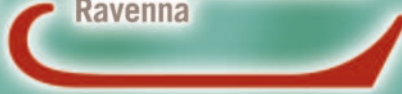




Camera di Commercio
Ravenna



LA SICUREZZA ALIMENTARE

il Regolamento (CE) N. 178/2002
il Regolamento (CE) N. 852/2004
e gli Standard Volontari

CENTRO PER
L'INNOVAZIONE
E LO SVILUPPO
ECONOMICO



AZIENDA SPECIALE DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI FORLÌ - CESENA

PRESENTAZIONE

GUIDA SICUREZZA ALIMENTARE



Negli ultimi anni la Commissione Europea è stata particolarmente attiva, impegnata ed attenta ai temi della sicurezza alimentare, con l'obiettivo di garantire una maggiore tutela della salute dei cittadini in relazione ai cibi consumati.

La possibilità di ricostruire la storia, attraverso il percorso produttivo di un alimento, risalendo fino alle origini della sua lavorazione, rappresenta un sinonimo

di garanzia della salubrità e di trasparenza del mercato, soprattutto a seguito degli scandali alimentari che hanno colpito l'Europa nei primi anni Novanta.

Per questo motivo la Commissione Europea ha emanato il Regolamento CE 178/2002, entrato in vigore nel gennaio del 2005, che rende obbligatoria la rintracciabilità dei prodotti alimentari lungo tutto il processo di lavorazione al fine di consentirne un tempestivo e mirato richiamo dal mercato in caso di rischio potenziale o reale per la salute dei consumatori. Ma oltre al Regolamento comunitario, e quindi per sua natura a carattere cogente, sono presenti strumenti normativi volontari sul tema della rintracciabilità, che le aziende possono decidere di applicare per intraprendere un percorso di qualificazione verso l'eccellenza delle proprie produzioni rispetto agli standard minimi di legge: dall'applicazione di questo complesso normativo ne può derivare una forte garanzia di qualità del prodotto ed una significativa valorizzazione dell'immagine aziendale e delle località di produzione degli alimenti. Nella convinzione che il comparto agroalimentare sia un settore strategico per l'economia del nostro territorio, la Camera di Commercio di Ravenna ha voluto promuovere la realizzazione della presente guida, con l'obiettivo di fornire alle imprese del settore un pratico strumento operativo per cogliere le opportunità di sviluppo commerciale e crescita competitiva che la rintracciabilità, sia in ambito volontario che cogente, può offrire.

Gianfranco Bessi

Presidente Camera di Commercio I.A.A. di Ravenna



Foto: Consorzio del Prosciutto di Parma

INDICE

LA SICUREZZA ALIMENTARE E IL REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002

PREFAZIONE	5
1. INTRODUZIONE	19
2. CAMPO DI APPLICAZIONE	20
3. LE NOVITÀ INTRODOTTE	20
3.1 Coinvolgimento del settore primario	20
3.2 Coinvolgimento del settore mangimistico	21
3.3 Il principio di precauzione	22
3.4 Analisi del rischio	22
3.5 Rintracciabilità	25
3.5.1 Le nuove opportunità: UNI 10939 e UNI 11020	28
3.5.2 Le nuove opportunità: ISO 22000	31
3.6 Il piano di ritiro e richiamo	33
3.7 Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) ...	34
3.8 Sistema di allarme rapido	35
4. L'EVOLUZIONE: IL REGOLAMENTO 852/04	37
4.1 Settore animale	38
4.2 Settore vegetale	39
4.3 Tenuta dei registri	39
4.4 Codici di corretta prassi agricola.....	40
4.5 Il settore mangimistico e il Reg. 183/05	40
5. I LIMITI DEL REGOLAMENTO 178/02	42
6. CONCLUSIONI	43
7. FAQ (Frequently Asked Questions)	44
8. BIBLIOGRAFIA RAGIONATA	48
9. ALLEGATO 1 - Modello Comunicazione per prodotto non conforme	50
10. I PRODOTTI DOP (dal sito www.ermesagricoltura.it).....	53
11. I PRODOTTI IGP (dal sito www.ermesagricoltura.it)	53
12. I PRODOTTI TRADIZIONALI (dal sito www.ermesagricoltura.it).....	54
13. I VINI DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA (dal sito www.ermesagricoltura.it)	60
14. ORGANIZZAZIONI E SERVIZI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE	



PREFAZIONE

Il Progetto "Interprofessionalità e tracciabilità delle imprese agroalimentari"

Il 12 gennaio del 2000, in occasione della presentazione del Libro Bianco, la Commissione Europea dava atto dell'inadeguatezza della legislazione comunitaria a presidio della sicurezza alimentare e dei mangimi. Tale inadeguatezza era stata resa ancora più evidente a seguito di gravi scandali alimentari che verso la fine degli anni Novanta avevano messo gravemente a repentaglio le vendite di alcuni prodotti alimentari sul mercato europeo (es. carne bovina, pollame, vino). Da quel momento in poi la Commissione ha avviato un lungo processo di rivisitazione delle regole generali della legislazione alimentare che, nel 2002, ha trovato punto nodale di svolta nell'emanazione del Regolamento CE n. 178 che reca i principi generali da applicare nella Comunità in materia di alimenti e mangimi. Elemento innovativo del Regolamento è l'obbligo della rintracciabilità di filiera a decorrere dal 1 gennaio 2005 per tutti gli operatori del settore, dalla produzione primaria alla distribuzione dei prodotti.

Nel corso del 2004 la Commissione ha poi emanato un gruppo di regolamenti, che sono entrati in vigore il 1 gennaio 2006, il cosiddetto "pacchetto igiene" che assieme al Regolamento n. 178/2002 ridisegnano il "*quadro normativo*" **cogente** di riferimento in materia di sicurezza alimentare.

Ma altrettanto rilevante si ritiene debba essere considerato l'ambito normativo **volontario**, a partire dal fatto che l'UNI, Ente Nazionale di Unificazione, ha elaborato due norme tecniche che definiscono schemi di rintracciabilità a livello aziendale (UNI 11020:2000) e di filiera (UNI 10939:2001) che sono sempre più diffuse tra le imprese come leva competitiva per differenziare il prodotto sul mercato. Sempre in ambito normativo **volontario**, il 2005 si segnala per la pubblicazione (1 settembre 2005) da parte dell'ISO (International Organization for Standardization) della tanto attesa ISO 22000 "*Food safety management systems requirements*", la norma internazionale che ha l'obiettivo di armonizzare l'approccio alla sicurezza alimentare (HACCP, GMP, ecc.) utilizzato dai diversi attori del settore alimentare.

Quello della rintracciabilità volontaria è proprio uno dei cardini del progetto promosso da Unioncamere Emilia-Romagna dal titolo "**Interprofessionalità e tracciabilità delle imprese agroalimentari**" finalizzato a sviluppare le iniziative a supporto del sistema agroalimentare regionale, favorendone l'upgrade rispetto alla normativa cogente e volontaria sulla sicurezza alimentare.

Quattro sono le linee di intervento previste dal Progetto:

1 - Predisposizione di materiali divulgativi e di supporto

Oltre alla presente Guida informativa, che ha l'obiettivo di illustrare le principali implicazioni per le PMI derivanti dalla evoluzione del quadro normativo cogente e volontario in materia di sicurezza alimentare con particolare riferimento alla rintracciabilità, saranno realizzate Linee Guida per la definizione e l'adozione di "standard informativi" per la



Foto: Diateca Agricoltura Regione Emilia-Romagna

rintracciabilità nelle principali filiere agroalimentari. Obiettivo delle suddette linee guida è quello di definire il contenuto e il formato delle informazioni che devono accompagnare materie prime, semilavorati e prodotti finiti al fine di garantire una "corretta" comunicazione fra i vari soggetti della catena alimentare.

2 - Formazione degli operatori camerali e delle associazioni di categoria locali

La formazione è diretta a illustrare contenuti e finalità della normativa cogente e volontaria in materia di rintracciabilità e sicurezza alimentare, nonché le modalità per sostenere le iniziative di valorizzazione delle produzioni locali, evidenziando le problematiche comuni alle filiere.

3 - Organizzazione di gruppi di lavoro interprofessionali

I gruppi di lavoro, organizzati a livello provinciale o regionale, saranno composti da esperti delle imprese agroalimentari e avranno lo scopo di individuare una o più filiere produttive sulle quali implementare gli standard informativi, soprattutto di carattere volontario, cui si è sopra accennato. Inoltre, attraverso la creazione di accordi interprofessionali tra i diversi attori della filiera, sarà possibile individuare le modalità per la creazione dei canali comunicativi più efficaci lungo l'intero ciclo di lavorazione-distribuzione del prodotto.

4 - Raccolta e divulgazione conclusiva del progetto

A conclusione delle attività saranno realizzati, assieme alle organizzazioni di categoria, incontri e convegni con finalità divulgative in merito ai contenuti tecnici dell'iniziativa. L'obiettivo sarà quello di sensibilizzare gli operatori della filiera sulle implicazioni derivanti dalla normativa cogente, sulle opportunità offerte dalla normativa volontaria e sulle modalità di comunicazione delle informazioni sulle caratteristiche di qualità e sicurezza di processi e prodotti agroalimentari.

Il progetto vede la partecipazione di tutte le Camere di Commercio della regione e si caratterizza per tre motivi: è un progetto **"per la qualità"**, è un progetto che punta a **"creare sistema"**, è un progetto di **"carattere sperimentale"** i cui risultati sono destinati ad essere valutati nel tempo, anche e soprattutto oltre la sua durata formale e l'esaurimento delle azioni che esso prevede e che sono state illustrate.

Un progetto **"per la qualità"** significa che, se è vero che la sfida decisiva per il sistema produttivo emiliano-romagnolo è sulla qualità del prodotto, si ritiene che la sicurezza alimentare in genere (quindi anche la tracciabilità) rappresenti uno dei campi nei quali questa sfida può sicuramente essere vinta dalle imprese della regione.

Per questo motivo si vuole proporre al sistema agroalimentare uno sforzo in più di quello che impone la norma cogente: la sfida per la qualità, quindi, deve essere giocata anche e soprattutto sugli adempimenti volontari.

Per questo uno degli obiettivi del progetto, come è stato detto, è quello di mettere a disposizione degli strumenti che promuovano presso le imprese accordi per l'adozione di standard volontari della tracciabilità nelle varie filiere del settore agroalimentare.

L'obiettivo di **"creare sistema"** ha una duplice valenza: prima di tutto il fatto che al progetto hanno aderito tutte le Camere di Commercio, significa che **questa opportunità è offerta a tutte le imprese regionali** che verranno aiutate a raccogliere la sfida di un più di qualità rispetto



La sicurezza alimentare

Foto: Diatoteca Agricoltura Regione Emilia-Romagna

a quella che le norme sulla sicurezza alimentare impongono. La rete camerale garantisce che questo sforzo, quindi, venga fatto a livello regionale.

In secondo luogo, le Camere di Commercio si propongono di promuovere **intese di sistema a livello locale**, dalle quali nessuno dei protagonisti dovrebbe rimanere escluso, a partire dalle associazioni di categoria. Infine il "**carattere sperimentale**" del progetto. La strategia alla base del presente progetto è quella di mettere a punto delle *metodologie ripetibili* al fine di stimolare l'applicazione degli strumenti predisposti al maggior numero di realtà produttive e non solo a quelle direttamente beneficiarie degli interventi.

Il progetto prevede, infatti, la realizzazione di un metodo e di strumenti che, validati per alcune aziende/filiere, potranno facilmente essere trasferiti ad altre realtà produttive.

Per questo l'informazione (attraverso la presente Guida), la formazione delle competenze delle risorse che potrebbero diventare i nuovi operatori della tracciabilità, le linee guida per gli standard di filiera, rappresentano opportunità coerenti con questo approccio metodologico che ogni struttura camerale potrà utilizzare localmente.

L'articolazione del progetto ha richiesto il contributo di specifici soggetti attuatori con risorse umane esperte e qualificate nei settori di intervento previsti.

Si riporta di seguito un breve profilo dei soggetti attuatori del progetto: Unioncamere Emilia-Romagna, Dintec, C.I.S.E., Ifoa e TeTa.



Foto: Dintec Agricoltura
Regione Emilia-Romagna

UNIONCAMERE EMILIA-ROMAGNA

L'Unione regionale delle Camere di commercio dell'Emilia-Romagna è l'associazione delle nove Camere di commercio della regione (Bologna, Ferrara, Forlì-Cesena, Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia e Rimini).

Unioncamere sviluppa la sua attività secondo 5 direttrici:

a) Attività di rappresentanza istituzionale delle Camere di commercio

Il conseguimento di più stretti rapporti operativi con le associazioni imprenditoriali, le istituzioni pubbliche e private del territorio da un lato e l'Ente Regione e gli altri enti locali dall'altro, rappresenta un impegno forte per Unioncamere.

b) Informazioni, studi, ricerche e monitoraggio statistico ed economico per il sistema regionale

L'ampia disponibilità di dati statistici garantisce un quadro costantemente aggiornato della situazione economica regionale. Questo è il principale servizio che Unioncamere offre al sistema delle imprese e a tutti gli operatori della regione.

c) Servizi a supporto delle Camere di commercio

Unioncamere dedica grande impegno alla sperimentazione e semplificazione di servizi camerali, a garanzia sia del risparmio di risorse, sia di una maggiore efficienza ed efficacia dei servizi stessi. È l'impegno condiviso di realizzare "insieme" le attività che ogni Camera di commercio ha da sempre "fatto" da sola.

d) Iniziative per le imprese

Internazionalizzare il nostro sistema economico. L'Ufficio Estero dell'Unione regionale è il punto di riferimento delle strategie del sistema camerale regionale in materia di internazionalizzazione delle imprese.

Promuovere l'attività delle imprese di subfornitura. Per promuovere in Italia e all'estero l'attività delle imprese di subfornitura regionali, Unioncamere Emilia-Romagna partecipa al Comitato network subfornitura, che ha realizzato una banca dati delle imprese di subfornitura (disponibile al sito internet www.subfor.camcom.it)

Avviare un'impresa. La rete delle Camere di Commercio dell'Emilia-Romagna e Asseforcamere hanno costituito la rete Genesi degli sportelli camerali per le nuove imprese, per consigliare gli aspiranti ed i neo-imprenditori su cosa è meglio fare o non fare.

Accedere al credito. Unioncamere Emilia-Romagna, fin dal 1981, propone, in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna e le Associazioni imprenditoriali, un'esperienza pilota a livello nazionale, per l'accesso delle piccole e medie imprese al credito: i Consorzi fidi provinciali e regionali.



Foto: Diatèca Agricoltura Regione Emilia-Romagna



DINTEC

Dintec, società consortile tra l'Unione Italiana delle Camere di Commercio e l'ENEA, opera dal giugno 1994 con l'obiettivo di ideare, progettare e attuare interventi sui temi dell'innovazione, della normativa tecnica, della certificazione e della qualità.

Tale obiettivo viene raggiunto attraverso:

- l'ideazione e progettazione di interventi sui temi della innovazione tecnologica e della normativa tecnica;
- l'assistenza per la progettazione e sviluppo di programmi di riconoscimento e valorizzazione delle produzioni agroalimentari;
- il supporto tecnico per la realizzazione di reti dedicate all'information technology e la relazionalità;
- la consulenza per la progettazione e implementazione di Sistemi Qualità aziendali (qualità, ambiente, responsabilità sociale, BRC, IFS, ecc.);
- la consulenza per l'accreditamento dei laboratori di prova;
- la realizzazione di banche dati e pubblicazioni sulla normativa tecnica;
- l'erogazione di corsi di formazione sulla normativa tecnica.

Con specifico riferimento al settore agroalimentare l'attività di Dintec si è incentrata nella realizzazione di progetti inerenti la valorizzazione della qualità e delle denominazioni di origine.

In questo settore Dintec ha sviluppato un vero e proprio modello organizzativo basato sull'affiancamento ai produttori nell'individuazione della tipologia di riconoscimento più idonea al prodotto e nella realizzazione delle procedure per il raggiungimento dell'obiettivo. Gli strumenti individuati applicati in via alternativa sono: il riconoscimento DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), il marchio collettivo geografico e la certificazione volontaria di prodotto. Il modello organizzativo, adottato da Unioni Regionali e oltre 30 Camere di Commercio, ha coinvolto numerose produzioni italiane ed ha portato alla predisposizione di dossier di circa 35 prodotti DOP e IGP e di oltre 80 marchi collettivi.

Sempre con riferimento al settore agroalimentare Dintec ha messo a punto un modello di intervento per la realizzazione di un sistema di etichettatura facoltativa delle carni bovine sulla base del Regolamento comunitario 1760 del 2000 e del decreto MIPAF del 30 agosto 2000.

Nel 2005, in occasione dell'entrata in vigore del Regolamento Ce. 178 del 2002, la società ha avviato un programma di supporto alle Camere di Commercio per assistere i produttori nell'implementazione di sistemi di rintracciabilità in ambito cogente (Reg. 178/2002) e volontario (norme UNI 10939:2001 e 11020:2002), con l'obiettivo di migliorare lo sviluppo e la qualità dei servizi delle imprese del settore.

Dintec ha affiancato, alle attività sopra descritte, la realizzazione di corsi di formazione e aggiornamento per il personale camerale su tematiche relative alla qualità agroalimentare e sicurezza degli alimenti.

Dal 1998 Dintec ha un Sistema di Gestione per la Qualità certificato in conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2000 per l'ideazione, la progettazione e la realizzazione di interventi sui temi dell'innovazione, della qualità, della certificazione e dell'accreditamento, inclusi gli interventi di formazione e consulenza; l'elaborazione e la diffusione di informazioni su norme e regole tecniche; la realizzazione di banche dati; la valorizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche.



Dintec - Sede legale e operativa: Roma, Via Montebello 8 - 00185 Roma
Tel. 06.47822420 - Fax 06.47822439 - www.dintec.it - E-mail: dintec@dintec.it



Foto: Dintec Agricoltura
Regione Emilia-Romagna

C.I.S.E.

Centro per l'Innovazione e lo Sviluppo Economico Azienda Speciale della Camera di Commercio di Forlì-Cesena

C.I.S.E. - Centro per l'Innovazione e lo Sviluppo Economico è l'Azienda Speciale della Camera di Commercio di Forlì-Cesena, istituita nel 1995, con lo scopo di supportare le imprese del territorio sui temi dell'innovazione e dello sviluppo competitivo.

Ciò viene oggi perseguito attraverso le seguenti aree di attività:

- Sviluppo Sostenibile e Responsabilità Sociale delle Organizzazioni
- Informatica ed e-government
- Innovazione e Qualità

L'attività quotidiana è fatta di informazione, formazione, progetti pilota e assistenza ad hoc per la soluzione di esigenze emergenti nelle imprese.

Le competenze sviluppate nella realizzazione dei diversi progetti pilota e sperimentali sono fatte ricadere sul territorio attraverso progetti e servizi attivati con meccanismi di spin-off.

C.I.S.E. è inoltre uno dei 9 Organismi al mondo accreditati dal S.A.I. (Social Accountability International di New York) per la così detta Certificazione Etica delle Imprese (SA 8000). E' inoltre accreditato come Organismo di Formazione dei Valutatori di tali sistemi.

Con l'impegno alla realizzazione di questa guida, il settore "Sviluppo Sostenibile" del CISE ha inteso dare risposta alle esigenze delle imprese che, in vista dell'entrata in vigore del Regolamento CE n°178/2002 nel gennaio 2005, si troveranno dinanzi a sfide organizzative ed a opportunità di innovazione e sviluppo competitivo.

Tra i Progetti in corso correlati con i temi della presente Guida si segnalano i seguenti:



Foto: Roy Berardi
Strada dei Vini e dei Supporti
Colli di Forlì-Cesena



"Sicurezza Alimentare"



"Agricoltura Etica"



"Artigianato Etico"



CISE - Corso della Repubblica, 5 - 47100 Forlì (FC) - c/o Camera di Commercio I.A.A. - 3° piano
Tel. 0543.38211 - Fax 0543.38219 - www.ciseonweb.it - E-mail: info@ciseonweb.it

IFOA

Lavorare al futuro

Ifoa ha una risposta alle esigenze di tutti gli attori del mondo del lavoro: i giovani che vi si affacciano per la prima volta, gli operatori che intendono aggiornare e qualificare il proprio profilo professionale, le aziende private e pubbliche che necessitano di servizi di formazione, consulenza e ricerca sia in campo nazionale che internazionale.

Proprio sul concetto di "lavorare al futuro" si fonda Ifoa, che dopo 30 anni di attività in aggiunta alla gamma dei tradizionali prodotti e servizi formativi, concepisce e attua forme di intervento innovative in collaborazione con imprese ed istituzioni, finalizzati alla valorizzazione delle risorse umane e allo sviluppo del sistema economico nell'ambito delle politiche attive del lavoro.

L'intervento di Ifoa contempla diversi tipi di attività:

formazione giovani, formazione aziendale, formazione a distanza e multimedialità, tirocini di formazione e azioni di orientamento al mondo del lavoro, analisi dei fabbisogni formativi e bilanci di competenze, consulenza e servizi per aziende, percorsi integrati dal sistema scolastico al sistema imprenditoriale, progetti finanziati dalle istituzioni comunitarie per imprese, progetti nazionali ed internazionali di assistenza tecnica ad enti pubblici in materia di formazione professionale

I principali prodotti gestiti da Ifoa riguardano i seguenti temi e settori:

- marketing, vendite e commercio internazionale
- information & communication technology
- organizzazione dei processi aziendali
- servizi per l'impiego
- sicurezza e ambiente
- commercio e distribuzione
- qualità
- agro-alimentare
- progetti internazionali

Chi siamo: formazione da 30 anni

Ifoa, Centro di Formazione e Servizi delle Camere di Commercio, è nato a Reggio Emilia nel 1971. Dal 1996 è ente dotato di personalità giuridica e svolge attività di interesse pubblico senza fini di lucro. Nel 1999 ha ottenuto il riconoscimento di ente di formazione professionale operante a livello nazionale. Il proprio sistema di gestione per la qualità, certificato fin dal 1996 secondo la normativa UNI EN ISO 9001, ha conseguito nel 2002 la conversione secondo la normativa UNI EN ISO 9001: 2000 (Vision 2000).

Fanno parte dell'Assemblea dei Soci di Ifoa 8 Camere di Commercio dell'Emilia Romagna, Unioncamere Nazionale, Unioncamere Emilia Romagna, la Fondazione "Pietro Manodori" di Reggio Emilia e, in qualità di membri di diritto, il Ministero dell'Università e della Ricerca, il Ministero delle Attività Produttive, il Ministero degli Affari Esteri, la Regione Emilia Romagna, l'Istituto "Tagliacarne" di Roma e un rappresentante degli enti locali.

Come lavoriamo: il metodo Ifoa

Ifoa persegue costantemente l'obiettivo qualità, attraverso l'utilizzo di metodi rigorosi nella progettazione dei corsi, nell'innovazione delle metodologie didattiche e nella scelta dei docenti. Per questa ragione, vengono sempre stabiliti con i committenti gli obiettivi che si intendono raggiungere, i cambiamenti che si vogliono ottenere e a quale livello di profondità all'interno dell'organizzazione occorra intervenire.

Ifoa è: le certificazioni

- Accreditato da A.I.C.A. (Associazione Italiana per l'informatica ed il Calcolo Automatico) come Test Center per il rilascio della Patente Europea del Computer;
- Cisco Networking Academy per il conseguimento della certificazione "Cisco Certified Network Associate" (Ccnal);
- CTEC (Certified Technical Education Center), offre la possibilità di sostenere gli esami Microsoft all'interno della propria sede;
- Autodesk Training Center;
- Accreditato ASFOR.

Dove siamo: sul territorio capillarmente

Ifoa presidia in maniera forte e ramificata l'intero territorio nazionale grazie alle sue sedi (Reggio Emilia, Bari, Bologna, Firenze, Matera, Milano, Modena, Parma) ed a diversi punti di presenza.



Ifoa - Sede Legale: Via G. d'Arezzo, 6 - 42100 Reggio Emilia (RE)
Tel. 0522.329111 - Fax 0522.284708 - E-mail: ifoa@ifoa.it - www.ifoa.it



La sicurezza aumentare

Foto: Dioteca Agricoltura
Regione Emilia-Romagna



TETA

Il Centro Italiano Servizi dalla Terra alla Tavola - TeTa è una società composta da:

- associazioni dell'agricoltura, dell'industria e dell'artigianato alimentare
- enti locali e Camere di Commercio I.A.A.
- organismi per lo sviluppo di innovazioni nel sistema agroalimentare: Centro Ricerche Produzioni Animali di Reggio Emilia, Centro Ricerche Produzioni Vegetali di Cesena, Centro Servizi Aziendali di Bologna, Centro Servizi Ortofrutticoli di Ferrara, Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma.

Realizza progetti per la diffusione di soluzioni tecniche e organizzative rivolte a migliorare la qualità e la sicurezza alimentare con il finanziamento dello Stato, delle Regioni, delle Province, del sistema camerale e delle forme associative.

In particolare ha operato mediante progetti che hanno ottenuto il contributo della Regione Emilia-Romagna previsto dall'art. 8 della L.R. 33/97 per diffondere la rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. In base alle innovazioni sviluppate propone:

- l'applicazione degli standard informativi per lo scambio dei dati tra le imprese per comunicare fino al consumatore finale le informazioni sulle fasi a monte del processo;
- il collegamento alle reti tra sistemi di rintracciabilità per valorizzare le cure dedicate all'ambiente, all'azienda e al prodotto.

Questi strumenti sono indispensabili per la valorizzazione di ogni sistema e territorio agroalimentare e per la loro presentazione agli operatori TeTa si avvale della collaborazione di organizzazione ed enti soci.

Le innovazioni per la qualità e la sicurezza alimentare vengono presentate alle imprese mediante iniziative di informazione, sensibilizzazione, formazione con l'apporto delle organizzazioni di categoria ed enti pubblici.



Foto: Biblioteca Agricoltura Regione Emilia-Romagna



Centro Italiano Servizi dalla Terra alla Tavola - TeTa

Via G. Verdi, 2 - 43100 Parma - Tel. 0521.386424 - Fax 0521.502596 - www.terratavola.com

"La situazione dell'agricoltura emiliano - romagnola, inquadrata nel più generale contesto delle trasformazioni in atto a livello mondiale, comunitario e nazionale, richiede uno sforzo straordinario, condiviso dalla maggior parte dei soggetti in gioco, per dar vita ad un nuovo processo di crescita sostenibile che, partendo dal pieno riconoscimento dei vincoli, sia in grado di modificare una parte delle problematicità che rischiano di mettere definitivamente in crisi alcuni pilastri fondanti del settore.

Non siamo in presenza di una crisi solo congiunturale. La liberalizzazione degli scambi internazionali di derrate agroalimentari, l'eccesso di offerta sui mercati mondiali, i bassi prezzi dei prodotti di importazione, il differenziale di costi di produzione tra il nostro paese e quelli concorrenti, le nostre debolezze commerciali sono le cause vere e, purtroppo, durature di una crisi italiana che è innanzitutto espressione della difficoltà del nostro sistema agricolo e agroalimentare a proporre la propria distintività nel contesto delle produzioni globalizzate e a riformare complessivamente il modo attraverso il quale rapportarsi al mercato." La conferma delle difficoltà arriva dalle prime anticipazioni sull'andamento dell'annata agraria 2005. La produzione lorda vendibile ha registrato in Emilia-Romagna un ulteriore calo del 7% rispetto al 2004, anno in cui si era già registrata una flessione del 7,3% rispetto al 2003. Un risultato negativo sul quale ha pesato da un lato la diminuzione delle quantità prodotte, ma dall'altro anche l'ulteriore ridimensionamento dei prezzi all'origine, rispetto ai livelli già bassi del 2004. Guardando ai diversi settori, più consistente appare il calo delle produzioni vegetali (-9,4%) con punte del -12,2% per i cereali e del -14,8% per il vino. Più contenuto il ridimensionamento delle produzioni animali che hanno segnato un -4,6%. In controtendenza solo le carni bovine la cui PLV è invece salita del 5,7%.

"Le sfide di un mercato globalizzato, all'interno del quale si affacciano prepotentemente nuovi Paesi produttori con enormi capacità espansive, non possono più essere affrontate con forme di protezionismo e di sostegno che hanno caratterizzato cicli economici che sono ormai alle nostre spalle.

Sono invece necessarie politiche - unitamente ad azioni in grado di incidere sui limiti strutturali dell'agricoltura regionale - che garantiscano e valorizzino opportunamente la sostenibilità, la sicurezza alimentare dei consumatori, la sovranità alimentare, il ruolo ambientale dell'agricoltura, il rispetto dei diritti dei lavoratori e la tutela della biodiversità e che aprano spazi competitivi legati alla qualità, alla trasparenza dell'etichettatura, alla tracciabilità ed al riconoscimento dell'origine dei prodotti.

Il confronto con i Paesi concorrenti e con le dimensioni economiche, strutturali ed ambientali delle loro agricolture rende necessario entrare sui vari mercati con maggiore incisività e determinazione rispetto alla situazione attuale.

Per questo vanno poste in essere azioni in grado di migliorare la competitività del settore, agendo sui principali limiti rappresentati, tra



La sicurezza alimentare

Foto: Ron Benarri
Strade dei Vini e dei Sapori
Colli di Forlì-Cesena

l'altro, dalle ridotte dimensioni sia delle aziende agricole che di quelle agro - industriali.

Integrazione tra i vari soggetti operanti nell'ambito delle diverse filiere (anche attraverso la realizzazione di sistemi di rintracciabilità) e capacità di sostenere l'internazionalizzazione del settore agro-alimentare emiliano - romagnolo rappresentano quindi due punti particolarmente rilevanti sui quali indirizzare le politiche di medio periodo.

È necessaria, a questo riguardo ed in considerazione dell'elevato livello di priorità da assegnare a questi aspetti di carattere strutturale, una vera e propria sperimentazione sul piano normativo e gestionale, da avviare anche sulla base di una adeguata modifica di alcuni strumenti normativi e di un corretto uso della leva rappresentata dagli incentivi pubblici.

Su questi punti l'agricoltura emiliano - romagnola, intesa nella più ampia accezione di aggregato economico, sociale, politico ed amministrativo, ha sviluppato una notevolissima esperienza che consente di guardare con fiducia alle sfide future.

Le possibilità di ripresa duratura sono pertanto affidate a tre prospettive, tra loro interconnesse:

- 1) una crescente distintività delle produzioni;
- 2) un rapporto diretto dei produttori agricoli ed agroalimentari con il mercato, a partire dalla commercializzazione dei prodotti e quindi dalle nuove dimensioni quantitative necessarie per agire sui grandi mercati globali;
- 3) un governo condiviso di tutti gli attori delle filiere agroalimentari dei fattori della produzione per ridurre i costi aziendali e di sistema, contenere i passaggi interni, accrescere il valore delle produzioni tipiche e tradizionali, favorire un'equa distribuzione del valore generato dalle produzioni fra i vari soggetti costituenti la filiera ed avviare, nella stessa filiera, significative esperienze di "made in Italy" integrate.

Queste prospettive potranno realizzarsi solo se il mondo agricolo riuscirà a darsi nuove forme di aggregazione economica: organizzazioni dei produttori più forti e rappresentative, contratti di filiera tra agricoltori, industriali e distribuzione commerciale, accordi interprofessionali. Solo così aumenterà la forza contrattuale dell'agricoltura e la capacità di regolare la domanda e l'offerta dei prodotti e, quindi, di tutelare il reddito agricolo, nonché di accrescere la capacità di fare innovazione su larga scala e collocare i nostri prodotti sui grandi mercati internazionali."

Per questo motivo la Regione Emilia - Romagna ha promosso la costituzione del Tavolo regionale agroalimentare presieduto dal Presidente, Vasco Errani, per offrire al confronto interprofessionale un'adeguata sede istituzionale, all'interno della quale facilitare il raggiungimento delle intese anche con specifiche azioni di accompagnamento.

Il Tavolo regionale è composto dagli assessori all'Agricoltura, alle Attività Produttive, al Turismo e Commercio, all'Ambiente, alla Scuola e Formazione ed alle Politiche per la Salute, dai rappresentanti delle



LA SICUREZZA ALIMENTARE

associazioni degli enti locali - Anci, Upi, Uncem - da quelli delle organizzazioni professionali agricole (Coldiretti, Cia, Copagri, Confagricoltura), cooperative (Lega, Confcooperative, Agci), sindacali (Flai - Cgil, Fisba-Cisl e Uila-Uil), del tessuto produttivo (Confindustria, Unionapi, Cna, Confartigianato) e commerciale (Confesercenti e Confcommercio), della distribuzione organizzata, e, infine, dai rappresentanti del sistema delle Camere di Commercio, attraverso la loro Unione regionale, delle Associazioni de consumatori e delle Organizzazioni ambientaliste.



LA SICUREZZA ALIMENTARE

Foto: Diaconia Agricoltura
Regione Emilia-Romagna

L'Unione Europea, con 600 miliardi di euro di fatturato, è il maggior produttore al mondo di alimenti e bevande (2,6 milioni di addetti agroindustria e bevande e 7,5 milioni in agricoltura) e l'industria collegata a tale settore è una delle principali. È naturale che l'Europa prima di altri si sia preoccupata di regolamentare il settore e la sua azione riformatrice partì già negli anni '90. Essa generò la stesura di due documenti preparatori: il **Libro Verde** (emesso il 30 aprile 1997) che gettò le premesse sui "Principi generali della legislazione in materia alimentare nell'Unione Europea"; ed il **Libro Bianco** sulla sicurezza alimentare (emesso il 12 gennaio 2000) che dettò le linee fondamentali per la futura legislazione europea. In particolare quest'ultimo, tra i numerosi principi generali enunciati, introduceva un "approccio completo ed integrato" (from field to fork) nella visione del prodotto agroalimentare; ribadiva il legame esistente tra la qualità dell'ambiente e la qualità alimentare; riconosceva il consumatore come parte interessata attribuendogli il diritto di accedere ad etichette con informazioni evidenti ed essenziali.

Mancava ancora un regolamento vincolante che desse attuazione ai principi del Libro Bianco concretizzandoli in norme compiute e strumenti applicativi e di controllo in grado di reagire rapidamente ad eventuali "crisi". Da queste premesse nasce il **Regolamento CE 178** del 28 gennaio 2002, dapprima attuato per alcuni articoli e compiutamente in vigore dal 1° gennaio 2005. Il regolamento riguarda tutti gli operatori della filiera agroalimentare, dal produttore al consumatore attraversando tutti i comparti intermedi del confezionamento, della trasformazione, della logistica, del trasporto, della grande distribuzione organizzata. Molti hanno guardato con preoccupazione a questo avvento, in particolare per la parte che riguarda la tracciabilità; tuttavia gran parte degli operatori intermedi della filiera non si sono fatti cogliere impreparati. Precedenti regolamenti e normative, già in vigore da tempo, hanno attivato i comparti delle carni, della trasformazione, della distribuzione ed altri ancora; inoltre gli operatori intermedi, generalmente, sono caratterizzati da strutture di notevoli dimensioni, fortemente strutturate e con facile accesso a qualificati know-how professionali; per cui, nella generalità dei casi, essi si sono già organizzati ed alcuni hanno già collaudando modelli conformi alla nuova normativa. Il primo e l'ultimo anello della catena però sono forse più frammentati e godono di risorse più limitate: per l'**agricoltore** ed il **consumatore** restano ancora delle incognite da chiarire sulle quali soffermarsi.

La difficile situazione nella quale si trova l'**agricoltore** lo porta spesso a salutare come una vera e propria sventura tutte le nuove normative o disposizioni che lo riguardano. L'applicazione di un nuovo regolamento, come il Reg. 178/02, va invece colta come uno stimolo e un'opportunità.

Un'applicazione piena e condivisa della normativa nelle aziende agricole, magari completata da certificazioni volontarie, aiuta a colmare le lacune gestionali; ne permette un più efficace monitoraggio; ne migliora l'efficienza; infine dovrebbe permettere all'agricoltore di restare su mercati più qualificati e redditizi. Tuttavia l'applicazione di una riforma comporta sempre dei costi iniziali che qualcuno deve sostenere. L'attuale struttura economica



Foto: Diatèca Agricoltura
Regione Emilia-Romagna

customer oriented finisce spesso per attribuire una forza crescente a chi si trova più vicino al consumatore. In quest'ottica l'agricoltore è probabilmente oggi l'anello più debole dell'intera filiera e questo lo espone più di altri al rischio di doversi sobbarcare i maggiori oneri di ogni riforma. Se i futuri sforzi di adeguamento che i produttori sosterranno non saranno premiati in modo congruo, nel presente o nel futuro, l'intero comparto potrebbe trovarsi a fallire l'obiettivo della sicurezza alimentare. Aziende agricole alle soglie della sopravvivenza potrebbero cessare di investire in formazione e migliorie, per cadere in una spirale perversa senza fine che rincorre l'impossibile competizione coi paesi in via di sviluppo sul terreno di un prodotto indifferenziato ed a basso costo.

Il **consumatore** è l'attore più giovane sul proscenio. Solo in tempi molto recenti si è infatti cominciato a classificare l'umanità in base alla sua capacità di "consumo". Egli quindi sconta tutt'ora dei comportamenti immaturi dei quali tuttavia non è il primo responsabile. Nel Reg. 178/2002 molti articoli riguardano invece il consumatore, direttamente o indirettamente e vi è menzionato più di 30 volte. Per certi aspetti il regolamento è fatto per lui ed egli deve quindi giocarvi un ruolo affinché il processo indirizzato alla sicurezza alimentare abbia successo. Attraverso l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare può far sentire la sua voce, può richiamare la pubblica attenzione su rischi insospettati; infine, con le sue scelte di acquisto, può premiare o sanzionare un'azienda in modo determinante ed assai più efficace di una corte giudiziaria. Per fare tutto ciò egli deve rovesciare l'ordine gerarchico dei requisiti di scelta che gli propone una certa filosofia del consumo, ponendo in secondo piano le categorie del "bello" e "caro" a favore di quelle del "buono" e "sano". In breve occorre che sia più **consapevole** e più **informato**. Senza una piena conoscenza ogni diritto di scelta diventa facoltà illusoria. Il Reg. 178/2002 e la tracciabilità potrebbero essere un ulteriore passo per offrire al consumatore maggiore consapevolezza oltre che cibo sano; senz'altro esso dovrebbe invertire il processo di progressivo allontanamento del consumatore dal produttore restituendo al sistema quella fiducia che nasce dalla conoscenza diretta.

Le questioni sin qui proposte non vogliono essere uno sterile decalogo di problemi irrisolti; esse sono solo la mappa dei bivi che l'applicazione del Reg. 178/2002 porta ad affrontare. Scegliere ogni volta la strada giusta è la sfida che ci attende per sfruttare al meglio le potenzialità di ogni nuova normativa.



LA SICUREZZA ALIMENTARE

Foto: Direzione Agricoltura
Regione Emilia-Romagna

IL REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002

1 INTRODUZIONE

Per lungo tempo sicurezza alimentare ha significato "disponibilità di cibo", ovvero garantire ai consumatori una quantità di calorie sufficienti a coprire i fabbisogni energetici richiesti dalla vita quotidiana. In effetti, in molti paesi in via di sviluppo, non essendo garantita la sopravvivenza umana legata alla disponibilità alimentare, parlare di sicurezza alimentare vuol dire proprio coprire le esigenze nutritive di base. Ma, come indicato e tracciato dal sociologo Maslow anni addietro, l'uomo tende, per sua natura, a cercare sempre di soddisfare bisogni di livello superiore; ovvero, una volta appagato il bisogno di avere cibo a sufficienza (e gli indicatori di obesità attuali ne sono una testimonianza), l'uomo cerca nuove certezze che approdano alla sicurezza alimentare. Tuttavia in questi ultimi anni abbiamo assistito, da involontari spettatori, ad una serie di eventi che hanno turbato la nostra sicurezza alimentare quali BSE, carne agli ormoni, pesce al mercurio, polli alla diossina, l'avvento degli OGM e per ultime le micotossine nel latte fresco.

La Commissione Europea è intervenuta in merito, facendo della sicurezza alimentare una delle principali priorità e introducendo una nuova politica alimentare con il fine di:

- mantenere un elevato livello di protezione della salute umana;
- fornire adeguate garanzie di sicurezza e ottenere fiducia da parte dei consumatori e dei soggetti interessati;
- raggiungere un nuovo equilibrio tra esigenze sanitarie, ambientali ed economiche.

Il Regolamento 178/02 è l'elemento centrale del progetto di riorganizzazione della normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare e rappresenta la naturale continuità con molti dei principi contenuti nel Libro Bianco. Gli obiettivi vengono raggiunti grazie ai seguenti elementi.

1. La definizione, a livello comunitario e nazionale, dei principi generali della legislazione alimentare e dei principi di trasparenza. Tra questi si annoverano in ordine decrescente di importanza:

- la tutela della vita e della salute umana;
- la libera circolazione degli alimenti e dei mangimi.

Ciò significa che il legislatore ha inteso affermare un primato dell'etica e dei diritti dell'uomo rispetto a quello dell'economia e del commercio in materia alimentare.

2. La creazione dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare.

3. La definizione delle procedure relative alla sicurezza dei prodotti alimentari.



LA SICUREZZA ALIMENTARE

Foto: Direzione Agricoltura
Regione Emilia-Romagna

2 CAMPO DI APPLICAZIONE

Il Regolamento oggetto della nostra trattazione disciplina tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti e dei mangimi. Esso non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato o alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato.

Definizione di Alimento:

qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

Non sono compresi:

- a) i mangimi;
- b) gli animali vivi, a meno che siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano;
- c) i vegetali prima della raccolta;
- d) i medicinali;
- e) i cosmetici;
- f) il tabacco e i prodotti del tabacco;
- g) le sostanze stupefacenti;
- h) i residui e i contaminanti.

Pertanto nel concetto di alimento sono escluse le derrate vegetali del settore primario quando ancora in campo e/o fisiologicamente attive e/o morfologicamente integre, nonché gli animali vivi, in quanto l'organismo vegetale e animale, con il proprio sistema fisiologico, dovrebbe essere garanzia di sicurezza e salute. Sembraerebbero esclusi anche i mangimi, ma, il Regolamento 178/02 li recupera ampiamente come si vedrà successivamente (vedi punto 3.2).

3 LE NOVITA' INTRODOTTE

3.1 COINVOLGIMENTO DEL SETTORE PRIMARIO

Il Regolamento si applica a tutte le "fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione", ovvero qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi.



Definizione di Produzione Primaria:

tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione.

A tutti gli effetti, quindi il settore primario viene coinvolto e fatto parte integrante delle filiere alimentari. La produzione primaria, settore escluso dalla normativa vigente (Direttiva 93/43/CEE), dovrà quindi adeguarsi anche a nuove misure comunitarie, frutto di un corposo lavoro di consolidamento e aggiornamento della normativa esistente: in particolare si fa riferimento al Regolamento 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, che sostituisce e abroga la direttiva 93/43. Di tale regolamento vengono forniti alcuni brevi cenni al Paragrafo 4 della presente Guida.

3.2 COINVOLGIMENTO DEL SETTORE MANGIMISTICO

Alla luce dell'esperienza devastante della BSE, il concetto di sicurezza degli alimenti è stato esteso anche ai mangimi.

Definizione di Mangime (o alimento per animali):

qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato alla nutrizione per via orale degli animali.

Con tale definizione pertanto sono coinvolti, a tutti gli effetti, oltre all'industria mangimistica, anche gli allevatori in senso stretto che alimentano il proprio bestiame con derrate, anche autoprodotte. L'orientamento è chiaro, ovvero coinvolgere nelle filiere alimentari tutti gli attori che in qualche modo possono avere un'influenza sulla sicurezza degli alimenti destinati alla nutrizione umana.

Il mangime quindi, pur non essendo considerato un "alimento", tuttavia viene trattato alla stessa stregua e all'interno dell'articolato del Reg. 178/02 viene sempre associato al termine "alimento"; in alcuni casi gode di articoli dedicati, come il 15 e il 20.

Sono attesi ulteriori documenti a livello comunitario sull'igiene dei mangimi, che rivestiranno una importanza non secondaria per la propria carica innovativa, sia per i produttori industriali sia per gli stessi agricoltori che preparano in azienda gli alimenti zootecnici in tutte le forme.



Foto: Dell'Aquila Fabrizio
Dieta Agricoltura
Regione Emilia-Romagna

3.3 IL PRINCIPIO DI PRECAUZIONE

Qualora in circostanze particolari venga individuata la possibilità di effetti dannosi per la salute ma permanga una situazione di incertezza sul piano scientifico, possono essere adottate misure provvisorie di gestione del rischio che devono essere:

- proporzionate al livello di protezione ricercata;
- prevedere restrizioni all'immissione sul mercato dell'alimento o del mangime, quando vi sia motivo di sospettare che l'alimento sia a rischio nonostante la sua conformità a regole comunitarie.



Il principio di precauzione trova origine nella Convenzione sulla diversità biologica, firmata a Rio de Janeiro nel giugno 1992 e approvata dalla Comunità Europea il 25 ottobre 1993. Tuttavia, nella pratica, il campo d'applicazione del principio è molto più vasto e si estende anche alla politica dei consumatori e alla salute umana, animale o vegetale. Si basa sui seguenti principi:

- la proporzionalità tra le misure prese e il livello di protezione ricercato;
- la non discriminazione nell'applicazione delle misure;
- la coerenza delle misure con quelle già prese in situazioni analoghe o che fanno uso di approcci simili;
- l'esame dei benefici e dei costi derivanti dall'azione o dall'assenza di azione;
- il riesame delle misure alla luce dell'evoluzione scientifica.

Le discussioni che tale principio sta provocando sono animate e ricche di risvolti; a titolo d'esempio, citiamo "l'onere della prova": al di fuori delle regole che si applicano ad alcuni prodotti (per es.: farmaci, anticrittogamici o additivi alimentari), la legislazione comunitaria non prevede un sistema di autorizzazione preventivo all'immissione sul mercato dei prodotti. Nella maggior parte dei casi, spetta pertanto all'utilizzatore, ai cittadini o alle associazioni dei consumatori il compito di dimostrare il pericolo associato a un servizio o a un prodotto dopo che questo è stato immesso sul mercato. Secondo la Commissione, un'azione presa a titolo del principio di precauzione può, in taluni casi, comportare una clausola d'inversione dell'onere della prova sul produttore, il fabbricante o finanche l'importatore. Questa possibilità dovrebbe essere esaminata caso per caso allo scopo di evitare un ingiustificato ricorso al principio di precauzione, che in alcuni casi potrebbe fungere da giustificazione per un protezionismo mascherato o potrebbe essere oggetto di strumentalizzazioni di natura commerciale.

3.4 ANALISI DEL RISCHIO

In realtà non si tratta di una novità, in quanto, con i concetti di analisi dei pericoli e valutazione del rischio, gli addetti del settore già avevano fraternizzato dal '97 con il D.Lgs. 155/97. L'impatto che ha avuto tale Decreto sul livello culturale delle aziende agroalimentari, delle Società di Consulenza, degli Organismi di Certificazione, degli Organi di Controllo e così via è stato dirimpante; tutti, o quasi, sono stati in grado di fare propri il linguaggio e la terminologia del Codex Alimentarius;



LA SICUREZZA ALIMENTARE

finanche nei bar o nelle semplici trattorie si sente parlare di Schede di Registrazione o di Punti Critici e si vedono appesi alle pareti diplomi, ormai ingialliti, di partecipazione a corsi di formazione. Tuttavia l'impressione è che la parabola evolutiva del miglioramento e della sicurezza degli alimenti spinta dal D.Lgs. 155/97 sia ormai in fase discendente. Sembra che tutto il comparto abbia raggiunto un livello minimale di soddisfazione delle proprie conoscenze, quasi un "6" politico, con conseguente stagnazione delle attività per tutti gli attori coinvolti. E' facile riscontrare i Manuali HACCP giacere tristemente sugli scaffali o nei raccoglitori degli armadi, incapaci di nascondere un grigio velo di polvere, chiaro segnale di abbandono e di oblio conoscitivo. Ma è questa la sorte dei Manuali? È questo ciò che il legislatore comunitario prima, e nazionale poi, avevano disegnato a metà degli anni '90? Non doveva essere fulgido e arrebbante l'avvenire di questo D.Lgs. che tanto aveva riempito le pagine di giornali, riviste, tavole rotonde e pubblicazioni di sorta negli anni passati?

Finalmente, quindi, ed in maniera autorevole, il Reg. 178/02 riprende e rivalorizza l'analisi del rischio (e il metodo HACCP) riproponendola anche a livello di legislazione alimentare per la tutela della vita e della salute umana, purchè sia svolta in modo indipendente, obiettivo e trasparente.

Definizione di Analisi del Rischio:

processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio. Ovvero lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni riguardanti gli elementi di pericolo ed i fattori connessi al rischio e alla sua percezione. Le figure coinvolte nell'analisi sono i responsabili della valutazione del rischio, i responsabili della gestione del rischio, i consumatori, le imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati.

Tale elemento viene ripreso ed esploso dal Reg. 852/04 ribadendo quanto già previsto e attuato dal D.Lgs. 155/97; degni di nota i seguenti elementi:

1. *"L'efficace applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP implica la collaborazione e l'impegno pieni dei dipendenti delle imprese alimentari. A tal fine, sarebbe necessaria una formazione degli stessi. Il sistema HACCP è uno strumento volto ad aiutare gli operatori del settore alimentare a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare. Tale sistema non dovrebbe essere considerato come un meccanismo di autoregolamentazione e non dovrebbe sostituire i controlli ufficiali."* In pratica viene enfatizzato il ruolo fondamentale dell'operatore e della sua formazione; non si tratta di una grande innovazione, in quanto da sempre, per la buona riuscita ed efficacia di un sistema gestionale, compreso HACCP, la chiave di volta è rappresentata dal coinvolgimento, consapevolezza e formazione degli addetti.



LA SICUREZZA ALIMENTARE

Foto: Dell'Agulia Fabrizio
Dati: Dica Agricoltura
Regione Emilia-Romagna

2. *“Il requisito di definire procedure basate sui principi del sistema HACCP non dovrebbe inizialmente essere applicato alla produzione primaria, ma la fattibilità della sua estensione sarà uno degli elementi del riesame che la Commissione effettuerà in seguito all’attuazione del presente regolamento. È tuttavia opportuno che gli Stati membri incoraggino gli operatori a livello della produzione primaria ad applicare tali principi per quanto possibile.”* L’incoraggiamento, come terminologia utilizzata, potrebbe far sorridere, ma potrebbe avere una grande valenza se si riuscisse a trovare le giuste leve per incentivare l’impiego di tale metodo d’analisi e gestione. D’altronde l’imprenditore agricolo, e non solo lui, si muove solo se nel piatto della bilancia trova una tangibile contropartita appetibile, interessante e premiante.
3. *“I requisiti del sistema HACCP dovrebbero tener conto dei principi contenuti nel Codex Alimentarius. Essi dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. In particolare, è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo. Analogamente, il requisito di stabilire «limiti critici» non implica la necessità di fissare un limite numerico in ciascun caso. Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole.”* L’occhio di attenzione rivolto alle piccole imprese è doveroso e nasce dall’esperienza pregressa, tuttavia bisognerà porre attenzione ad un aspetto: impresa piccola non deve significare assenza di garanzie per il consumatore; è realistico immaginare che un’impresa piccola e con attività elementari non identifichi CCP (punti di controllo critico) nei suoi processi e di conseguenza, è logico non conservare i documenti relativi; ma se un CCP è stato individuato, la documentazione è opportuno che ci sia, ed il limite critico può essere anche qualitativo, e non solo quantitativo, come, erroneamente, indica il Regolamento.
4. *“È inoltre opportuna una certa flessibilità per permettere di continuare ad utilizzare metodi tradizionali in ogni fase della produzione, trasformazione o distribuzione di alimenti e in relazione ai requisiti strutturali degli stabilimenti. Tuttavia, la flessibilità non dovrebbe compromettere gli obiettivi di igiene alimentare. Inoltre, dato che tutti gli alimenti prodotti conformemente alle norme d’igiene saranno in libera circolazione in tutta la Comunità, la procedura che consente flessibilità agli Stati membri dovrebbe essere pienamente trasparente. Per risolvere contrasti si dovrebbe prevedere, se necessario, un dibattito in sede di comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali istituito dal Regolamento (CE) n. 178/2002.”* In pratica si avrà un occhio di riguardo per le produzioni tipiche e tradizionali che, possono, all’interno dei loro disciplinari, prevedere metodi produttivi non proprio in linea con i dettami del Codex Alimentarius; tale deroga deve essere trasparente e, soprattutto, deve essere valutata dal comitato permanente previsto dal Reg. 178/02.



La sicurezza alimentare

Foto: Strada dei Vini e dei Sapori
della Provincia di Ferrara

Il Regolamento 178/2002, all'articolo 18, ha introdotto il principio della rintracciabilità, precisando che gli operatori europei del settore alimentare e dei mangimi dovranno disporre di sistemi e procedure per individuare sia la fonte di approvvigionamento delle materie prime, sia le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo dovranno essere a disposizione delle Autorità Competenti che le richiedono. Il termine imprese è stato sottolineato per evidenziare che da tale rintracciabilità resta escluso il consumatore finale, nel senso che un operatore che vende direttamente al consumatore finale è esentato dal tenere traccia e storia delle proprie vendite al dettaglio, come indicato espressamente dalle Linee Guida del Ministero della Salute, condivise con le Regioni e le Province autonome il 28/07/05.

La rintracciabilità così intesa è quindi uno strumento che non permette di delineare il profilo qualitativo né di identificare i prodotti alimentari. Essa è finalizzata a consentire agli operatori ed alle autorità di controllo, di attivare e gestire i sistemi d'allarme qualora sorgano eventuali problemi di sicurezza alimentare. Il sistema di rintracciabilità è stato, infatti, concepito come uno strumento utile, se non indispensabile, per gestire il sistema di allarme rapido ed efficace, nel caso in cui si riscontrino pericoli per la salute pubblica.

Gli scopi di questo strumento possono essere triplici.

1. La **sicurezza**: indubbiamente, la possibilità di individuare tutti gli attori a valle della filiera coinvolti da un prodotto pericoloso, costituisce nel complesso un importante sistema di garanzia.
2. L'**informazione al consumatore**: l'informazione e la comunicazione coi consumatori vanno a toccare direttamente il tema della fiducia del consumatore al quale il Reg. 178/02 dedica molta attenzione. Alcune crisi recenti hanno contribuito ad accentuare il distacco fra sistema produttivo e consumatori, minando alla base il rapporto fiduciario e rendendo i consumatori sempre più sospettosi, diffidenti e insicuri. Gli studiosi ed esperti di comunicazione/marketing identificano la causa del progressivo aumento di sfiducia nei confronti del sistema alimentare proprio nella distanza, fisica e mentale, fra consumatori e sistema produttivo e nelle informazioni carenti o erranee. I sistemi di rintracciabilità che le aziende sono tenute a realizzare e, tra questi, particolare importanza assumono quelli volontari che consentono la rintracciabilità di filiera, devono porsi l'obiettivo di identificare i responsabili della produzione alimentare e di mettere tale conoscenza a disposizione delle autorità. Il grado di impegno delle imprese sotto questo profilo, misurerà la loro adesione ad una politica volta a creare un'inversione di tendenza nel rapporto tra imprese e consumatori, elevando il livello di fiducia tra le parti.
3. L'integrazione dei sistemi: rappresenta la possibilità di collegare tutto il sistema delle documentazioni e dei controlli che l'impresa ha attivato, in funzione del rispetto delle normative cogenti e volontarie.

Definizione di Rintracciabilità:

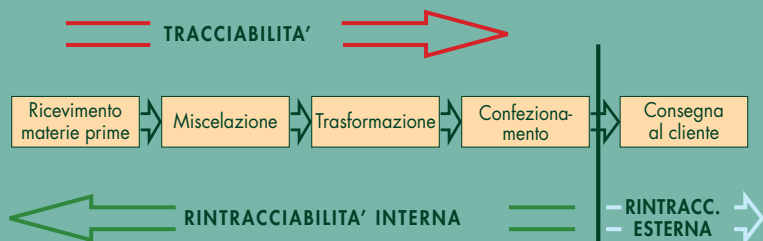
possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime, attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.



LA SICUREZZA AUMENTARE

Foto: Direzione Agricoltura
Regione Emilia-Romagna

Nell'ambito commerciale i termini "tracciabilità" e "rintracciabilità" vengono spesso utilizzati come sinonimi. La **tracciabilità** (freccia di colore rosso) è il processo che segue il prodotto da monte a valle della filiera e fa in modo che, ad ogni stadio attraverso cui passa, vengano lasciate opportune tracce (informazioni). La **rintracciabilità interna** (freccia di colore verde) è il processo inverso, che deve essere in grado di raccogliere le informazioni precedentemente rilasciate. Nel primo caso, il compito principale è quello di stabilire quali elementi e quali informazioni debbano essere tracciate; nel secondo, si tratta principalmente di evidenziare lo strumento tecnico più idoneo a rintracciare queste "tracce". La rintracciabilità è quindi fortemente interconnessa con la tracciabilità, anzi ne è la diretta conseguenza.



La sicurezza alimentare

Foto: Direzione Agricoltura Regione Emilia-Romagna

Attualmente le aziende di produzione e trasformazione, avendo dovuto adempiere al D.Lgs. 155/97, hanno trovato la soluzione più semplice a fronte dell'obbligo di ritirare dal commercio un lotto di prodotto nel quale sia stato individuato un "rischio immediato" per la salute del consumatore: ovvero ritirare tutti i lotti di quel prodotto dal mercato. Ciò comporta un rischio in termini economici molto elevato per l'imprenditore, ma in termini pratici una bassa probabilità di accadimento. Questo spiega perché, fino ad oggi, solo una minoranza di aziende produttrici è in grado di garantire la cosiddetta **rintracciabilità esterna** (freccia di colore azzurro), ovvero capacità di individuare a quali clienti sia stato consegnato il lotto incriminato. Ciò comporta che tali lotti siano identificati e quindi rintracciabili verso valle. L'elemento della rintracciabilità è costituito, in questo caso, dall'indicazione del lotto nei documenti commerciali o documenti assimilabili. E' evidente che questa definizione riguarda la rintracciabilità esterna della storia del prodotto nella fase di commercializzazione e non riguarda invece la storia che ha preceduto il confezionamento (interna).



RINTRACCIA A VALLE

Il Reg. 178/02 richiede di poter individuare:

- **verso monte:** chi ha fornito gli alimenti, un mangime o in generale qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o mangime (fornitori);
- **verso valle:** chi è stato rifornito dei propri prodotti (clienti).



**RINTRACCIA
A MONTE**

**RINTRACCIA
A VALLE**



A tal fine gli operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle Autorità Competenti, le informazioni necessarie che sono state specificate prima nelle Linee guida CE per l'implementazione degli articoli 11, 12, 16, 17, 18, 19 e 20 del Reg. 178/02 (20/12/2004) e poi recepite in un accordo tra Ministero della Salute e Regioni e Province autonome il 28/07/05. In sostanza le informazioni minime - per le attività a monte - da mettere a disposizione delle Aziende sanitarie territorialmente competenti sono:

- nominativo del fornitore (es. ragione sociale, stabilimento di provenienza, indirizzo),
- natura dei beni ricevuti (es. natura dei beni, presentazione),
- indicazioni ai fini dell'individuazione del prodotto (es. partita, lotto, data consegna),
- altre informazioni previste da norme specifiche.

Mentre le informazioni minime - per le attività a valle - sono:

- nominativo del cliente (es. ragione sociale, stabilimento di provenienza, indirizzo, n° telefono, fax, e-mail, contatto),
- natura dei beni consegnati per cliente (es. natura dei beni, tipologia dei beni, articoli),
- modalità o mezzo di distribuzione (es. modalità e data di consegna).

Qualora l'azienda si avvalga del servizio di consegna svolto da terzi, è opportuno che sia presente una lista dei trasportatori abitualmente utilizzati con i loro riferimenti (ragione sociale, indirizzo, n° tel, fax, e-mail).

Si tratta quindi di due attività "statiche" quasi come fossero 2 istantanee scattate in 2 momenti diversi. In realtà l'azienda è costituita da processi dinamici anche complessi, dove, come in una sorta di film, solo una sequenza combinata di istantanee permette la visione completa.



La sicurezza alimentare

Strade dei Vini e dei Sapori
dei Colli di Romagna



Ma cosa succede ai lotti di materie prime all'interno dei processi produttivi? Dal momento che le aziende utilizzano materie prime di vari fornitori, la traccia del fornitore delle materie prime si perde nei prodotti ottenuti a meno che non si tenga una precisa contabilità dei flussi all'interno dell'azienda, registrando nelle miscele interne i lotti di materie prime impiegate, gestendo i semilavorati, fino ad arrivare ai lotti di prodotto finito, in altri termini, che tutto il processo interno all'azienda venga gestito per lotti identificabili.

Questo aspetto, tuttavia, non viene preso in considerazione dal Reg. 178/02.

Inoltre la filiera alimentare è spesso molto complessa e articolata.



Ogni attore è in grado di avere una visione molto parziale di ciò che si trasforma all'interno della filiera. Solo le istituzioni preposte, a fronte di un pericolo legato alla sicurezza di un alimento o di una crisi imminente, potranno provare a ricostruire la storia del prodotto mettendo insieme questa serie di istantanee.



Il dubbio che rimane è che si tratti di foto che non hanno nessun tipo di relazione tra di loro; restando nell'esempio cinematografico, il film che ne nascerà sarà senza trama e senza logica; ci chiediamo: "chi sarebbe disposto a produrre e, soprattutto, chi andrebbe mai a vedere un film sconclusionato del genere?".

3.5.1 LE NUOVE OPPORTUNITÀ: UNI 10939 E UNI 11020

Oggi all'impresa agroalimentare sono offerti sul mercato nuovi strumenti finalizzati a riqualificare i propri prodotti nel tentativo di cercare una diversificazione commerciale che possa portare vantaggio competitivo.



Foto: Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara

In sostanza è possibile sviluppare dei sistemi gestionali che possono portare a una certificazione di prodotto secondo le norme:

- **UNI 11020:2002** ovvero "Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari" – principi e requisiti per l'attuazione
- **UNI 10939:2001** ovvero "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari" – principi generali per la progettazione e l'attuazione

Si tratta di certificazioni volontarie di prodotto, rilasciate da un Organismo di Certificazione Accreditato e che opera in conformità alle Norme UNI EN 45011. Lo scopo è assicurare criteri di trasparenza e sicurezza verso il proprio cliente, dando una risposta all'inquietudine del mercato, gestendo nel contempo il rischio interno.

La Norma UNI 11020 fondamentalmente permette di rendere trasparente e certificabile il meccanismo di collegamento tra materie prime impiegate e prodotti finiti.

Si chiarisce dunque il punto essenziale che non basta documentare gli scambi con i fornitori e con i clienti, ma è necessario anche garantire la rintracciabilità interna all'azienda. Sotto questo punto di vista va oltre quanto prescritto dal Reg. 178/02.

La Norma UNI 10939, invece, presenta alcuni elementi più "intriganti" che necessitano di una spiegazione.

Definizione di Filiera:

insieme di operatori legati da legame contrattuale e coordinati da un richiedente, che concorrono, nella logica di cliente-fornitore, alla produzione di un bene.

Il concetto di filiera è indubbiamente arioso, apre gli orizzonti, permette di uscire dalle comode e tranquille mura aziendali e consente di:

- responsabilizzare maggiormente i produttori di materie prime;
- fornire un elemento di controllo in ogni fase;
- individuare immediatamente le singole responsabilità;
- valorizzare le produzioni locali e tipiche;
- contribuire ad una maggior trasparenza tra attori della filiera e consumatore finale.

La Norma recita: "La rintracciabilità di filiera è la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di un prodotto materialmente e singolarmente identificabile". Questa enunciazione sposta l'attenzione su un binomio:

RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA = IDENTIFICAZIONE DELLE AZIENDE

La sicurezza alimentare



Foto: Dioteca Agricoltura
Regione Emilia Romagna

Si può dire dunque che il sommo fine della rintracciabilità di filiera sia identificare le responsabilità mentre tracciare i flussi fisici dei materiali sia soltanto il mezzo per conseguire questo fine. E' come cercare di raggiungere a quattr'occhi il consumatore e dire: *"Tutti noi qui presenti, della filiera che stai leggendo sull'etichetta, abbiamo contribuito a realizzare questo prodotto che hai in mano, non ci vogliamo nascondere, siamo qua di fronte a te con l'orgoglio di essere quello che siamo e quello che produciamo"*; non male.



Inoltre, altro elemento innovativo della definizione, è quello che si riferisce al *"prodotto materialmente e singolarmente identificabile"*. Ciò chiarisce dunque che la rintracciabilità deve permettere di individuare esattamente quali flussi in entrata hanno contribuito alla formazione della singola unità di vendita del prodotto in uscita, senza genericità, ma in maniera circostanziata **per ogni soggetto della filiera**. E' come se si trattasse di vedere la filiera come un unico macro processo virtuale, senza barriere e reticenze di sorta tra soggetti coinvolti.

E ancora: *"Tale identificazione è basata sul monitoraggio documentato dei flussi materiali dal produttore della materia prima fino all'utilizzatore interessato"*. In pratica si tratta di attivare un lungo filo che unisca in maniera indissolubile chi ha prodotto le derrate agricole o animali, chi le ha trasformate, confezionate, distribuite e così via. E', in altre parole, un'intera filiera che si presenta al consumatore, non solo un brand o un marchio appiccicato sopra a un'etichetta.



Ma allora la filiera dove finisce? Fino a dove si deve andare a ritroso per certificare la filiera? La filiera termina dove cessa la responsabilità del richiedente. In pratica, a seconda delle filiere:



filiera animale → fino all'allevamento
 filiera vegetale → fino al campo



Pertanto le informazioni/attività che dovranno essere sempre presenti in qualsiasi sistema di rintracciabilità di filiera arrivano a monte e specificatamente:

filiere animali: fornitori della mangimistica e relativa composizione

filiere vegetali: trattamenti fitosanitari ed origine dei semi/piante

Per esempio in una filiera del formaggio si arriverà a tracciare: alimenti zootecnici, detergenti e disinfettanti impiegati, animali, trattamenti sanitari, latte crudo e relativi trasportatori, fermenti, caglio, sale, materiale di confezionamento, trasportatori di prodotto finito.



Inoltre, nel caso di prodotto composto di numerosi ingredienti, la Rintracciabilità di Filiera sarà riferita al componente avente rilevanza per le caratteristiche del prodotto, cioè in altre parole, non si può certificare la rintracciabilità di filiera per il basilico o il sale della passata di pomodoro, ma per gli ingredienti più significativi, oppure per il più caratterizzante (es. i pomodori da cui è derivata), ma in questo caso l'Organismo di Certificazione dovrà esprimersi in merito all'accettabilità o meno della suddetta limitazione.

Si noti come tale certificazione volontaria UNI 10939 rientra pienamente tra gli orientamenti legislativi che stanno sempre più spingendo gli operatori del settore alimentare verso tali strumenti; a tal proposito si veda il D.Lgs. 18 maggio 2001, n.228 *"Orientamento e modernizzazione del settore agricolo"*, art. 18 che recita *"Le amministrazioni competenti, ai fini dell'accesso degli esercenti attività agricola, alimentare o mangimistica ai contributi previsti dall'ordinamento nazionale, assicurano priorità alle imprese che assicurano la tracciabilità, certificata ai sensi dell'atto di indirizzo e coordinamento."* Da qui hanno preso origine le decisioni di molte amministrazioni regionali e provinciali di favorire, tramite anche aiuti economici, l'incentivazione di tali strumenti che sempre più saranno valorizzati e utilizzati come elementi di distinzione nelle graduatorie regionali e provinciali. Tuttavia va segnalato che, stante le caratteristiche del sistema agroalimentare italiano, caratterizzato da una prevalenza di imprese che, per dimensioni e relativo potere contrattuale, difficilmente possono sostenere processi di filiera, l'accesso a questo livello di rintracciabilità, se pur auspicabile, si configura di difficile attuabilità. E' sicuramente più accessibile un processo di rintracciabilità interna.

3.5.2 LE NUOVE OPPORTUNITÀ: ISO 22000

Il Comitato Tecnico incaricato di redigere la Norma in oggetto si è costituito nell'estate del 2001 e dopo una serie di bozze ha portato a termine i lavori pubblicando la versione definitiva l'1 settembre 2005. Nella sua introduzione la Norma sposa gli elementi ed i concetti già presenti in questa breve guida sulla sicurezza alimentare e potrebbe rappresentarne il naturale complemento. Risulta opportuno commentare e descrivere in sintesi le peculiarità e gli elementi innovativi apportati.

Nella sua strutturazione ha preso in considerazione le disposizioni della Norma ISO 9001:00 al fine di aumentare la compatibilità e la coesistenza dei due sistemi di gestione. Lo scopo è armonizzare a livello globale i requisiti relativi alla gestione della sicurezza alimentare per il commercio all'interno delle filiere alimentari. È finalizzata soprattutto all'applicazione da parte di organizzazioni che cercano un sistema di gestione per la sicurezza alimentare più focalizzato, coerente ed integrato di quanto normalmente richiesto dalla legge. In pratica l'azienda che ha semplicemente sviluppato il proprio piano HACCP in maniera semplicistica e in linea con i requisiti minimi richiesti dal D. Lgs. 155/97 dovrà riprogettare il tutto secondo questo nuovo approccio.

Si applica a tutte le organizzazioni, indipendentemente dalle dimensioni, che sono coinvolte in qualsiasi aspetto o fase della filiera alimentare e vogliono implementare un sistema che fornisca costantemente prodotti sicuri.

La sicurezza alimentare

Foto: Daniele Beccati
Strada dei Vini e dei Sapori
della Provincia di Ferrara



Specifica i requisiti per:

- a) pianificare, progettare, applicare, gestire, mantenere e aggiornare un sistema di gestione per la sicurezza alimentare,
- b) dimostrare la conformità con i requisiti legali applicabili o inerenti a norme relative alla sicurezza alimentare,
- c) valutare ed esaminare i requisiti del consumatore e dimostrare la propria conformità ai requisiti reciprocamente concordati con il cliente relativi alla sicurezza alimentare, allo scopo di aumentare la soddisfazione del cliente,
- d) comunicare in modo efficace le questioni relative alla sicurezza alimentare ai propri fornitori, clienti e altre parti interessate della filiera alimentare,
- e) assicurare che l'organizzazione sia conforme alla politica per la sicurezza alimentare,
- f) dimostrare tale conformità alle parti interessate,
- g) richiedere la certificazione o la registrazione del proprio sistema di gestione della sicurezza alimentare da parte di un'organizzazione esterna o effettuare una autovalutazione o autodichiarazione di conformità a questa Norma.

Tra le organizzazioni direttamente interessate sono comprese, ma non in forma esaustiva: produttori di mangimi, raccoglitori, agricoltori, produttori di ingredienti, produttori di alimenti, punti vendita, servizi di ristorazione, servizi di catering, ditte di pulizia, di servizi, di sanificazione, di trasporto, di conservazione e di distribuzione. Tra le altre imprese che possono essere interessate indirettamente sono compresi: fornitori di impianti, di detergenti, di prodotti per la sanificazione, di materiale da imballaggio e di altri materiali a contatto con l'alimento.

In analogia a quanto specificato dal Reg. 178/02, un aspetto fondamentale affrontato dalla Norma è rappresentato dalla comunicazione interattiva lungo la filiera alimentare, essenziale per assicurare che tutti i pericoli per la sicurezza relativi all'alimento siano identificati e controllati in ogni punto della filiera alimentare. Ciò implica la comunicazione tra le organizzazioni sia a monte sia a valle nella filiera alimentare. A tal proposito l'organizzazione deve stabilire, attuare e mantenere modalità di comunicazione efficaci con:

- a) i fornitori ed appaltatori,
- b) i clienti o i consumatori, in particolare riguardo a informazioni sul prodotto (comprese le istruzioni che riguardano l'uso previsto, specifici requisiti di conservazione e, se applicabile, la data di scadenza), richieste, contratti o gestione degli ordini e relativi modifiche e informazioni di ritorno da parte del cliente, inclusi i reclami da parte degli stessi,
- c) le autorità responsabili,
- d) altre organizzazioni che hanno un impatto o possono essere influenzate dall'efficacia o aggiornamento del sistema di gestione per la sicurezza alimentare.

Tale comunicazione dovrà fornire informazioni adeguate sugli aspetti della sicurezza alimentare dei prodotti dell'organizzazione che possono risultare



Foto: Diatèca Agricoltura Regione Emilia-Romagna

importanti per altre organizzazioni all'interno della filiera alimentare. Personale incaricato dovrà avere precise responsabilità ed autorità per comunicare all'esterno qualsiasi informazione che riguarda la sicurezza alimentare.

Essa non va a toccare i Principi di base del Codex Alimentarius, né la struttura dell'HACCP, ma rivitalizza ed enfatizza l'Analisi dei pericoli introducendo i PRP, ovvero Pre Requisite Programmes:

HACCP + PRP = MISURE DI CONTROLLO

L'insieme delle attività gestite dai CCP e dei PRP costituiscono le misure di controllo per garantire la sicurezza alimentare. I PRP sono condizioni e attività di base che sono necessarie per mantenere un ambiente igienico nella filiera alimentare idoneo per la produzione, il trattamento e la fornitura di prodotti e alimenti sicuri per il consumo umano. Esempi di PRP sono le buone pratiche di lavorazione, le manutenzioni delle infrastrutture, le manutenzioni degli impianti, la formazione e i "PRP operativi" ovvero le attività individuate dall'analisi dei pericoli come essenziali per controllare la probabilità di introdurre pericoli per la sicurezza (vedi sanificazione delle linee, attività di monitoraggio roditori e infestanti, piano analisi etc.).

Introduce un nuovo "albero delle decisioni" da utilizzare per individuare e gestire i "PRP operativi". Esige molto in termini di rintracciabilità interna ed esterna (si veda in proposito la bozza della Norma ISO/CD 22005 sulla Tracciabilità alimentare).

Si inserisce perfettamente tra i Regolamenti del "pacchetto Igiene" ed il Reg. 178/02 ed è destinata a rappresentare il nuovo riferimento internazionale sulla sicurezza alimentare all'interno del mondo delle Norme volontarie di certificazione.

3.6 IL PIANO DI RITIRO E RICHIAMO

In più articoli del Reg. 178/02, tra gli obblighi dell'operatore dell'industria alimentare viene ascrivito il Piano di ritiro. Se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento o mangime da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza, e l'alimento non si trova più sotto il suo controllo immediato, deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti. Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

Qualora si manifesti la necessità di attivare un piano di ritiro/richiama per motivi relativi alla sicurezza dell'alimento, l'operatore deve informare immediatamente i servizi preposti dell'Azienda Sanitaria Locale; le Linee



Foto: Diaconia Agricoltura Regione Emilia-Romagna

guida messe a punto dal Ministero della Salute, accordate in luglio 2005 con le Regioni e le Province autonome, forniscono un fac-simile da utilizzare nella comunicazione composto da più parti:

1. estremi del notificante,
2. descrizione del prodotto,
3. estremi del lotto/i,
4. natura della non conformità (pericolo per la salute, errore di etichettatura, altro),
5. individuazione del fornitore,
6. procedure attivate di ritiro o richiamo e tempi previsti di chiusura del piano,
7. distribuzione del prodotto, ovvero clienti coinvolti dalla distribuzione del prodotto,
8. trasportatori coinvolti.

Nell'**Allegato 1 (punto 9)** si è riportato il modulo da impiegare nella sua forma integrale.

Come si vede le informazioni che è previsto siano comunicate, sono numerose al fine di permettere agli organi competenti di valutare per grandi linee, già in questa fase preliminare al sopralluogo in azienda, l'appropriatezza delle misure intraprese dall'azienda ai fini della tutela della salute pubblica. La comunicazione iniziale alla rete di distribuzione dovrà esser fatta in maniera quanto più tempestiva possibile (es. per telefono), a cui si dovrà dar seguito con comunicazione scritta, via fax o via e-mail. Le comunicazioni scritte devono contenere tutte le informazioni necessarie per permettere l'esatta individuazione del prodotto. Si deve evitare che la notifica abbia il formato di una lettera commerciale al fine di far capire all'interlocutore la gravità della situazione e la necessità di intervenire rapidamente, pertanto la notifica dovrebbe esser chiaramente intitolata: "URGENTE: RICHIAMO/RITIRO DEL PRODOTTO" o similari.

3.7 AUTORITÀ EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE (EFSA)

L'Autorità sarà composta da un consiglio di amministrazione, da un direttore, da un foro consultivo e da un comitato e gruppi di esperti scientifici.

Compito principale dell'Autorità sarà fornire consulenze scientifiche indipendenti su qualunque argomento abbia un'attinenza diretta o indiretta con la sicurezza alimentare. L'Autorità ha ricevuto un ampio mandato in modo da potersi occupare di tutte le fasi della produzione e dell'approvvigionamento alimentare, dalla produzione primaria al consumatore finale, passando per la sicurezza degli alimenti per gli animali. Raccoglierà inoltre dati e informazioni provenienti dal mondo intero, seguendo nel contempo gli sviluppi della ricerca scientifica. Il Regolamento CE 2230/04 del 23/12/04 ne dettaglia le competenze ed il funzionamento.

L'Autorità divulgherà gli esiti delle sue ricerche e ascolterà altri punti di vista attraverso una vasta rete che metterà a punto gradualmente, interagendo con esperti e istanze politiche a vari livelli. Fra i suoi compiti fondamentali vi sarà anche quello di comunicare direttamente con il pubblico per i settori di sua competenza. L'Autorità dovrà render conto del proprio operato alla



Commissione, ciò nondimeno sarà a disposizione anche del Parlamento europeo e degli Stati membri per le questioni di carattere scientifico e potrà varare delle analisi del rischio di sua iniziativa.

L'Autorità svolgerà analisi del rischio sulla catena alimentare e potrà effettuare valutazioni scientifiche di tutte le questioni che potrebbero avere un impatto diretto o indiretto sulla sicurezza alimentare, comprese quelle attinenti alla salute e al benessere degli animali o alla salute delle piante.

L'Autorità presterà consulenza scientifica anche sugli OGM non destinati al consumo umano o animale e sulla nutrizione in relazione alla legislazione comunitaria.

Sede dell'Autorità sarà la città di Parma.

L'Autorità dunque sarà il centro della elaborazione scientifica che darà origine alla nuova normativa alimentare comunitaria secondo il disegno tracciato con il Libro Bianco del 2000. Di essa faranno parte non più di un rappresentante per Stato, che necessariamente dovrà riassumere in sé quella pluralità di competenze e funzioni proprie di tutti gli aspetti del complesso universo del diritto e dell'alimentazione umana. Questo pone il problema, in ordinamenti come il nostro, in cui queste competenze sono frammentate in almeno tre Ministeri diversi ed in una pluralità di organismi di varia natura, della individuazione di un interlocutore unitario. I Ministeri coinvolti sono cinque, Funzione Pubblica, Politiche Comunitarie, Attività Produttive, Salute e Politiche Agricole. Ciascuno di questi con competenze diverse. Una riorganizzazione della nostra attuale struttura amministrativa attraverso l'accorpamento delle competenze in un unico Ministero, come è in Germania, ovvero attraverso la creazione di un soggetto omologo all'Autorità comunitaria, come hanno fatto Inghilterra, Francia e Irlanda, sembra essere la strada obbligata per partecipare adeguatamente alla vita dell'Autorità stessa.

3.8 SISTEMA DI ALLARME RAPIDO

L'attuale sistema, denominato «Rapid Alert System for Food and Feed» (o RASFF), prevede l'obbligo di notifica dei rischi diretti o indiretti per la salute umana, riconducibili ad alimenti o mangimi. Si tratta di una rete cui partecipano gli Stati membri, la Commissione e l'Autorità.

Si distinguono tre tipi di notifiche:

1. Le **notifiche di allarme** («Alert Notification») vengono inviate quando l'alimento o il mangime comporta un rischio tale da rendere necessario un intervento immediato e repentino. In tal modo si dovrebbe garantire ai consumatori la certezza che il prodotto in questione venga ritirato dal mercato o che il ritiro è in corso (vedi il caso del colorante Sudan Rosso rinvenuto nei prodotti a base di peperoncino).
2. Le **notifiche informative** («Information Notification») sono inviate quando l'alimento o il mangime comporta un rischio che non rende necessario un intervento immediato, ovvero non si riscontrano gli estremi per un piano di emergenza. Conformemente alla definizione dell'UE, si tratta per lo più di alimenti e mangimi controllati e respinti ad un posto di



Foto: Direzione Agricoltura Regione Emilia-Romagna

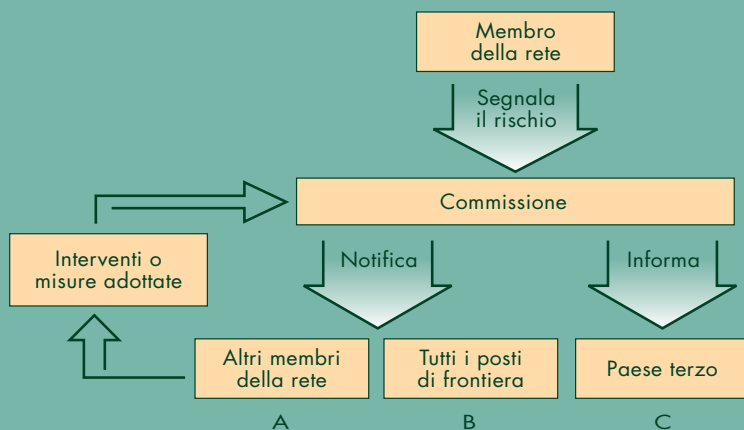
frontiera dell'UE, ossia di prodotti che non hanno mai raggiunto il mercato dell'UE (ad esempio, prodotti con errori d'etichettatura e bloccati alle frontiere).

3. Le «News» sono notifiche di nuove conoscenze o scoperte nel campo della sicurezza alimentare.

Dalla metà del mese di maggio 2003, la Commissione pubblica su Internet un rapporto settimanale delle nuove notifiche. Nel 2002 attraverso il RASFF sono state pubblicate 3024 notifiche (in media 10 al giorno): 434 notifiche d'allarme, 1092 notifiche informative e 1498 notifiche aggiuntive relative alle notifiche d'allarme e informative.

Ogni anno il numero di notifiche pubblicate raddoppia e questo testimonia, a seconda dei punti di vista, che il sistema RASFF funziona oppure che i rischi legati agli alimenti stanno aumentando.

Il meccanismo di funzionamento è il seguente:



I casi da segnalare da parte dei membri della rete sono da ricondurre ai seguenti:

- 1) qualsiasi misura adottata dagli Stati membri, che esiga un intervento rapido, intesa a limitare l'immissione sul mercato di alimenti o mangimi, o ad imporne il ritiro dal commercio o dalla circolazione per proteggere la salute umana,
- 2) qualsiasi raccomandazione o accordo con operatori professionali volto, a titolo consensuale od obbligatorio, ad impedire, limitare o imporre specifiche condizioni all'immissione sul mercato o all'eventuale uso di alimenti o mangimi,
- 3) qualsiasi situazione in cui un'Autorità Competente abbia respinto una partita, un container o un carico di alimenti o di mangimi ad un posto di frontiera dell'Unione Europea a causa di un rischio diretto o indiretto per la salute umana.



La notificazione è accompagnata da una spiegazione dettagliata dei motivi dell'intervento delle Autorità Competenti dello Stato membro in cui è stata fatta la notificazione.

La Commissione, una volta ricevuta la segnalazione, la notifica agli altri Stati membri (caso A). Sono coinvolti tutti i posti di frontiera nei casi di blocco all'ingresso delle merci (caso B) o i paesi terzi (caso C) qualora il prodotto a rischio vi sia stato oggetto di spedizione ed esportazione.

In ogni caso gli Stati membri informano immediatamente la Commissione di ogni intervento o misura intrapresa al loro interno.

4 L'EVOLUZIONE: IL REGOLAMENTO 852/04

Il 29 aprile del 2004 è stato approvato un gruppo di documenti, tra i quali il Reg. 852/04, comunemente indicato come «pacchetto igiene», il quale è entrato in vigore dopo 18 mesi dalla data della sua pubblicazione, ed esattamente il 1 gennaio 2006.

Tale Regolamento **stabilisce** e sviluppa i seguenti principi confermando una continuità concettuale già introdotta dal Reg. 178/02:

- responsabilizzare l'operatore,
- garantire la sicurezza su tutta la filiera, comprendendo anche la produzione primaria,
- mantenere la catena del freddo, soprattutto per i congelati,
- applicare l'HACCP e rispettare la corretta prassi igienica,
- valorizzare i manuali di corretta prassi igienica,
- determinare criteri microbiologici e requisiti per il controllo della T° sulla base della valutazione scientifica dei rischi,
- considerare equivalenti i requisiti igienici degli alimenti comunitari e quelli dei prodotti importati.

Si applica a due gruppi di operatori alimentari:

1) operatori (primari) che effettuano:

- la produzione primaria,
- il trasporto, il magazzinaggio, la manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione senza alterare il prodotto stesso,
- trasporto animali vivi,
- trasporto per consegna di prodotti primari non modificati (vedi prodotti origine vegetale, prodotti pesca e caccia);

2) altri operatori (secondari) che effettuano produzione, trasformazione e distribuzioni successive agli operatori del punto 1.

Esso stabilisce che le aziende operanti a livello di produzione primaria (operatori primari), oltre ai requisiti imposti da altre normative comunitarie



LA SICUREZZA ALIMENTARE

Foto: Dieteca Agricoltura
Regione Emilia-Romagna

specifiche, dovranno garantire dei requisiti minimi d'igiene per tutte le produzioni ad eccezione di:

- produzione primaria per uso domestico,
- preparazione, manipolazione, conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato,
- fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il Consumatore finale,
- centri di raccolta e concerie che trattano la produzione di materia prima impiegata per la produzione di collagene e gelatina.

Questi i requisiti di carattere generale per gli operatori primari:

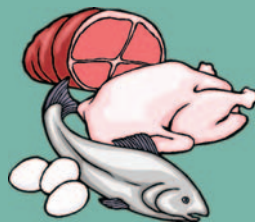
- attuare delle misure di controllo della contaminazione originata dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dai mangimi, dai fertilizzanti, dai medicinali veterinari, dai prodotti fitosanitari e dai biocidi, nonché il magazzinaggio, la gestione e l'eliminazione dei rifiuti;
- attuare misure relative alla salvaguardia della salute e del benessere degli animali, della salute delle piante che abbiano rilevanza per la salute umana, compresi i programmi per il monitoraggio ed il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici.

Di seguito i requisiti specifici.

4.1 SETTORE ANIMALE

In particolare gli operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono o cacciano animali o producono prodotti primari di origine animale devono:

- 1) tenere puliti tutti gli impianti utilizzati per la produzione primaria e le operazioni associate, inclusi quelli utilizzati per immagazzinare e manipolare i mangimi e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettarli in modo adeguato;
- 2) tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le attrezzature, i contenitori, le gabbie, i veicoli e le imbarcazioni;
- 3) per quanto possibile, assicurare la pulizia degli animali inviati al macello e, ove necessario, degli animali da produzione;
- 4) utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;
- 5) assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;
- 6) per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi;
- 7) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;



LA SICUREZZA ALIMENTARE

- 8) prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti, anche adottando misure precauzionali al momento dell'introduzione di nuovi animali e comunicando i focolai sospetti di tali malattie alle Autorità Competenti;
- 9) tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da animali o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana;
- 10) utilizzare correttamente gli additivi e i farmaci veterinari, come previsto dalla normativa pertinente.

4.2 SETTORE VEGETALE

Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali, devono:

- 1) tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le strutture, le attrezzature, i contenitori, le casse di trasporto, i veicoli e le imbarcazioni;
- 2) assicurare, ove necessario, la produzione, il trasporto e condizioni di magazzinaggio igieniche e la pulizia dei prodotti vegetali;
- 3) usare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;
- 4) assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;
- 5) per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e insetti nocivi;
- 6) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;
- 7) tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana;
- 8) utilizzare correttamente i prodotti fitosanitari e i biocidi, come previsto dalla normativa pertinente.



LA SICUREZZA ALIMENTARE

4.3 TENUTA DEI REGISTRI

Per quanto riguarda gli obblighi di registrazione il regolamento prevede quanto segue:

- obbligo di tenere un registro delle valutazioni relative alle misure di controllo dei rischi;
- per le aziende zootecniche: identificazione degli animali, natura e origine degli alimenti somministrati, trattamenti farmacologici effettuati (ricetta, data di trattamento,



periodo di sospensione), registro sanitario con annotazione delle malattie, risultati delle analisi effettuate a scopo diagnostico o terapeutico e qualsiasi altro rapporto sui controlli effettuati sugli animali o sui prodotti da loro derivati;

- per le aziende agricole dove si producono prodotti vegetali: registro relativo ai trattamenti con prodotti fitosanitari e sostanze biocide, registro delle patologie e infestazioni delle piante che possono avere un effetto sulla sicurezza dei prodotti, risultati delle analisi e delle indagini effettuate sulle piante e dei loro prodotti che abbiano rilevanza per la salute umana;
- tali registri/documenti devono essere conservati in modo adeguato e per un periodo appropriato in relazione alla natura e alla dimensione delle aziende interessate e resi disponibili alle autorità competenti, nonché alle aziende clienti che ricevono i prodotti, dietro loro richiesta;
- l'assistenza necessaria per la corretta tenuta dei registri può essere fornita, secondo i casi, da veterinari, agronomi, ed altri esperti nel settore di competenza.

Benché il sistema di sicurezza proposto a livello della produzione primaria sia basato, come per gli altri settori, su una valutazione e controllo dei rischi, non è prevista un'applicazione formale del sistema HACCP. Il nuovo regolamento si limita a precisare che, in questa fase, gli agricoltori dovrebbero essere incoraggiati a utilizzare il sistema HACCP e che, nell'ambito del riesame che la Commissione effettuerà in seguito all'attuazione del regolamento, si studierà la fattibilità dell'estensione alla produzione primaria.



la sicurezza alimentare

Foto: Luigi Riccioni
Ditteca Agricoltura
Regione Emilia-Romagna

4.4 CODICI DI CORRETTA PRASSI AGRICOLA

Inoltre, per conseguire i livelli d'igiene richiesti a livello di produzione primaria e di controllo dei possibili rischi si fa riferimento ad appositi codici di corretta prassi agricola. Essi trovano già una larga applicazione a livello di aziende agricole e rappresentano lo strumento più adeguato e pratico per conformarsi alle norme igieniche. Si tratta di strumenti di natura volontaria, che possono essere sviluppati dai settori interessati, seguendo le procedure definite nel regolamento, avendo cura che siano adattati alle esigenze specifiche dei prodotti e dei processi produttivi impiegati e che includano tutte le informazioni necessarie sui possibili rischi e le azioni da svolgere per tenerli sotto controllo. E' chiaramente possibile, nonché auspicabile, integrare le buone prassi agricole nei sistemi di Gestione per la Qualità.



4.5 IL SETTORE MANGIMISTICO E IL REG. 183/05

Il Regolamento 183/05, in materia di igiene dei mangimi in vigore dal 1° gennaio 2006 è la continuazione virtuale del Regolamento 178/2002 sulla sicurezza alimentare dei mangimi e abroga le direttive 95/69/CE e 98/51/CE (recepite con il D.Lgs. 123/99 e il DPR

433/01) sulla registrazione degli stabilimenti e degli operatori di settore. Fornisce norme generali in materia di igiene dei mangimi, le condizioni e le disposizioni atte a garantire la rintracciabilità dei mangimi e la registrazione e riconoscimento degli stabilimenti. Il Regolamento si applica alle attività degli operatori del settore mangimistico in tutte le sue fasi, alla somministrazione agli animali ed alle attività di importazione ed esportazione da e verso paesi terzi. Non si applica a:

- produzione domestica privata di mangimi,
- somministrazione di mangimi ad animali destinati a produrre alimenti per uso domestico privato o destinati alla fornitura diretta di piccoli quantitativi al consumatore finale o dettaglianti locali,
- somministrazione di mangimi ad animali non allevati per la produzione di alimenti,
- fornitura diretta di mangimi ad aziende agricole locali per il consumo in loco,
- vendita al dettaglio per animali da compagnia.

I punti centrali del regolamento in questione sono:

Requisiti Minimi: gli allegati I - IV ricapitolano i requisiti essenziali ed i comportamenti corretti cui devono attenersi gli stabilimenti di produzione, gli intermediari e gli utilizzatori finali. Alle norme di base sull'igiene e la prevenzione si affiancano quelle sulla tenuta dei registri e sui controlli di qualità. Altre norme riguardano il personale, le strutture, il trasporto, le miscele e gli additivi. In generale viene fatta una differenziazione negli adempimenti tra chi produce mangimi a livello primario e i restanti operatori (per es. solo quest'ultimi hanno l'obbligo di sviluppare il piano HACCP).

Definizione di Produzione primaria di mangimi:

la produzione di prodotti agricoli, compresi in particolare la coltivazione, il raccolto, la mungitura e l'allevamento di animali (prima della macellazione) o la pesca da cui derivano esclusivamente prodotti che, dopo la raccolta o la cattura, non vengono sottoposti ad altre operazioni, ad eccezione di un semplice trattamento fisico.

Rintracciabilità: è assicurata dal preventivo riconoscimento delle imprese (viene assegnato un numero di identificazione nazionale) e da appositi registri in cui sono riportati i dati sulla produzione, l'acquisto e la vendita. I registri sono tenuti anche dagli intermediari commerciali e comprendono le operazioni di importazione e di esportazione rispetto ai paesi terzi. Per le aziende che producono e/o utilizzano i mangimi, la trascrizione dei dati è molto più dettagliata e prevede in generale l'annotazione di tutte le misure messe in atto per prevenire gli elementi di pericolo, l'impiego di sostanze potenzialmente pericolose e l'insorgenza di patologie animali. La



Foto: Luigi Riccioni
Dati: Banca Agricoltura
Regione Emilia-Romagna

piena rintracciabilità sarà garantita anche da una adeguata conservazione della documentazione nel tempo e, laddove previsto, dalla conservazione di campioni del prodotto.

Notifica e registrazione delle imprese: sono coinvolti gli stabilimenti di produzione e le attività connesse per ogni fase di produzione, trasformazione, stoccaggio, trasporto o distribuzione. Gli stabilimenti e gli intermediari già riconosciuti e/o registrati negli elenchi nazionali secondo la direttiva 95/69/CE potranno continuare le attività, a condizione di inviare una notifica alle autorità territorialmente competenti. Verranno in seguito richieste soltanto le informazioni aggiuntive sulle specifiche introdotte dalle nuove norme.

Tenuto conto dell'onerosità degli impegni previsti e del rischio connesso, la Commissione ha presentato al Parlamento Europeo e al Consiglio, (entro l'8 febbraio 2006), una relazione sulle garanzie finanziarie nel settore dei mangimi contenente proposte legislative riguardanti un sistema praticabile di garanzie applicabile a livello comunitario. Tali garanzie dovrebbero coprire i costi totali di cui gli operatori potrebbero essere ritenuti responsabili in diretta conseguenza del ritiro dal mercato, trattamento e/o distruzione di qualsiasi mangime, animale e alimento ad esso riconducibile.



5 I LIMITI DEL REGOLAMENTO 178/02

Del "buco" relativo alla rintracciabilità interna, già abbiamo detto al par. 3.5.

Il principio di precauzione

Sulla validità concettuale di tale principio esistono pareri discordanti, in quanto si sostiene che, in nome del principio di precauzione, l'Autorità possa imporre blocchi al commercio dei prodotti in presenza del solo sospetto. Si sposta quindi il focus dell'attenzione sull'accusato che deve provare la sua innocenza, e non l'accusatore che deve provare la colpa dell'accusato. Non è necessario per l'accusatore dimostrare scientificamente le ragioni dell'accusa ed attribuire colpevolezza: basta il sospetto.

Queste interpretazioni nascono in parte dalla mancanza di conoscenza del contesto in cui tale principio è nato ed ora viene evocato. Non ha niente a che fare con schieramenti politici o estremismi ambientalistici, ma nasce dall'esigenza di anteporre la tutela della salute ad ogni altra considerazione economico-commerciale evitando, comunque, strumentalizzazioni o ritorsioni commerciali o inutili eccessi che finiscono col penalizzare il principio, peraltro ribadito nel Reg. 178/02, di assicurare contemporaneamente la tutela della salute e la correttezza del commercio. Pertanto non ne è auspicabile l'abuso, ma, come già detto in precedenza, occorre dare fiducia all'Autorità che avrà il compito di sovrintendere a questi aspetti.

Comunicare la rintracciabilità al consumatore

Le idee sul come comunicare al consumatore il significato e il valore della rintracciabilità sono molto confuse ed incerte. Cosa deve essere comunicato, con quale terminologia, utilizzando quale simbolo? Cosa verrà messo a disposizione del consumatore perché egli possa riconoscere, ed eventualmente preferire, un prodotto tracciato? Alcune indagini svolte finora sembrano concordemente indicare che i termini di "tracciabilità", "rintracciabilità" e "filiera" risultano poco comprensibili al consumatore medio. Si avanza addirittura il sospetto che tali terminologie evocino un concetto di lunghezza e di distanza, invece che un concetto di prossimità, cioè esattamente il contrario di ciò che si vorrebbe comunicare. E poi, a meno che non si tratti di una certificazione volontaria di rintracciabilità di filiera, in generale il sistema previsto dal Reg. 178/02 sarà obbligatorio per tutte le imprese, quindi non potrà essere oggetto di pubblicità particolare. In ogni caso la comunicazione ad essa connessa dovrà integrarsi adeguatamente nel contesto dell'etichettatura del prodotto e delle informazioni sul suo corretto utilizzo.

Efficacia del regolamento

In vari punti del loro articolato il Reg. 178/02 ed anche il Reg. 852/04 utilizzano verbi quali raccomandare, caldeggiare, incentivare e così via, facendo capire che ogni operatore dovrà dare la sua parte per ottenere il miglioramento della sicurezza alimentare. E' pertanto in pieno stile comunitario, dove, dopo anni di "command & law", è cambiata l'impostazione dei regolamenti cercando di far leva sul senso di responsabilità di ognuno e sul fatto di premiare chi si impegna (vedi contributi e aiuti al miglioramento) più che di imporre dall'alto.

Tuttavia, come si può facilmente intendere, per chi vuol fare il "furbo" lo spazio di manovra resta ancora elevato. Questo è uno dei motivi per i quali da molte parti provengono elementi di critica o di forte dubbio sulla effettiva efficacia che potrà avere il regolamento stesso, almeno nel nostro paese.

6 CONCLUSIONI

Il Regolamento (CE) n.178/2002 spesso associa il concetto di sicurezza a quello di fiducia, sottolineando che i consumatori, gli altri soggetti interessati e le controparti commerciali abbiano fiducia nei processi decisionali alla base della legislazione alimentare, nel suo fondamento scientifico, nella struttura e nell'indipendenza delle istituzioni che tutelano la salute.

Si deve comprendere che la fiducia è un problema di rapporti umani e non soltanto di garanzie tecniche o requisiti. Procedure razionali e scientifiche per minimizzare i rischi alimentari sono necessarie, ma non bastano più. Certo, la fiducia si guadagna con i risultati e con l'affidabilità; pertanto è corretto associare al principio di responsabilità degli operatori anche quello di una forte qualificazione del sistema di controllo pubblico.

La posta in gioco è elevata, le premesse ci sono e sono buone; spetterà ad ognuno di noi, ed al contributo che vorrà dare, elevare i livelli di fiducia verso le istituzioni preposte all'interno del contesto alimentare europeo.



Foto: Luigi Riccioni
Dieta Agricoltura
Regione Emilia-Romagna

7 FAQ (Frequently Asked Questions)

Di seguito si riportano alcune delle più frequenti domande sul Reg. 178/02 e dintorni:

1. Nel Reg. 178/02 cosa si intende per Alimento?

Qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

2. Il Reg. 178/02 cosa intende per Analisi del Rischio?

Processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio. Ovvero lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni riguardanti gli elementi di pericolo ed i fattori connessi al rischio e alla sua percezione. Le figure coinvolte nell'analisi sono i responsabili della valutazione del rischio, i responsabili della gestione del rischio, i consumatori, le imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica ed altri interessati.

3. Cos'è la Rintracciabilità?

Possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime, attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

4. Cos'è la Tracciabilità?

E' il processo che segue il prodotto da monte a valle della filiera e fa in modo che, ad ogni stadio attraverso cui passa, vengano lasciate opportune tracce (informazioni).

5. Cosa si intende per Filiera?

Insieme di operatori legati da legame contrattuale e coordinati da un richiedente, che concorrono, nella logica di cliente-fornitore, alla produzione di un bene.

6. Sono un imprenditore del settore agroalimentare, mi sono sempre adeguato ai requisiti legislativi, sono "pulito", ho sempre fatto il mio dovere e sono stato sottoposto ai controlli previsti dagli organi istituzionali. Perché dovrei fare l'ennesimo sforzo per adeguarmi a quanto previsto dal Reg. 178/02?

Perché ognuno è chiamato a fare la sua parte all'interno dell'obiettivo collettivo della sicurezza alimentare al fine di generare fiducia presso i consumatori e le istituzioni.

7. Quanto richiesto dal Reg. 178/02 è solo l'ennesimo adempimento burocratico?

Dalle premesse sembra che si tratti d'un progetto molto più arioso e ambizioso, ma, come sempre, sarà dal nostro atteggiamento e dal nostro grado di impegno, unitamente alla qualità e modalità del controllo pubblico, che si determinerà il successo ed il raggiungimento degli obiettivi sulla sicurezza alimentare. Cerchiamo di vederlo come un'opportunità per migliorare e non come un limite alla nostra attività.



Foto: Luigi Riccioni
Diateca Agricoltura
Regione Emilia-Romagna

8. Quali sono i vantaggi per un'azienda che ha attuato sistemi volontari di rintracciabilità (obbligatoria dal 1 gennaio 2005), investendo risorse e tempo?

La norma UNI 10939 abbraccia tutta la filiera dando una possibilità di rintracciabilità globale fino al settore primario, mentre il Reg. 178/02 non entra in merito a filiere ma vede ogni soggetto come un'entità a sè stante.

La norma UNI 11020, ma anche la ISO 22000, dimostrano la rintracciabilità interna all'azienda coprendo "il buco" del Reg. 178/02.

9. Le linee guida del Ministero della Salute citano che è "raccomandabile" e "ottimale" che le imprese agroalimentari si attrezzino per la rintracciabilità interna. Come imprenditore, devo adeguarmi o no?

E' auspicabile che lo faccia, ma non ne ha l'obbligo specifico, nella consapevolezza che, nel caso in cui venga riscontrato un rischio di sicurezza per il consumatore o per gli animali, e non è in grado di identificare quale ingrediente o materia prima ne sia stata la causa, sarà necessario allargare l'azione di ritiro/riciamo di tutto il prodotto potenzialmente a rischio, con conseguente maggior dispendio di risorse economiche.

10. La mia azienda vende direttamente al consumatore, come faccio a tenere traccia dei clienti a cui vendo? Non potrebbe esserci una violazione del codice sulla privacy L. 196/03?

Per adempiere alle richieste relative del Reg. 178/02 non è previsto che l'azienda tenga traccia dei consumatori interessati dalle sue vendite dirette.

11. Alla mia azienda arrivano richieste da parte di clienti che vogliono il codice a barre EAN 128 sui prodotti che consegno loro perché, dicono, è obbligatorio dal gennaio 2005. Devo attrezzarmi per questo?

Il Reg. 178/02 espressamente non obbliga l'impresa a dotarsi di modalità informatiche di rintracciabilità esterna; si tratta di una richiesta di natura commerciale, ovvero proveniente da un cliente e spetterà all'imprenditore decidere se aderirvi oppure no.

12. La rintracciabilità sostituisce gli altri obblighi connessi all'autocontrollo?

No, essa integra l'attuale sistema di autocontrollo previsto dal D.Lgs 155/97 e darà origine, eventualmente, ad un ulteriore capitolo od una revisione del Manuale Aziendale di Autocontrollo.

13. Come consumatore, cosa trovo di diverso sulle etichette a partire da gennaio 2005?

In sostanza nulla di nuovo, se non quanto già previsto attualmente a livello legislativo e, tra breve, dalla Direttiva 89/03 (indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari, compresi gli allergeni).

Le novità infatti toccano il sistema produttivo e distributivo, ovvero la filiera nel suo complesso, il consumatore finale è "solo" il beneficiario di tutto questo meccanismo finalizzato a garantire sicurezza alimentare.



LA SICUREZZA AUMENTARE

Foto: Roy Benayri
Spiedo da Vin e da Sapori
Caffè di Forth-Cesena



Foto: Luigi Riccioni
Diateca Agricoltura
Regione Emilia-Romagna

14. Quali sono gli adempimenti minimi per garantire la rintracciabilità richiesta dal Reg. 178/02?

Un'anagrafica (ragione sociale e recapiti completi) dei fornitori, con associata la natura dei beni (denominazione di vendita) che acquista e indicazioni per individuare il prodotto (per es. partita, lotto, data, consegna). Un'anagrafica completa dei clienti con associata la natura dei beni venduti e le modalità/mezzi di distribuzione.

In entrambi i casi, un'informazione necessaria è l'accoppiata lotto/cliente (o fornitore), solo se si tratta di merci o beni contenenti o derivanti da OGM (per approfondimenti Reg. CE 1830/03).

In ogni caso sarebbe molto utile alle Autorità Competenti avere altre informazioni, quali le quantità vendute/acquistate, il n° lotto, i dati identificativi del trasportatore e così via.

15. La mia impresa svolge un'attività di deposito e rivendita prodotti alimentari. Devo adeguarmi al Reg. 178/02 per la rintracciabilità?
Sì.

16. Posso certificare la mia filiera UNI 10939 senza coinvolgere a pieno titolo le aziende agricole che forniscono le derrate?

Sì, è possibile limitarsi all'individuare le aziende agricole coinvolte, senza entrare nel merito (per es.: alimenti per animali che hanno impiegato, o trattamenti fitosanitari effettuati e così via), però nel certificato non saranno riportate diciture quali allevamento, campo, azienda agricola e loro sinonimi.

17. Perché i mangimi, pur non essendo considerati un alimento dal Reg. 178/02, sono comunque interessati dalla sicurezza alimentare?

Perché esperienze come la BSE, che hanno coinvolto pienamente il settore mangimistico ma con ripercussioni su tutta la catena alimentare, sono costate molto care alla Comunità Europea e se ne stanno pagando ancora le conseguenze.

18. La certificazione UNI 10939 si può dire che è quasi in concorrenza con i prodotti DOP?

E' vero, entrambi valorizzano la provenienza delle materie prime e quindi il legame al territorio; tuttavia la UNI 10939 permette di identificare un percorso di filiera anche per gli operatori che non hanno a che fare con prodotti coperti da certificazione regolamentata di prodotto. E, comunque, nulla vieta ad un produttore DOP di certificarsi anche secondo questa norma volontaria.

19. Un prodotto che assolve agli obblighi imposti dal Reg. 178/02 e che garantisce la tracciabilità è di per sé un prodotto salubre?

Non necessariamente. Un prodotto che assolve pienamente agli obblighi imposti dal Reg. 178/02 garantisce semplicemente la possibilità di rintracciare in modo rapido e sicuro il produttore del bene e tutti gli intermediari coinvolti nella filiera che precedono il consumo finale. Il Reg. 178/02 non garantisce di per sé la salubrità del processo produttivo o di trasformazione.

20. Il Reg. 178/02 contribuisce a migliorare le condizioni di salubrità dei beni agroalimentari?

Sì, in quanto è in grado di individuare le singole responsabilità dei produttori e di tutti gli anelli intermedi della catena agroalimentare.

21. Devo effettuare un piano di richiamo di un lotto poiché nelle etichette sono presenti diciture errate; devo avvisare l'Autorità Competente?

L'Autorità va informata ed avvisata solo nei casi in cui il piano di ritiro/richiamo avvenga a fronte di pericoli per la sicurezza dei clienti/consumatori; se si tratta di motivi "commerciali" che non toccano la sicurezza del prodotto non è pertanto necessario. Se, per es., la dicitura errata è la data di scadenza e, per errore, ha aumentato la vita commerciale del suo prodotto, è il caso di avvisare l'Autorità Competente qualora ci si accorga di tale errore dopo l'originale e reale scadenza della vita del prodotto stesso, poiché tale elemento potrebbe compromettere la salute del consumatore. Comunque, è evidente che si devono fare valutazioni caso per caso.

22. Sono previste sanzioni in caso di inadempienze al Reg. 178/02?

E' in corso di stesura un Decreto Legislativo dove saranno indicate le sanzioni a fronte del mancato rispetto degli artt. 18, 19 e 20 del Reg. 178/02 e che varieranno, a seconda dei casi, da € 500 (inadempimento di un sistema di rintracciabilità) a € 18.000 (mancata attivazione di una procedura di ritiro).

23. E' vero che a partire dall'1 gennaio 2006 è obbligatorio per chi produce mangimi sviluppare il piano HACCP?

E' vero, ma ad esclusione di chi produce a livello domestico mangimi e/o li somministra ad animali destinati a produrre alimenti per consumo privato o alla loro vendita diretta di piccoli quantitativi; inoltre è escluso chi somministra mangimi ad animali non destinati a produrre alimenti e chi vende direttamente piccole quantità di detti mangimi. Infine è escluso anche chi produce mangimi a livello primario, escludendo anche chi effettua miscelazione di mangimi per il fabbisogno esclusivo aziendale senza uso di additivi o premiscele di additivi.

24. La futura Norma ISO 22005 sostituirà la UNI 10939 per la rintracciabilità di filiera?

Bisogna attendere la pubblicazione della Norma per dare una risposta certa.

25. La Norma ISO 22000 sostituirà gli standard BRC e IFS?

Tutto dipenderà da come i Retailer europei reagiranno a questa Norma. Probabilmente BRC e IFS continueranno a essere richiesti dalla Grande Distribuzione europea in quanto si tratta di standard messi a punto proprio da loro, basati sulle loro esigenze e richieste. Non dimentichiamo che ISO 22000 è una Norma che definisce i requisiti per la certificazione di un sistema di gestione, mentre BRC e IFS sono certificazioni di prodotto.

LA SICUREZZA ALIMENTARE

Foto: Luigi Riccioni
Datore di agricoltura
Regione Emilia-Romagna

26. La Norma ISO 22000 sostituirà la ISO 9001 nell'impresa alimentare?

Le due Norme non si escludono né sono in conflitto tra di loro. Non dimentichiamo che la ISO 9001 ha un approccio globale e si pone come fine di aumentare la soddisfazione dei clienti, mentre la ISO 22000 è concentrata solo sulla sicurezza alimentare che è sicuramente un elemento importante, anzi essenziale, per affrontare il mercato, ma certamente anche non sufficiente per aumentare la soddisfazione di chi andrà a utilizzare il prodotto. In altre parole, una bistecca, portando un esempio estremo, potrebbe essere assolutamente sicura dal punto di vista igienico-sanitario, ma allo stesso tempo anche assolutamente immangiabile dal punto di vista organolettico; le ISO 22000 e 9001 possono valorizzare il prodotto alimentare su piani diversi ma assolutamente inscindibili per ottenere uno spazio e la sopravvivenza nel mercato. Probabilmente le due Norme coesisteranno ed è realistico prevedere sistemi integrati di gestione.

8 BIBLIOGRAFIA RAGIONATA

NORMATIVE COGENTI*

- **Reg. CE 178/2002 Parlam. e Cons. 28.1.02** - Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- **Reg. CE 852/2004 Cons. 29.4.04** - Igiene dei prodotti alimentari
- **Reg. CE 853/2004 Cons. 29.4.04** - Stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- **Reg. CE 854/2004 Cons. 29.4.04** - Stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
- **Reg. CE 882/2004 Cons. 29.4.04** - Relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti ed alle norme sulla salute sul benessere degli animali
- **Decreto Legislativo 18/05/2001, n.228** - Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della legge 5 marzo 2001, n. 57
- **Reg. CE 2230/2004 Comm. 23.12.04** - Recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne la rete di organismi operanti nell'ambito di competenza dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare.
- **Reg. CE 183/2005 Parlam. e Cons. 12.01.05** - Stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi.
- **Decreto Legislativo 5 APRILE 2006, n.190** - Disciplina sanzionatoria per le violazioni del Regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare. (GU n. 118 del 23-5-2006)

* *Viste le finalità della presente Guida, le normative di natura verticale per settori merceologici specifici non sono state riportate.*



NORMATIVE VOLONTARIE - LINEE GUIDA - DISCIPLINARI

- **Federalimentare (Federazione Italiana dell'Industria Alimentare)** - Linee Guida per la Rintracciabilità di Prodotti Alimentari (12 dic. 2003)
- **Norma UNI 10939:01** - "Sistema di Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari" - principi generali per la progettazione e l'attuazione
- **Norma UNI 11020:02** - "Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari" - principi e requisiti per l'attuazione
- **Norma ISO 22000:05** - «Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain»
- **Norma ISO/CD 22005** - «Traceability in feed and food chain» – General Principles and basic requirements for system design and implementation. (Draft del 24/06/2005)
- **Guidance on the implementation of articles 11, 12, 16, 17, 18, 19 and 20 of regulation (EC) n° 178/2002 on general food law** - Conclusions of the standing committee on the food chain and animal health (20/12/2004)
- **Disciplinare Tecnico-DTP 034** - Filiera agroalimentare controllata - CSQA srl
- **TeTA** - Centro Italiano Servizi dalla Terra alla Tavola s.r.l. - Standard di rintracciabilità nella filiera di produzione delle carni avicole, carni avicole trasformate, uova, latte, cereali, ortofrutta fresca, mangimi
- **INDICOD** - Linee guida per la rintracciabilità delle carni bovine - gennaio 2003
- **INDICOD** - Manuale specifiche tecniche EAN/UCC
- **Accordo del 28.07.05, ai sensi del D.Lgs. 281/97, tra Ministero della Salute e presidenti delle Regioni e delle Province autonome** sul documento recante "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e mangimi per fini di sanità pubblica" volto a favorire l'attuazione del Reg. CE 178/02
- **Linee Guida per l'implementazione del Reg. 178/02** - Commissione Europea Salute e Tutela dei Consumatori (Febbraio 2005).

SITI INTERNET

- F.A.O. (Food and Agriculture Organization)** - www.fao.org
- Unione Europea - Sicurezza Alimentare** - www.europa.eu.int/comm/food/index_en.htm
- Unione Europea - Consumatori** - www.europa.eu.int/comm/consumers/index_it.htm
- Agenzia Europea Sicurezza Alimentare** - www.efsa.eu.int/index_en.html
- Ministero delle Politiche Agricole e Forestali** - www.politicheagricole.it
- Regione Emilia Romagna - Ass. Agricoltura, Ambiente e Sviluppo Sostenibile**
www.regione.emilia-romagna.it



Foto: Roy Bernini
Sirena dei Vini e dei Sapori
Colli di Forlì-Cesena

9 ALLEGATO 1 - Modello Comunicazione per prodotto non conforme

Modello per la raccolta e la comunicazione da parte dell'operatore all'autorità sanitaria per prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti e dei mangimi (Reg. 178/2002 art.li 19 e 20).

All'AUSL di
Data

NOTIFICANTE

N° di riconoscimento comunitario			
Ragione sociale			
Sede legale			
Sede stabilimento			
Recapito	tel.	fax	e-mail

PRODOTTO: Alimento Mangime

Denominazione di vendita/identificazione del prodotto	
Marchio di fabbrica/nome commerciale	
Natura del prodotto e relativa descrizione dettagliata	
Presentazione	
Informazioni in etichetta/elenco delle indicazioni	
Ingredienti	
Immagine/logo (descrizione)	
Quantitativo Totale (espresso in unità di misura)	
N° pallets - peso per pallet	
N° colli - peso per collo	
N° unità singole - peso delle unità singole	

LOTTO

N° totale di lotti non conformi			
Identificativo del/i lotto/i			
Scadenza	Da consumarsi entro:	Da consumarsi preferibilmente entro:	Da venderci entro:
	-----	-----	-----
<i>Qualora trattasi di più lotti non conformi con diverse scadenze indicare per relative singole date</i>			
<i>Altre informazioni utili</i>			



LA SICUREZZA AUUMENTARE

Foto: Luigi Riccioni
Diateca Agricoltura
Regione Emilia-Romagna

NON CONFORMITA' AI REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Natura della non conformità	1) Pericolo diretto per la salute <input type="checkbox"/>	2) non conformità di etichettatura <input type="checkbox"/>	3) Altro <input type="checkbox"/>
-----------------------------	---	--	--------------------------------------

1) PERICOLO

Natura del pericolo	<input type="checkbox"/> Biologico	<input type="checkbox"/> Fisico	<input type="checkbox"/> Chimico
Descrizione			
Rilevato in data :			
Rilevato a seguito di:			
Se da campionamento:	data del prelievo		
	matrice		
	campioni		
	metodo		
	data del referto		
	laboratorio		
Altre informazioni utili			

2) e 3) NON CONFORMITA' DI ETICHETTATURA o ALTRO

Descrizione	
-------------	--

INDIVIDUZIONE DEL FORNITORE

Fornitore/ produttore	
Recapito	

L'ALIMENTO PUÒ AVER RAGGIUNTO IL CONSUMATORE FINALE?

SÌ NO

IL MANGIME PUÒ AVER RAGGIUNTO L' UTILIZZATORE FINALE?

SÌ NO

PROCEDURE ATTIVATE

Ritiro <input type="checkbox"/>	Descrizione riassuntiva
Richiamo <input type="checkbox"/>	Descrizione riassuntiva
Informazioni trasmesse <input type="checkbox"/>	Descrizione riassuntiva

La sicurezza alimentare

Foto: Luigi Ricconi
Dieta e Agricoltura
Regione Emilia-Romagna

Tempi previsti per l'efficacia dell'azione e per la chiusura dell'azione intrapresa

--

DISTRIBUZIONE

LISTA DI DISTRIBUZIONE contenente i seguenti dati relativi ai singoli clienti da allegare alla notifica

Cliente/i	nazione
	ragione sociale
	indirizzo
	recapito
Documento di trasporto n° del/...../.....
Certificato sanitario	numero
	data
	Dvce n°

TRASPORTATORE

(in caso di trasportatore che agisce per conto terzi)

Dati identificativi dell'impresa di trasporto	
Numero di targa del mezzo di trasporto	
Recapito	



Foto: Luigi Riccioni
Diaterca Agricoltura
Regione Emilia-Romagna

10 I PRODOTTI DOP (dal sito www.ermesagricoltura.it)

I prodotti DOP, per le loro eccezionali caratteristiche, hanno ottenuto dall'Unione Europea la riconoscibilità ufficiale di Denominazione di Origine Protetta. Il marchio DOP è applicato a quei beni per i quali tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata, di ridotte dimensioni, e nella quale si determina un legame univoco e specifico tra prodotto e territorio, secondo precisi standard.

DOP DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Parmigiano-Reggiano DOP
Grana Padano DOP
Provolone Valpadana DOP
Prosciutto di Parma DOP
Prosciutto di Modena DOP
Culatello di Zibello DOP
Coppa Piacentina DOP
Salame Piacentino DOP
Pancetta Piacentina DOP
Salamini italiani alla cacciatora DOP
Olio Extra Vergine di oliva di Brisighella DOP
Olio Extra Vergine di oliva Colline di Romagna DOP
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP
Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP

11 I PRODOTTI IGP (dal sito www.ermesagricoltura.it)

I prodotti IGP hanno ottenuto dall'Unione Europea la riconoscibilità ufficiale di Indicazione Geografica Protetta. Il marchio IGP è applicato a quei beni per i quali il legame tra area geografica e standard produttivo può limitarsi ad una sola fase del processo produttivo.

IGP DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Mortadella Bologna
Zampone Modena
Cotechino Modena
Vitellone bianco dell'Appennino centrale
Asparago verde di Altedo
Scalognone di Romagna
Fungo di Borgotaro
Marrone di Castel del Rio
Pere dell'Emilia-Romagna
Pesca e Nettarina di Romagna
Coppia ferrarese



Foto: Luigi Riccioni
Dipartimento Agricoltura
Regione Emilia-Romagna

12 I PRODOTTI TRADIZIONALI (dal sito www.ermesagricoltura.it)

I prodotti tradizionali sono prodotti di nicchia che racchiudono non solo un alto valore gastronomico ma anche culturale. Sono realtà produttive per le quali la tutela comunitaria non risulta applicabile, ma sui quali era necessario intervenire per arrestare il fenomeno della loro scomparsa.

La Regione ha il compito di predisporre annualmente l'Elenco dei prodotti tradizionali, nonché di accertare che le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura siano praticate, sul proprio territorio, in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA (sesta revisione)

(Categoria del prodotto - Nome del prodotto - Provincia)

Bevande analcoliche, distillati e liquori

Anicione, andsòn MO

Marsala all'uovo, marsala all'öv PC

Nocino, nosen, nozèn PR-MO

Sorbolo, liquore nobile di sorbe, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen PR

Sassolino MO

Vino de monte MO

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

Agnello da latte, agnel, delle razze: sarda e massese FC

Bel e cot, belecot RA

Bondiola FE

Cappello del prete, cappel da pret PC

Carne bovina di razza romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca romagnola FC

Castrato di Romagna, castrè, castròn RA -RN-FC - BO

Ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrison PC

Coppa arrosto, Cupa arost PC

Coppa di parma PR

Culatello, culatel PC

Fiocchetto PR

Fiocco di culatello PR

Lardo, gras PC

Pancetta canusina RE

Pollo di razza Fidentina PC-PR

Pollo di Romagna FC

Piccola di cavallo, picula 'd caval PC

Porchetta, purcheta RN



Salama da sugo FE
 Salama da sugo di Madonna Boschi FE
 Salame all'aglio, salam da l'ai FE
 Salame di Canossa o salame di Castelnuovo Monti RE
 Salame Felino PR
 Salame fioretino RE
 Salame gentile, salam gentil PC
 Salsiccia gialla fina, sulzezza zala bouna e fina MO
 Salsicciotto alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta PC
 Spalla di San Secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda PR
 Stracotto alla piacentina, 'l stua PC
 Suino di razza mora o mora romagnola RA-FC-RN-BO
 Suino pesante Tutte
 Tasto, tast PC
 Zuccotto di Bismantova RE
 Condimenti Sale, sèl RA
 Formaggi Il fossa di Sogliano al Rubicone, furmai ad fosa FC
 Pecorino del pastore BO-RA-RN-FC
 Pecorino dell'Appennino reggiano RE
 Ravaggiolo FC
 Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia -Romagna, puina, puvina PR-RE-MO-BO
 Ribiola della Bettola, ill ribiol PC
 Robiola, ribiola, furmai nis PC
 Squacquerone di Romagna, squaquaron RA-FC-RN-BO

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Africanetti, biscotti Margherita, africanèt BO
 Amaretti MO
 Amaretto di Spilamberto MO
 Anolini, anvein, amvei, anvei PC
 Anolino, anolen PR
 Basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassot FC
 Bensone, balsone, balsòn MO
 Biscione reggiano RE
 Bizulà RN
 Bomba di riso, bomba 'd ris PC
 Borlengo, burleng, burlang MO
 Bustrengo, bustrenga, bustrèng FC
 Canestrelli, canestrèli PC





Cappellacci di zucca, caplazz con la zucca FE
Cappelletti all'uso di Romagna, caplet FC
Cappelletti, caplitt FE
Cappelletto reggiano RE
Castagnaccio, Pattona PC
Ciaccio, ciacc MO
Ciambella ferrarese, brazadela FE
Ciambella reggiana, bresadela, busilan RE
Ciambella, boslan PC
Ciambelline, buslanein PC
Crescenta frita, cherscènta frètta MO
Croccante, cruccant PC
Dolce di San Michele, dolz ad San Michele RA
Erbazzone di Reggio Emilia RE
Focaccia con ciccioli, chisola PC
Frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne PC
Frittelle di riso, fritell ad ris PC
Frittelle o sgonfiotti, fritell o sgiunfaitt PC
Garganello, garganell BO
Gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò PC
Gnocchetti di pangrattato, pisarei PC
Gnocco fritto, gnocc frett MO
Latte brulè, Latt brulè PC
Latte in piedi, latt in pè PC
Maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, meltajà, meltajàd meltajà, meltajàd FC
Mandorlini del ponte, mandurlin dal pont FE
Miacetto, miacet RN
Migliaccio di Romagna, sanguinaccio, berleng, Migliaccio, e miazz BO-FC
Mistuchina, mistuchen, mistòk RA-MO
Mosto cotto, must cot PC
Pampepato o pampapato, pampepat, pampapat FE
Pane casareccio, pan casalen PR
Pane di zucca, pan ad zücca PC
Pane dolce con i fichi, pan dülz cun i figh PC
Pane schiacciato, batarö PC
Pattona PR
Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz FE
Passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd FC
Piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola pida romagnola RA-FC-RN-BO
Pinza bolognese, penza bolognese BO

Savoiard di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, savuèrd BO
 Sbricciolina, sbrisulina PC
 Sfogliata o torta degli Ebrei, tibuia MO
 Spongata di Busseto PR
 Spongata, spungghèda MO
 Spongata di Piacenza, spungada, spunggheda PC
 Spongata di Reggio Emilia RE
 Stracchino gelato, stracchein in gelato PC
 Strozzapreti, strozaprit FC
 Sulada MO
 Tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese MO
 Tirota con cipolla, tiratta ala zivola FE
 Topino d'Ognissanti FE
 Torta d'erbe PR
 Torta dei preti, turta. ad prètt PC
 Torta di granoturco, turta ad mèlga PC
 Torta di mele, turta. ad pum PC
 Torta di pere, turta ad per. PC
 Torta di prugne, turta ad brügna PC
 Torta di riso reggiana RE
 Torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela FE-MO
 Tortellacci, tortelloni, turtlacc MO
 Tortelli d'erbeta, torte d'erbeta PR
 Tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtliitt PC
 Tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei. PC
 Tortelli di San Giuseppe, turtei ad San Giusèpp PC
 Tortellini di Bologna BO
 Tortellini MO
 Zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese BO

Piatti composti

Agnello alla piacentina, agnel äla piasinteina PC
 Anguilla in umido, anguilla in ümid PC
 Calzagatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucàda MO
 Cavoli ripieni, cavul ripein PC
 Cotenna e ceci, cudga e sisar PC
 Dolce e brusco, dulz e brühsc PC
 Faraona alla creta, faraona al creda PC
 Frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò PC



Foto: Luigi Riccioni
 Direzione Agricoltura
 Regione Emilia-Romagna



Funghi fritti, fonz fritt PC
Gnocchi, gnocc PC-MO
Insalata rustica, rustisana PC
Lasche del Po in carpione, stricc' in carpiòn PC
Lepre alla piacentina, levra ala piasinteina PC
Lumache alla bobbiese, lümaga al bubbiese PC
Maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies PC
Merluzzo in umido, marlüss in ümid PC
Mezze maniche da frate ripiene, mes màng da frà ripein PC
Ovuli ripieni, ovuli ripein PC
Pancetta e piselli, panzèta e riviott PC
Polenta condita, puleinta consa PC
Polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne PC
Polenta e patate, puleinta e pomdaterra PC
Riso e verza con costine, ris e verza cun custeina PC
Risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn PC
Salsa di prezzemolo, sàlsa ad savur PC
Scàpa, mnufocc, menni MO
Tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus PC
Torta di patate, turta d'patat PC
Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bubbiese PC
Tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne PC
Tortelli di zucca, tortei ad zücc, cappellacci di zucca, turtlòn ad sùca PC-MO
Trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina PC
Verzolini, varzulein PC
Zucchini ripieni, zücchein ripein PC
Zuppa di ceci, süppa ad sisar PC
Zuppa di pesci, süppa ad pèss PC

Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi

Acquadelle marinate FE
Anguilla marinata di Comacchio FE

Prodotti di origine animale

Miele del crinale dell'Appennino emilianoromagnolo Tutte
Miele di erba medica della pianura emilianoromagnola Tutte
Miele di tiglio, mel tiglio RA
Miele vergine integrale Tutte

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Aglione di Voghiera, l'ai d'Ughiera FE

Albicocca Val Santerno di Imola BO

Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino, della goccia. PC

Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina PC

Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola dimestiga PC

Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzone PC

Antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quanta-na PC

Antiche varietà di castagne piacentine: - domestica di Gusano; - Vezzolacca PC

Antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di Villanova, prima, primissima, smirne, mora di Diolo, albanotti PC

Antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusca, carla o pum cherla, rosa o pum rosa PC

Antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butirro (o burro), san giovanni, gnocco autunnale, sporcaccione (per sburdacion), senza grana, signore (per sciur), turco, spadone PC

Antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di Diolo, bianchetta di Bacedasco PC

Asparago, aspargina, sparz, sparazena RA

Cardo Gigante di Romagna FC

Castagna fresca e secca di Granaglione BO

Ciliegia di Cesena, delle varietà: moretta di Cesena, durona di Cesena, durezza, duroncina di Cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola FC

Ciliegia di Vignola MO-BO

Cipolla tipica di Medicina BO

Cocomero tipico di San Matteo Decima BO

Doppio concentrato di pomodoro PC

Farina dolce di castagne di Granaglione, farina d'castagne BO

Fragola di Romagna BO-FC-RA-RN

Lischi, roscano, agretto, baciccio, liscaro FC

Loto di Romagna BO-FC-RA-RN

Marrone di Campora, maron ed Campra PR

Mela campanina, pòm campanein MO

Melone tipico di San Matteo Decima BO

Patata di Montese MO

Pesca Bella di Cesena FC

Raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo FC



LA SICUREZZA ALIMENTARE

Fotos: Strada dei Vini e dei Sapori
dei Colli di Rimini

Saba dell'Emilia-Romagna, sapa Tutte
 Sapore, savor RA-FC
 Stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della Madonna, silene rigonfia,
 streidou, strigli, strigul, stridual, stridul, strìvul, strìgval FC
 Sugali, sugal RA
 Sughì d'uva reggiani, sugh RE-MO
 Susina di Vignola MO-BO-FE
 Susina Vaca Zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza FC
 Tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca PC
 Tartufo bianco pregiato BO
 Tartufo nero di Fragno, trifola PR
 Tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula negra PC

13 I VINI DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA (dal sito www.ermesagricoltura.it)

La particolare conformazione del territorio, nell'alternarsi di pianure, colline e montagne, favorisce la produzione di una gamma di vini molto ampia, anche grazie a tecniche vitivinicole avanzate.

I vigneti e i vini **DOC** (Denominazione di Origine Controllata) e **DOCG** (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) della Regione Emilia Romagna si possono scoprire percorrendo la Via Emilia da Piacenza a Rimini, dove si affacciano le principali città del vino che delineano, con uno scenario unico per bellezza e sobrietà, il confine tra le coltivazioni di collina, verso sud-est, e quelle di pianura, verso nord-est.

L'Emilia, tra Bologna e Piacenza, annovera le seguenti **zone vitivinicole di eccellenza**:

Colli piacentini: una zona viticola storica in cui si producono Gutturnio, Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon e, fra i bianchi l'aromatico Malvasia e il rivalutato Ortrugo.

Colli di Parma: ottimi risultati con i bianchi Colli di Parma a base di Sauvignon e Malvasia e, fra i rossi, ancora Barbera e Bonarda.

Colli di Scandiano e Canossa: si producono ottimi bianchi a base di Spergola, Chardonnay e Trebbiano e rossi con Cabernet Sauvignon, Marzemino e Malbo gentile.

Reggiano: qui regna il Lambrusco, condiviso con la provincia di Modena, uno dei pochi vini frizzanti italiani a fermentazione naturale diffuso nelle varietà di Lambrusco di Sorbara, Salamino di Santa Croce, Grasparossa di Castelvetro.

Colli Bolognesi: si producono Pignoletto e Chardonnay tra i bianchi e il Cabernet Sauvignon, Barbera Merlot tra i rossi.



Foto: Diatèca Agricoltura Regione Emilia-Romagna

Nella zona DOC **Reno** si producono Montuni e Pignoletto Bianco.

La **Romagna**, tra Imola e Forlì, Rimini e Cesena, è il cuore del Sangiovese e dell'Albana, oltre a diversi altri bianchi e rossi generosi.

Comprende le zone: Colli di Imola, Colli di Faenza, Colli di Romagna Centrale, Colli di Rimini, Albana DOCG, Sangiovese e Trebbiano.

La zona del **Bosco Eliceo**, fra Ferrara e Ravenna vanta una piccola produzione di quattro vini: Bianco, Fortara, Merlot e Sauvignon.

I VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (DOCG), DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (DOC) E AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (IGT) DELL'EMILIA-ROMAGNA

Albana di Romagna (DOCG)
Romagna Albana Spumante (DOCG)
Bosco Eliceo (DOC)
Cagnina di Romagna (DOC)
Colli Bolognesi (DOC)
Colli di Faenza (DOC)
Colli di Imola (DOC)
Colli di Parma (DOC)
Colli di Rimini (DOC)
Colli di Romagna Centrale (DOC)
Colli di Scandiano e Canossa (DOC)
Colli Piacentini (DOC)
Lambrusco di Sorbara (DOC)
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro (DOC)
Lambrusco Salamino di Santa Croce (DOC)
Pagadebit di Romagna (DOC)
Reggiano (DOC)
Reno (DOC)
Sangiovese di Romagna (DOC)
Trebbiano di Romagna (DOC)
Bianco del Sillaro (IGT)
Bianco di Castelfranco Emilia (IGT)
Dell'Emilia (IGT)
Emilia (IGT)
Forlì (IGT)
Fortana del Taro (IGT)
Provincia di Modena (IGT)
Ravenna (IGT)
Rubicone (IGT)
Sillaro (IGT)
Terre di Veleja (IGT)
Val Tidone (IGT)



Note:



La sicurezza alimentare

Foto: Luigi Riccioni
Diateca Agricoltura
Regione Emilia-Romagna

Note:



LA SICUREZZA ALIMENTARE



*Foto: Roy Berutti
Strada dei Vini e dei Sapori
Colli di Forth-Cesena*

Note:



LA SICUREZZA AUMENTARE

Foto: Consorzio del Prosciutto di Parma