



PROGRAMMA DI INIZIATIVA COMUNITARIA
LEADER+ 2000-2006
REGIONE ABRUZZO

Decisione Commissione UE n. (2001) 4207 del 17.12.2001



Riferimenti del PIANO DI SVILUPPO LOCALE del GAL VASTESE INN

LO SVILUPPO DEL VASTESE FRA INTEGRAZIONE E QUALITÀ

Operazione 1.1.2-a)1.1

Studi di settore per l'individuazione di elementi e parametri di qualità e sostenibilità ambientale di prodotti, servizi, processi ed imprese

Titolo del Documento

**QUALITÀ COME SICUREZZA
NELLA FILIERA
AGROALIMENTARE**
Leggi, disciplinari, etichette ecologiche



Doc. n° 4
31 maggio 2005, v.01



FITA



La riproduzione o traduzione, totale o parziale, del presente documento è autorizzata a condizione che vengano citati la fonte e gli autori, e che venga indicato che esso è stato prodotto nell'ambito del P.I.C. LEADER+ 2000-2006 della REGIONE ABRUZZO, cofinanziato dalla Unione Europea.



Indice

LA RINTRACCIABILITA'	4
Generalità	4
Le azioni	4
L'analisi dei rischi	5
La gestione del sistema: la rintracciabilità	5
La gestione del sistema: sistemi di prevenzione e controllo	6
Il ritiro o il richiamo del prodotto	6
L'ETICHETTATURA	8
L'etichettatura ecologica Ecolabel	8
La tecnologia RFID	9
IL CONTROLLO DI IGIENE – SANITARIO: IL METODO HACCP	12
Generalità	12
Le azioni	12
Consigli per l'attuazione	14
IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	16
Allegato - Schema di articolato per la predisposizione dei disciplinari di produzione delle denominazioni di origine e indicazioni geografiche protette	17
La domanda di registrazione di una denominazione	19
I consorzi di tutela	19
Sintesi - Principali fasi istruttorie per l'ottenimento della denominazione	21
Allegato – Scheda rilevamento prodotti tradizionali	22
Allegato - Scheda analitica processo produttivo tipico	26
DE.C.O. - LE DENOMINAZIONI COMUNALI D'ORIGINE	27
Generalità	27
Il fenomeno delle De.C.O. – base normativa	27
La valorizzazione dei prodotti e del territorio con la DE.C.O:	28
Allegato – Modelli di Regolamento Comunale – Istituzione della DE.C.O.	28
FILIERA OLIO D'OLIVA	35
Sintesi del progetto di filiera	35
Punti di forza e debolezza	36
Fasi di filiera ed indicatori	37
Normativa nell'ambito di filiera	37
Particolare di disciplinare ed etichettatura nell'ambito della filiera	38
Business Ideas	39
FILIERA CEREALI	41
Sintesi del progetto di filiera	41
Punti di forza e debolezza	41
Idee guida per lo sviluppo di filiera	42
Linee guida per la filiera cereali biologici	43
Fasi di filiera ed indicatori	45
Normativa nell'ambito di filiera	46
Business ideas	46
Allegato – Modello disciplinare produzione cereali	47
Modello del progetto di Toscana Cereali con "Agriqualità"	66
FILIERA ORTO-FRUTTA	70
Sintesi del progetto di filiera	70
Punti di forza e debolezza	71



Modello del Sistema Agritrace.....	71
Normativa nell'ambito di filiera.....	75
Business ideas	76
FILIERA CARNI E DERIVATI.....	83
Sintesi del progetto di filiera	83
Fasi di filiera ed indicatori.....	85
Punti di forza e di debolezza	85
Normativa nell'ambito di filiera.....	86
Modello - Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta: "vitellone bianco dell'appennino centrale".....	90
Business ideas	94
FILIERA AGRITURISMO E RISTORAZIONE	96
Sintesi del progetto di filiera	96
Punti di forza e debolezza	98
Fasi di filiera ed indicatori.....	99
Normativa nell'ambito di filiera.....	99
Business ideas	100
Allegato – Modello di classificazione degli Agriturismi.....	102



LA RINTRACCIABILITA'

Generalità

La sicurezza alimentare, come pre-requisito della qualità, è un aspetto della gestione di impresa che è regolamentato da specifiche norme di legge, anche di carattere internazionale, che nell'attuale contesto di mercato globale, mirano a salvaguardare la salute della popolazione mondiale.

In via generale i fattori di sicurezza aventi maggiore impatto sulle imprese sono:

- la rintracciabilità;
- i sistemi di garanzia dell'igiene dei prodotti, noti anche con la sigla HACCP che tradotto dall'inglese significa Sistema di analisi dei rischi alimentari e dei punti critici di controllo

Il Regolamento CEE 178/02 prevede che le imprese del settore sono tenute a garantire la rintracciabilità degli alimenti, nelle fasi di produzione, trasformazione e commercializzazione del prodotto.

In cosa consiste la rintracciabilità? Secondo il Regolamento la rintracciabilità è la capacità dell'azienda di individuare i fornitori di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

L'obbligo è esteso a tutte le fasi di processo di filiera, dalla produzione alla vendita, al fine di consentire alle Autorità di risalire lungo tutto la catena di fornitori che hanno contribuito alla realizzazione del prodotto presente sul mercato.

La responsabilità di assolvere all'obbligo di legge viene affidata agli operatori che, nei limiti delle loro competenze, sono tenuti a realizzare specifici sistemi di gestione e/o procedure che consentano di porre in evidenza tali informazioni e di metterle a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano.

Circa il riferimento ai limiti di competenza, occorre precisare che la responsabilità è relativa alle possibilità effettive di verificare la conformità dei vari passaggi. Ad esempio non è possibile imputare ad un trasportatore eventuali rischi di un prodotto confezionato, a meno che le condizioni di trasporto non siano ritenute oggettivamente in grado di produrre rischi di deterioramento o altro.

In merito alle responsabilità dei rapporti di filiera, è opportuno precisare che:

- in caso di ricezione di fornitura, la rintracciabilità riguarda tutte le fasi a monte: ciò significa che l'impresa ricevente un prodotto deve poter conoscere la storia di quel prodotto in tutte le fasi che hanno preceduto la fornitura stessa, fino al fornitore di materia prima (ossia il singolo coltivatore);
- in caso di vendita, la rintracciabilità si limita a registrare i dati del cliente (di filiera), senza riguardo al cliente finale o dettagliante

La norma, inoltre, prevede l'etichettatura dei prodotti immessi sul mercato e la responsabilità di avvisare ed informare la pubblica autorità da parte di ciascun componente della filiera, qualora venga a conoscenza di fatti o situazioni di rischio per la salute di prodotti già trattati e di cui non ne abbia più la disponibilità fisica, provvedendo a richiamare i prodotti stessi.

Le azioni

Le azioni per la rintracciabilità previste dal Regolamento UE 178/02 sono riportate nei seguenti schemi in cui, per ciascun fattore rilevante, si riporta:

- la sintesi delle indicazioni legislative;
- i consigli per l'attuazione delle misure richieste

Campo di applicazione

Cosa dice la norma:

La disciplina si applica alla totalità dei prodotti alimentari (e "dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare"), in "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" (artt. 4; 2; 3, comma 1, punto 16).



Consigli per l'attuazione

E' considerato "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. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE. 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 ai sensi delle direttive del Consiglio 65/65/CEE e 92/73/CEE; (e) i cosmetici ai sensi della direttiva 76/768/CEE del Consiglio; (f) il tabacco e i prodotti del tabacco ai sensi della direttiva 89/622/CEE del Consiglio; (g) le sostanze stupefacenti o psicotrope ai sensi della convenzione unica delle Nazioni Unite sugli stupefacenti del 1961 e della convenzione delle Nazioni Unite sulle sostanze psicotrope del 1971; (h) residui e contaminanti.

L'analisi dei rischi

Cosa dice la norma:

Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato. Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:

- se sono dannosi per la salute;
- se sono inadatti al consumo umano.

Consigli per l'attuazione

Definire i requisiti di sicurezza degli alimenti

Per determinare se un alimento è a rischio occorre prendere in considerazione quanto segue: a) le condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione; b) le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese le informazioni riportate sull'etichetta o altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti. Per determinare se un alimento sia dannoso per la salute occorre prendere in considerazione quanto segue: a) non soltanto i probabili effetti immediati e/o a breve termine, e/o a lungo termine dell'alimento sulla salute di una persona che lo consuma, ma anche su quella dei discendenti; b) i probabili effetti tossici cumulativi di un alimento; c) la particolare sensibilità, sotto il profilo della salute, di una specifica categoria di consumatori, nel caso in cui l'alimento sia destinato ad essa. Per determinare se un alimento è inadatto al consumo umano occorre prendere in considerazione se l'alimento sia inaccettabile per il consumo umano secondo l'uso previsto, in seguito a contaminazione dovuta a materiale estraneo o ad altri motivi, o in seguito a putrefazione, deterioramento o decomposizione. Se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio. Gli alimenti conformi a specifiche disposizioni comunitarie riguardanti la sicurezza alimentare sono considerati sicuri in relazione agli aspetti disciplinati dalle medesime. Il fatto che un alimento sia conforme alle specifiche disposizioni ad esso applicabili non impedisce alle autorità competenti di adottare provvedimenti appropriati per imporre restrizioni alla sua immissione sul mercato o per disporre il ritiro dal mercato qualora vi siano motivi di sospettare che, nonostante detta conformità, l'alimento è a rischio. In assenza di specifiche disposizioni comunitarie, un alimento è considerato sicuro se è conforme alle specifiche disposizioni della legislazione alimentare nazionale dello Stato membro sul cui territorio è immesso sul mercato, purché tali disposizioni siano formulate e applicate nel rispetto del trattato.

La gestione del sistema: la rintracciabilità

Cosa dice la norma:

E' necessario che le imprese abbiano la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare 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.



Consigli per l'attuazione

Rintracciabilità a monte: predisporre un sistema di registrazione di:

- dati del fornitore;
- caratteristiche del prodotto ricevuto
- identificazione del prodotto (ad esempio etichette, numero di lotto, ecc.)
- documenti sanitari ed amministrativi che attestino la conformità del prodotto alle vigenti disposizioni di legge

Rintracciabilità a valle : predisporre un sistema di registrazione di:

- dati del cliente;
- date e quantità di fornitura al cliente;
- identificazione del prodotto (ad esempio etichette, numero di lotto, ecc.)
- forme di distribuzione e trasporto al cliente (veicolo, automezzo, ecc.)

Rintracciabilità Interna: qualora i prodotti siano sottoposti a distinte fasi di filiera all'interno della stessa azienda è opportuno che i singoli responsabili si attivino nella logica del cliente – fornitore interno e sia introdotto un sistema di registrazione dei passaggi interni secondo le modalità dei paragrafi precedenti.

La gestione del sistema: sistemi di prevenzione e controllo

Cosa dice la norma

Il legislatore comunitario non prescrive agli operatori l'adozione di procedure né di strumenti determinati per la gestione delle non-conformità. L'approccio è dunque flessibile: ciascun operatore può decidere se e come preparare la propria organizzazione rispetto all'eventualità di rilevazione di non-conformità da cui possano scaturire i doveri prescritti dalla citata norma.

Consigli per l'attuazione

La sicurezza può inoltre venire garantita mediante l'istituzione di procedure aziendali di presidio, periodicamente aggiornate sulla base di innovazioni legislative, progresso tecnologico ed esperienza dei casi trattati. Il Decreto non indica specifiche forme o modalità di gestione del sistema di prevenzione da parte delle aziende. Al riguardo si può far riferimento ai sistemi introdotti da:

- D. Lgs 157/97 per il controllo igienico-sanitario dei prodotti (*);
- i sistemi di qualità della Norma ISO 9001:2000 (*) (*) = vedere indicazioni specifiche nelle linee guida relative dedicate

Il ritiro o il richiamo del prodotto

Cosa dice la norma

Se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore del settore alimentare, esso 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.

Consigli per l'attuazione

tutti gli operatori lungo l'intera filiera alimentare in ipotesi di rischio di sicurezza di prodotti già fuoriusciti dalla loro sfera di controllo diretto, devono:

- attivare immediatamente le procedure per il ritiro del prodotto;
- informare le autorità (sanitarie) competenti;
- qualora il prodotto possa avere raggiunto i consumatori, dare loro informazione efficace e accurata, con precisazione del motivo del ritiro;
- se necessario ("quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute") provvedere al richiamo dei prodotti già forniti ai consumatori;
- fornire alle autorità competenti ogni notizia utile per la rintracciabilità del prodotto;



- collaborare sia con le autorità, sia con gli altri operatori della filiera alimentare, per prevenire, ridurre o eliminare i rischi.

Si intende per ritiro “qualsiasi misura volta a impedire la distribuzione e l’esposizione di un prodotto pericoloso, nonché la sua offerta al consumatore”

Si intende per richiamo “le misure volte a ottenere la restituzione di un prodotto pericoloso che il fabbricante o il distributore ha già fornito o reso disponibile ai consumatori”



L'ETICHETTATURA

L'etichettatura ecologica Ecolabel

La normativa con la quale viene disciplinato l'Ecolabel si basa quasi esclusivamente sui due regolamenti comunitari (Regolamento 880/92/CEE e il recente Regolamento 1980/2000/CE) e la loro applicazione all'interno dell'ordinamento giuridico di ciascuno Stato membro.

L'etichettatura ecologica Ecolabel nasce quale strumento chiave per la tutela del consumatore nel campo della qualità (dove è nato) e della sicurezza (alcune direttive UE prevedono l'obbligo di marcature CE per alcune categorie di prodotti come giocattoli, recipienti a pressione, apparecchiatura a gas o che producono campi elettromagnetici) per giungere all'approdo istituzionale, passando da strumento di comunicazione di mercato a strumento di politica pubblica ambientale.

Le finalità del sistema di assegnazione del marchio di qualità ecologica, sono state, con maggior dettaglio, individuate nella promozione allo sviluppo, alla fabbricazione, alla commercializzazione e all'utilizzazione di tali prodotti.

Nell'assegnazione dell'ecolabel si segue dei criteri relativi: anche un prodotto con il marchio ha un impatto ambientale, ma nella sua classe è quello il cui impatto dovrebbe essere più contenuto. L'etichetta comunitaria è assegnata a quei prodotti che in tutto l'arco della loro vita – produzione, distribuzione, consumo, smaltimento – rispettino dei criteri ben precisi. Tali criteri sono molteplici: il consumo di energia, di risorse naturali, l'inquinamento idrico, atmosferico e la quantità di rifiuti e la tipologia dei rifiuti.

Le principali caratteristiche dell'Ecolabel sono sintetizzate come segue:

- **Strumento volontario:** La richiesta del marchio Ecolabel è del tutto volontaria; i fabbricanti, gli importatori o i distributori possono richiedere l'Ecolabel, una volta verificato il rispetto dei criteri da parte dei prodotti; i produttori che scelgono di richiederlo possono beneficiare dei conseguenti vantaggi competitivi.
- **Selettivo:** L'etichetta ecologica è un attestato di eccellenza, pertanto viene concessa solo a quei prodotti che hanno un ridotto impatto ambientale; i criteri ecologici e prestazionali sono messi a punto in modo tale da permettere l'ottenimento dell'Ecolabel solo da parte di quei prodotti che abbiano raggiunto l'eccellenza ambientale; i criteri vengono revisionati e resi più restrittivi, quando se ne verifichi la necessità, in modo da premiare sempre l'eccellenza e favorire il miglioramento continuo della qualità ambientale dei prodotti.
- **Diffusione a livello Europeo:** La forza dell'Ecolabel Europeo è proprio la sua dimensione europea; il marchio può essere usato nei 15 Stati membri dell'Unione Europea così come in Norvegia, Islanda e Liechtenstein; in Europa hanno ottenuto il marchio attualmente circa 300 prodotti, oltre 70 produttori.

L'Ecolabel, in quanto rilasciata da un organismo esterno ed imparziale di controllo dopo una procedura piuttosto lunga e complessa che mira realmente a constatare l'esistenza dei requisiti richiesti, diventa un mezzo di comunicazione ufficiale ed affidabile, capace di offrire alle imprese un'oggettiva possibilità di differenziare la propria offerta rispetto ai concorrenti nell'ottica del perseguimento di concreti vantaggi economici e competitivi.

Data la riconoscibilità dell'Ecolabel a livello comunitario, diventa fondamentale per un'azienda, che fa delle caratteristiche ambientali del prodotto un punto di forza delle proprie strategie di marketing, accostandosi al marchio ecologico europeo.

L'etichetta ecologica è uno strumento di politica ambientale dal momento che favorisce l'immissione sul mercato di prodotti più puliti e riducono l'impatto dei processi di produzione e di consumo con conseguenti effetti favorevoli per l'ambiente. E' uno strumento di politica ambientale globale perché prende in considerazione gli impatti ambientali complessivi dell'oggetto in qualsiasi fase della sua vita si producano. Il suo carattere preventivo è evidente se si pensa che, essendo concesso solo in seguito ad un'analisi approfondita degli impatti ambientali del prodotto lungo tutto il suo ciclo di vita, l'effetto finale sarà senza dubbio una riduzione alla fonte dell'inquinamento derivante dalle diverse fasi produttive, dal consumo e dall'eliminazione dei prodotti come rifiuti. Per i consumatori, l'etichetta ecologica è uno strumento d'informazione perché consente di conoscere gli impatti ambientali derivanti dall'acquisto di un determinato prodotto.



La tecnologia RFID

Il sistema di rintracciabilità di filiera presuppone la registrazione aggiornata, archiviata e facilmente disponibile di tutte le informazioni relative alle attività e ai flussi del processo produttivo.

I mezzi di registrazione possono far ricorso a documentazione manuale su supporti cartacei oppure all'utilizzo di tecnologie. Entrambe le soluzioni presentano vantaggi e svantaggi:

Documentazione manuale su supporti cartacei

Vantaggi: facile attuazione, costi limitati;

Svantaggi: perdite di tempo per la necessità di registrare spesso un gran numero di dati; rischio di imprecisione delle registrazioni derivante da un possibile errore umano; problemi di conservazione e di immagazzinamento dei dati; difficoltà a realizzare un'archiviazione precisa; facile perdita dei documenti e quindi perdita delle prove.

Utilizzo di tecnologie

Vantaggi: impiego semplice e rapido; velocità di accesso alle informazioni; riduzione degli errori di trascrizione; facile integrazione con gli altri strumenti di razionalizzazione della gestione dell'impresa (produzione, stock, ordini);

Svantaggi: necessità di un investimento iniziale.

Il principale fattore di successo di un sistema di tracciabilità è costituito dall'adozione di uno standard condiviso da tutti, che permetta agli operatori della filiera di comunicare tra di loro, al fine di assicurare la continuità della tracciabilità lungo gli anelli della catena che porta la merce dal produttore al punto di vendita.

Il rischio maggiore è quello di una proliferazione di sistemi, non necessariamente compatibili tra di loro, che genererebbe una notevole confusione nella gestione del processo, in particolare nelle filiere ortofrutticole ed ittiche, nelle quali produttori, trasformatori e distributori interagiscono ognuno con molteplici interlocutori, con la difficoltà quindi di sviluppare per ognuno di essi un linguaggio e un sistema di tracciabilità dedicato.

Il sistema EAN/UCC, di cui Indicod cura la diffusione e la corretta implementazione in Italia, mette a disposizione uno standard, denominato UCC/EAN-128, studiato e sviluppato per implementare progetti di tracciabilità, anche complessi, fornendo le basilari regole di sintassi, un ampio set di informazioni e la simbologia a barre per riprodurle.

L'elemento fondamentale che caratterizza gli standard EAN/UCC è l'impiego di codici univoci e la compatibilità a livello mondiale tra gli utilizzatori, dovuta all'ampia diffusione e alla grande disponibilità di sistemi già compatibili con gli standard EAN/UCC. L'utilizzo di tabelle di riferimento internazionali per la codifica delle informazioni garantisce la comprensione dell'informazione da parte di un utente in qualsiasi parte del mondo.

Le tecnologie di identificazione automatica e di conservazione dati: AIDC (Automatic Identification and Data Capture) si sono sviluppate molto rapidamente ed ormai sono largamente utilizzate. Consentono di velocizzare la movimentazione e ridurre gli errori legati alle informazioni veicolate con documenti cartacei o ad inserimenti manuali di dati.

Lo standard UCC/EAN-128 si avvale della simbologia per codici a barre. I codici a barre sono i vettori dei dati utilizzati dal sistema EAN/UCC per rappresentare i codici. Sono sistemi ottici, leggibili da scanner, che usano un semplice sistema di codici con differenti larghezze di barre e spazi. I lettori scanner utilizzano un fascio di luce rossa per riconoscere il contrasto fra le barre e gli spazi del simbolo. Gli operatori, leggendo con una penna ottica i codici, sono in grado di registrare automaticamente l'informazione, con evidenti vantaggi in termini di velocizzazione. L'ottimizzazione del flusso delle informazioni e delle merci consente di ridurre drasticamente gli errori al momento della presa in carico dei prodotti, rende più preciso lo scambio dei dati e ridimensiona i tempi di movimentazione. La simbologia UCC/EAN-128, inoltre, offre due importanti vantaggi: la concatenazione, che permette l'unione di molte informazioni in un unico codice a barre grazie all'utilizzo degli AI (Application Identifiers) e, conseguentemente, una gestione efficiente degli spazi in etichetta; la decodifica selettiva, ovvero la possibilità di selezionare solo determinate informazioni programmando lo scanner in modo da riconoscere l'AI all'interno dell'intera stringa di dati presenti nel codice a barre.

La Tecnologia di Identificazione automatica che impiega la radiofrequenza: RFID (Radio Frequency Identification) risiede in tre principali componenti:



- un Tag
- un dispositivo di lettura/scrittura
- un software che sia in grado di convertire le informazioni

L'elemento di identificazione è il Tag. Grazie ad un microchip su di esso applicato, può assumere svariate forme ed essere così applicato a prodotti, persone, animali e veicoli. Il Tag trasmette i dati usando come vettore le onde elettromagnetiche.

I dispositivi RFID possono essere sia passivi che attivi. I primi sono costituiti in pratica solo da un chip, un condensatore e un'antenna: se ricevono un segnale radio, il condensatore si carica e il circuito ha abbastanza energia per inviare, tramite l'antenna, l'informazione memorizzata nel chip. I dispositivi attivi invece sono dotati di batteria, raggio d'azione più lungo e non necessitano di attivazione da parte del lettore. I chip di tipo passivo hanno una durata pressoché illimitata ma comportano un elevato consumo di energia da parte del lettore; la durata di un chip attivo è invece più ridotta (solitamente compresa tra un anno e un anno e mezzo) e consentono un consumo energetico inferiore.

I Tag possono essere classificati inoltre in:

- Read only, ovvero dispositivi programmabili solo dal produttore
- Worm (write once, read many), che possono essere programmati anche dagli utenti, ma comunque un'unica volta
- Read/Write, possono essere programmati anche dagli utenti più volte

Naturalmente, al crescere della complessità delle funzioni, cresce il costo del dispositivo.

Printronic, ha reso noti i risultati di uno studio completo condotto su 125 tra i maggiori rivenditori europei, sul tasso di adozione della tecnologia RFID (Radio Frequency Identification) nella catena di approvvigionamento. Secondo i risultati della ricerca, svolta da Vanson Bourne, analista di mercato indipendente, che ha coinvolto i maggiori rivenditori in UK, Francia, Germania, Italia e Spagna, è stato confermato l'impatto positivo che la tecnologia RFID avrà sull'approvvigionamento, semplificando e ottimizzando il tracciamento delle merci, riducendo in modo significativo il numero di prodotti che vengono smarriti durante il transito.

Infatti, il 41% dei rivenditori europei sta pianificando progetti pilota sull'RFID nel 2004 in quanto ritiene che la tecnologia consente di raggiungere maggior efficienza nella catena di approvvigionamento.

Benché i due terzi dei circuiti di vendita al dettaglio in Europa non utilizzino al momento la tecnologia RFID, un quarto degli intervistati ha indicato che oltre il 50% di scatole e pallet in arrivo dai loro fornitori dispone di tag RFID. Questo numero sembra destinato a crescere.

Dato che il 39% dei rivenditori prevede entro il 2006 di ricevere tag RFID dai fornitori su oltre la metà dei colli consegnati.

Oggi, il mercato del RFID rappresenta, a livello mondiale, circa 1 miliardo di dollari e circa 150 milioni di etichette prodotte. Si stima la crescita annuale del circa 22% fino al 2007 per raggiungere allora circa 2,7 miliardi di dollari, con un prezzo unitario dell'etichetta che non dovrebbe superare 0,05 euro, ciò contribuendo all'adozione di massa del RFID.

I dati del RFID in Italia sono ancora più promettenti, risultando i più alti in diverse categorie e sempre più alti della media europea.

Il 38% ha dichiarato che oltre il 50% di colli e pallet ricevuti è dotato di tag (rispetto ad una media europea che risulta essere del 25%).

Questi dati positivi sembrano destinati a registrare un ulteriore incremento nei prossimi anni, con il 52% dei rivenditori italiani (contro una percentuale europea del 39%) che ritiene che entro il 2006 riceverà oltre il 50% di colli con tag.

Secondo questa prospettiva, la crescita europea entro il 2006 sarà superiore a quella italiana.

Mentre la diffusione dell'RFID nel nostro paese risulterà comunque decisamente superiore a quella europea.

Inoltre, il 33% degli intervistati italiani ritiene che tra dieci anni tutti i fornitori utilizzeranno l'RFID (la media in Europa è del 14%).



A ulteriore conferma del ruolo notevole che la tecnologia RFID è destinata a rivestire nei prossimi mesi nella filiera agroalimentare italiana, il 57% dei rivenditori del nostro paese ha dichiarato che sta prendendo in considerazione o pianificando esperienze pilota con l'RFID nel corso del 2004. Il 52% dei rivenditori non ritiene che gli standard di frequenza rappresentino un ostacolo a tali progetti. Secondo il 37% neppure i costi possono essere in alcun modo una barriera all'adozione dell'RFID, così come l'acquisizione del know-how relativo alla tecnologia, non considerata un ostacolo per il 57% dei rivenditori italiani. Neanche la sicurezza viene considerata per più della metà della filiera agroalimentare (52%) un impedimento all'adozione della tecnologia RFID. Inoltre per il 47% neppure la mancanza di fornitori ostacolerà l'introduzione dell'RFID.

Per quanto riguarda i vantaggi che i rivenditori italiani ritengono di poter ottenere dall'introduzione della tecnologia RFID, il 43% vede come risultato immediato una notevole riduzione degli sprechi e della perdita di merce. Per il 29% l'RFID permetterebbe la riduzione della necessità dell'intervento umano, per il 29% aumenterebbero le rotazioni di magazzino e per la maggioranza dei rivenditori italiani (56%) l'adozione dell'RFID si tradurrebbe in un aumento dell'efficienza nella catena di approvvigionamento.

Un elemento fondamentale in qualunque sistema di tracciabilità è la facilità di comunicazione e di scambio di informazioni. I dati di tracciabilità possono essere trasmessi mediante mezzi elettronici e legati al relativo codice di identificazione delle unità. La struttura standard dei dati nei messaggi scambiati deve essere riconosciuta, in contenuto, significato e formato, da tutte le parti coinvolte.

Lo scambio elettronico di dati (EDI) è uno strumento veloce ed affidabile per questo scopo.

Definire un sistema di tracciabilità significa effettuare una serie di scelte riguardo a:

- Parametri da definire internamente (prodotti, materie prime, condizioni ambientali di immagazzinamento)
- Le informazioni rilevanti che l'azienda vuole essere in grado di recuperare, sia a monte che a valle (mangimi animali, condizioni di produzione per materie prime, temperatura durante il trasporto, ecc)
- I partner coinvolti

La tracciabilità implica la conservazione di dati lungo tutta la filiera. Per fare ciò, è necessario avere a disposizione dotazioni tecnologiche per codificare, leggere e conservare i dati e preparare nel sistema informativo, uno spazio che permetta di inviare, processare e rimandare tali informazioni.



IL CONTROLLO DI IGIENE – SANITARIO: IL METODO HACCP

Generalità

La UE ha definito criteri precisi e comuni a tutti i Paesi aderenti, per salvaguardare i consumatori dei prodotti agroalimentari, in materia igienico – sanitaria.

Tutte le aziende della filiera devono dunque adeguarsi: la Direttiva 43/93 CE che introduce un sistema di autocontrollo igienico-sanitario fondato sul metodo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point – Analisi dei Rischi e dei Punti Critici di Controllo).

L'obiettivo del metodo è di facilitare le imprese nel prevenire ogni possibile contaminazione ed alterazione del prodotto che poi verrà posto sul mercato, attraverso le seguenti attività principali:

- individuare i “punti di rischio” igienico - sanitari nei procedimenti di produzione e preparazione degli alimenti;
- definire adeguate procedure di intervento qualora si manifestino anomalie.

In Italia, il sistema è stato introdotto con il Decreto Legislativo n. 155/97, che impone una serie di azioni mirate a rendere evidenti le attività di prevenzione e controllo del rischio.

Il sistema HACCP si realizza attraverso un piano aziendale di prevenzione e gestione delle anomalie, per la cui redazione è opportuno seguire i passi individuati nel seguente flusso.

La documentazione da predisporre deve essere adeguata alle dimensioni dell'impresa ed al livello di rischio che i processi operativi affrontano.

I seguenti schemi definiscono i passi che le aziende devono seguire per realizzare il Piano di Prevenzione e controllo HACCP.

Le azioni

Definire lo scopo

Consigli per l'attuazione

Identificare gli obiettivi necessari alla redazione del Piano, ossia:

- prodotti e/o processi;
- natura e tipologia di rischi;
- il ciclo produttivo;
- rilevare le responsabilità nel ciclo produttivo

Formare il gruppo di lavoro

Consigli per l'attuazione

Oltre al titolare dell'impresa può essere opportuno contattare esperti in campo tecnico – sanitario per la individuazione dei rischi. E' necessario coinvolgere anche colui che sarà chiamato a gestire il sistema una volta definito. E' opportuno che il gruppo di lavoro sappia coinvolgere il personale fin dall'avvio.

Raccogliere dati

Consigli per l'attuazione

Ricerca tutte le informazioni necessarie su materie prime, condizioni di svolgimento dei processi di lavoro, caratteristiche del prodotto finale. Valutare se tali informazioni sono o possono essere registrate in tabelle di lavoro o altri documenti del genere. Le caratteristiche del prodotto possono riguardare : proprietà chimico-fisiche, modalità d'uso ed imballaggio, scadenze, conservazione, posto di vendita, etichette, ecc.

Destinazione del prodotto

Consigli per l'attuazione

Individuare il mercato di riferimento dei propri prodotti, valutando le caratteristiche dei consumatori, le forme e le modalità di consumo e la esigenze che i consumatori formulano per ricevere adeguate garanzie di sicurezza

Costruire e validare un diagramma di flusso

Consigli per l'attuazione

Descrivere il processo produttivo in tutte le sue fasi:

- ricezione materie prime;
- stoccaggio;



- lavorazione materie;
- confezionamento;
- distribuzione;
- vendita.

Il flusso così disegnato viene quindi validato, ossia sperimentato sul campo. Il Gruppo di lavoro verifica che effettivamente le fasi si svolgano come descritto nel flusso

Elencare rischi e le corrispondenti misure preventive

Consigli per l'attuazione

Nell'ambito di ciascuna fase del flusso individuare i rischi(*)

A fronte di ciascun rischio considerato possibile nel proprio processo produttivo, individuare azioni e cautele da prendere per ridurre al rischio al massimo livello possibile

(*) tipologia di rischi

- Microbiologico: presenza in un prodotto di batteri, muffe, lieviti, virus, tossine, germi
- Biologico: presenza di parassiti (ad es. tenia, trichina, ecc.) nel prodotto o contatto di prodotti con animali infestanti (topo, scarafaggi, insetti, ecc.)
- Contaminazione chimica: presenza di fattori chimici considerati a rischio (in assoluto o in relazione alla quota di presenza) quali antiparassitari, pesticidi, anabolizzanti, residui di detergenti e disinfettanti, conservanti, metalli pesanti
- Contaminazione fisica: presenza di particelle estranee che possono essere inglobate o mescolate agli alimenti quali ossa, lische, sassolini, viti e frammenti di macchinari, polvere, calcinacci, schegge di legno, anelli, orecchini, capelli, cenere, frammenti di imballaggio, fascette, vetri, ecc.

Individuare i Punti Critici di Controllo

Consigli per l'attuazione

Dall'analisi combinata dei rischi possibili e del flusso, è necessario individuare in quale momento esatto il rischio si manifesta concretamente. Ricordare che si definisce Punto Critico di Controllo il momento produttivo in cui si manifesta il rischio e oltrepassato il quale non è più possibile accertarne la presenza e, quindi, adottare azioni di soluzione. In caso di dubbi se il momento individuato è un punto critico di controllo è possibile utilizzare metodi di indagine quali specifiche questionari basati sullo schema "albero delle decisioni".

Fissare i limiti di ciascun Punto Critico di Controllo

Consigli per l'attuazione

In relazione a ciascun prodotto individuare i parametri da misurare per accertarsi che il rischio sia sotto controllo ed il prodotto sia conforme. Il valore del parametro può essere:

- unico: valore preciso e specifico
- di intervallo: valore compreso tra un minimo ed un massimo

Esempi di parametri possono essere: temperatura, pressione, acidità, grado di umidità, controllo visivo. Un prodotto, in fase di controllo, si dice:

conforme se è pari al valore unico o al valore centrale dell'intervallo prescelto;

accettabile se assume valori non centrali ma ai limiti dell'intervallo;

non conforme: in tutti i casi diversi dai precedenti

Definire il sistema di monitoraggio

Consigli per l'attuazione

Adottare una sequenza programmata di osservazioni in continuo o ad intervalli definiti.

- Individuare metodi e strumenti di controllo: visivo, misurazione attraverso strumenti di precisione, utilizzo di software dedicati.
- Realizzare supporti per la registrazione dei dati di controllo.
- Individuare forme per verificare che i metodi di controllo adottati sono efficaci, al fine di modificare le modalità o gli strumenti di monitoraggio.



Definire la gestione delle non conformità e delle azioni di miglioramento.

Consigli per l'attuazione

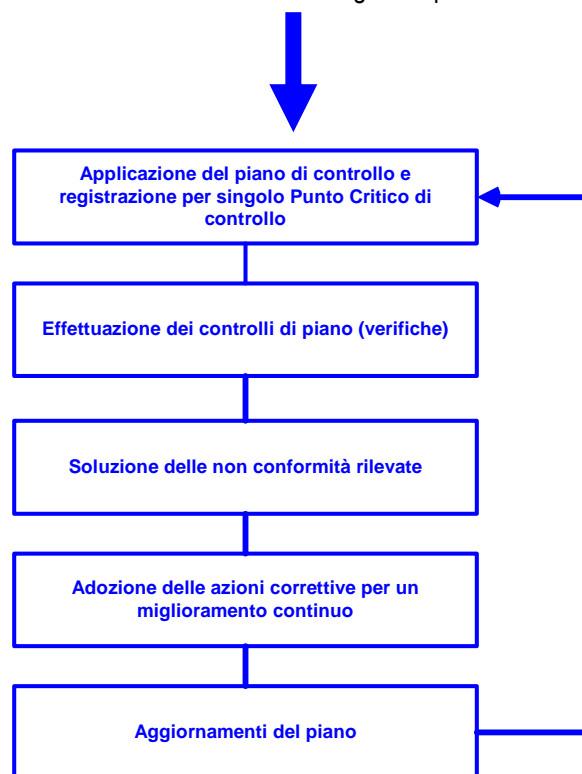
Definire cosa è necessario fare in caso di rilevazioni di non conformità e chi deve assumersi le responsabilità decisionali di trattamento e risoluzione (*) Definire una procedura di analisi delle Non Conformità per attivare azioni di miglioramento che abbiano effetto sul futuro, nel caso in cui le Non Conformità possano ripresentarsi.

A conclusione di questi passi, l'azienda è in grado di realizzare un sistema documentale per la gestione del metodo HACCP. Il sistema documentale è fondamentale per poter rendere evidente l'attenzione dell'azienda alla gestione dei rischi e tracciabile il percorso di ogni prodotto, anche al fine di garantire la sicurezza verso la legge e verso il consumatore.

Il sistema documentale si compone almeno dei seguenti elementi: procedure di sistema:

- a) procedure in cui si indica chi fa che cosa in ciascuna attività indicata nel flusso;
- b) i documenti realizzati in sede di analisi dei rischi;
- c) rapporti di controllo e verifica, dai quali si possano desumere i valori dei parametri di monitoraggio;
- d) documenti che attestino la rilevazioni delle non conformità e le azioni di soluzione specifiche;
- e) le analisi sulle non conformità gravi e le conseguenti azioni di miglioramento adottate

La gestione del sistema, una volta pianificato e formalizzato in un sistema documentale, prevede che i responsabili individuati per le diverse attività osservino la seguente procedura:



In merito al processo di flusso suindicato, si segnala in particolare che:

la rilevazione della non conformità va registrata per rendere tracciabile la soluzione individuata e per favorire la successiva analisi dell'azienda sull'impatto che le stesse hanno sul livello di sicurezza dei processi produttivi; i miglioramenti sono necessari quando le Non Conformità sono gravi o ripetute; il contenuto del miglioramento può consistere in modifiche di procedure, di metodi di controllo, di strumenti di misurazione ecc. Ogni nuova decisione migliorativa comporta la revisione del Piano aziendale, che deve essere resa nota alle persone che operano.



Il metodo HACCP ed il sistema di gestione per la qualità

I principi ed i criteri di gestione del metodo HACCP si integrano con il modello di gestione previsto dalla Norma ISO 9001: 2000.

Come si ricorderà, infatti, la Norma ISO definisce i requisiti di quattro macro aree, tra le quali:
realizzazione del prodotto/ servizio;

misurazione, analisi dei dati e miglioramento

La realizzazione del prodotto/servizio descritto dalla ISO 9001:2000 riguarda la gestione dei processi produttivi esattamente come il metodo HACCP prevede l'attuazione del Piano aziendale per la gestione dei rischi igienico - sanitari nel corso delle attività di produzione.

Gli aspetti di misurazione, analisi dei dati e miglioramento di cui alla Norma ISO 9001 si integrano alla perfezione con quanto prescritto dal metodo che richiede la registrazione dei controlli e l'analisi delle anomalie per definire azioni di miglioramento tese ad impedire il ripetersi delle stesse.



IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Gli elementi che il disciplinare deve contenere sono menzionati regolamenti comunitari 2081/92 e 2082/92.

Per il riconoscimento di DOP e IGP, l'art. 4 del regolamento (CEE) 2081/92 prevede, in sintesi, i seguenti elementi:

- *il nome del prodotto;*
- *la descrizione del prodotto e del metodo di ottenimento;*
- *la delimitazione della zona geografica;*
- *gli elementi che comprovano che il prodotto è originario della zona geografica;*
- *gli elementi che comprovano il legame con l'ambiente o con l'origine geografica;*
- *i riferimenti relativi alle strutture di controllo;*
- *gli elementi specifici dell'etichettatura;*
- *le condizioni da rispettare in forza di disposizioni nazionali e/o comunitarie.*

Il Reg. (CEE) 2082/92, relativo alle attestazioni di specificità, prevede invece che nel disciplinare sia compreso almeno il nome del prodotto, le caratteristiche del prodotto, il metodo di produzione, le procedure di controllo e gli elementi che permettono di valutare il carattere tradizionale delle materie prime o della composizione o del metodo di produzione e/o trasformazione.

Rispetto a quanto previsto dalla normativa nazionale, la menzionata legge 5 febbraio 1992, n. 169 (Disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini) precisa che alla domanda siano allegati i seguenti documenti:

- a) relazione illustrativa comprovante l'uso locale della denominazione di origine dell'olio oggetto della domanda, con tutti i documenti che possono confermare quanto contenuto nella relazione stessa;
- b) indicazione, a mezzo di una carta geografica in scala 1:25.000, della zona entro la quale avviene la produzione e la trasformazione delle olive da cui si ottiene l'olio con i riferimenti circa l'ubicazione dei terreni e la loro natura geologica;
- c) indicazione della produzione media annuale dell'olio avente presumibilmente titolo alla denominazione d'origine controllata;
- d) l'indicazione delle varietà delle olive che concorrono alla preparazione del prodotto tradizionale e delle rispettive proporzioni;
- e) l'indicazione delle principali caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche del prodotto.

Per le domande di riconoscimento presentate invece ai sensi della legge 10 aprile 1954, n. 125, Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, il regolamento di esecuzione della normativa (DPR 5 agosto 1955, n. 667) prevede la seguente documentazione:

- 1) relazione illustrativa comprovante l'uso leale e costante della denominazione d'origine per indicare il formaggio oggetto della domanda, unendovi tutti i documenti storici che possano confermare quanto convenuto nella relazione stessa;
- 2) per le sole "denominazioni d'origine", la precisazione della zona geografica entro la quale avviene la produzione del formaggio;
- 3) una descrizione dei processi seguiti per la fabbricazione del formaggio, indicando tra l'altro, la specie o le specie animali da cui proviene il latte impiegato, le eventuali aggiunte di sostanze aromatiche od oltre e la durata media della stagionatura;
- 4) descrizione dei caratteri organolettici del formaggio e delle sue caratteristiche interne ed esterne, precisando:
 - a) tipo del formaggio (da grattugia, da tavola o da spalmare);
 - b) forma, dimensioni e peso;
 - c) confezione esterna (aspetto della crosta e suo eventuale trattamento);
 - d) spessore della crosta, colore e struttura della pasta, eventuale occhiatura;
 - e) aroma e sapore;
 - f) percentuale minima di grasso sulla sostanza secca.



Infine, il Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali in una nota inviata nell'aprile 1995 agli Assessorati agricoltura delle Regioni e ai Comitati promotori dei prodotti DOP e IGP ha fornito "allo scopo di uniformare i disciplinari di produzione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche protette secondo un criterio ordinario comune" (...) "uno schema di articolato da tenere come riferimento per la stesura dei disciplinari stessi, che devono contenere tutti gli elementi indicati nell'art. 4 del Reg. CEE n. 2081/92 nonchè ogni altra informazione ritenuta utile per la descrizione delle caratteristiche delle produzioni legate all'ambiente di origine." Inoltre, "la descrizione dei requisiti del prodotto in termini di legame con la zona di produzione o di origine deve essere effettuata attraverso la predisposizione di specifica relazione di carattere tecnico-storico da allegare alla istanza di riconoscimento."

Allegato - Schema di articolato per la predisposizione dei disciplinari di produzione delle denominazioni di origine e indicazioni geografiche protette

Produzioni vegetali

Art. 1

Deve contenere l'indicazione della denominazione riferita al nome geografico corrispondente alla zona di ottenimento del prodotto in possesso dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione.

Art. 2

Deve contenere l'indicazione della piattaforma varietale e delle differenziazioni di carattere varietale.

Art. 3

Deve descrivere la delimitazione geografica della zona di produzione. La delimitazione geografica deve essere altresì, riportata su apposita cartografia in scala 1:25.000.

Art. 4

Deve contenere le condizioni ambientali e tecnico-colturali della zona di produzione con particolare riferimento alle caratteristiche naturali dell'ambiente, alle caratteristiche pedoclimatiche, alle pratiche di impianto e di coltivazione. Inoltre devono essere riportate le modalità di raccolta con le indicazioni delle rese produttive massime. Per i prodotti oggetto di processi di trasformazione o di elaborazione devono essere indicate le modalità di effettuazione di tali processi.

Art. 5

In tale articolo devono essere elencate le procedure e gli adempimenti regionali per l'accertamento degli elementi tecnico-produttivi fissati nel disciplinare di produzione. Deve anche essere stabilito un sistema amministrativo di rilevazione ed aggiornamento dei predetti parametri ai fini della tenuta di un albo delle produzioni a denominazione di origine e a indicazione geografica protetta.

Art. 6

Deve contenere le caratteristiche al consumo dei prodotti a denominazione di origine e a indicazione geografica protetta.

Art. 7

Deve contenere le modalità di confezionamento e di immissione al consumo del prodotto. Devono anche essere riportate tutte le informazioni relative al confezionamento e all'origine del prodotto con la segnalazione degli obblighi e delle limitazioni o di divieto di utilizzo nell'etichettatura, fatto salvo il rispetto della normativa vigente in materia di etichettatura. In tale articolo sarà riportato il logo da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine o con la indicazione geografica protetta.

Produzioni Zootecniche

Art. 1

Deve contenere l'indicazione della denominazione, riferita al nome geografico corrispondente alla zona di ottenimento del prodotto, in possesso dei requisiti previsti dalla normativa.

Art. 2

Deve contenere l'indicazione della zona di produzione o di trasformazione del prodotto, qualora si tratti di produzioni oggetto di elaborazione, individuata su apposita cartografia in scala 1: 25.000.

Art. 3



Deve riportare l'indicazione dell'area di provenienza della materia prima, qualora si tratti di prodotti trasformati. In caso di prodotti non trasformati tale articolo deve riportare degli approfondimenti sulla fase di approvvigionamento.

Art. 4

Devono essere indicate le metodologie di ottenimento e/o di elaborazione del prodotto, con evidenziati gli aspetti naturali e tradizionali del procedimento.

Art. 5

Devono essere descritte le caratteristiche chimico-fisiche, microbiologiche ed organolettiche del prodotto all'atto dell'immissione al consumo.

Art. 6

Devono essere indicate apposite previsioni per la designazione e presentazione dei prodotti, nel rispetto delle norme vigenti in materia di etichettatura.

Art. 7

Dovrà essere individuato l'organo istituzionale di controllo con la previsione di un eventuale organismo privato appositamente autorizzato.

Riteniamo interessante per il lettore riportare in questa sede alcune brevi considerazioni sugli elementi, di seguito evidenziati, che formano un disciplinare di produzione di una denominazione d'origine.

Le principali problematiche che un gruppo promotore di una denominazione deve affrontare per la redazione del disciplinare riguardano soprattutto il nome, la delimitazione della zona geografica di produzione, le modalità produttive e le caratteristiche del prodotto.

Nel disciplinare i produttori devono riportare il nome della denominazione tradizionalmente utilizzato e conosciuto dai consumatori per individuare quel prodotto tipico di quella zona con quelle determinate caratteristiche organolettiche, nome costituito in tutto o in parte da quello geografico, attuale o storico, della zona di origine; non possono invece essere riportati nomi o altre diciture utilizzati per indicare un prodotto aziendale o, addirittura, un'azienda.

La delimitazione della zona geografica di produzione deve essere effettuata in base alla tradizione produttiva e alla vocazionalità del territorio, inteso come insieme di fattori ambientali e strutturali.

Infatti, delimitare una zona vuole anche dire escludere alcuni produttori dalla possibilità di utilizzare quella denominazione, tale attività deve quindi prescindere da qualsiasi criterio soggettivo di opportunità.

La zona geografica di produzione può essere, soprattutto nel caso di produzioni molto conosciute e apprezzate, più ampia di quella propriamente detta di origine includendo zone limitrofe con caratteristiche ambientali simili, che ne hanno consentito anche recentemente la diffusione e l'ottenimento di quelle determinate caratteristiche qualitative.

Rispetto al metodo di ottenimento occorre definire tutti quei parametri che possono influenzare le caratteristiche qualitative che differenziano quel prodotto, di quella zona da altri simili.

Ad esempio, per le produzioni vegetali devono essere indicate le varietà utilizzate, i sesti d'impianto, i sistemi di potatura, le tecniche di coltivazione, il periodo e le modalità di raccolta, le rese massime e, in caso di prodotti trasformati, vanno anche evidenziate le principali, e tradizionali, modalità di elaborazione della materia prima.

La descrizione del prodotto comprende l'indicazione delle principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche, organolettiche e, in caso di produzioni trasformate, l'indicazione delle materie prime.

Tali parametri non possono essere indicati in maniera generica ma tramite appropriati indici, individuati normativamente, rappresentativi delle qualità apprezzate e riconosciute come caratteristiche di quel prodotto tipico.

Inoltre, per definire il legame geografico tra caratteristiche del prodotto e dell'ambiente, vanno indicati i principali parametri ambientali della zona di produzione e in particolare quelle condizioni pedoclimatiche che si assumono essere vincolanti per l'ottenimento delle caratteristiche qualitative tipiche.

Le funzioni di controllo e vigilanza di una denominazione sono svolte dal Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali essenzialmente mediante l'attività dell'Ispettorato centrale repressione frodi; il Ministero può avvalersi, per lo svolgimento di tali funzioni, dei consorzi di tutela, ai quali, con decreto ministeriale può essere affidato l'incarico di vigilanza.

Nel decreto ministeriale di riconoscimento e di approvazione del disciplinare sono indicate le procedure per la presentazione annuale delle denunce di produzione e gli adempimenti regionali per l'iscrizione degli appezzamenti e/o degli impianti di trasformazione all'albo dei produttori.



Infine rispetto all'etichettatura, oltre al nome e all'indicazione della tipologia della denominazione (IGP, DOP/DOC), possono essere indicate le altre eventuali diciture ammesse come gli estremi atti ad individuare l'origine (aziendale) del prodotto.

La domanda di registrazione di una denominazione

La domanda di registrazione di una denominazione va presentata al Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali (Direzione Generale delle Politiche Agricole ed Agroindustriali) e alla Regione (Assessorato Sviluppo Sistema Agricolo e Mondo Rurale) nel cui territorio è situata la zona geografica di produzione.

Per il riconoscimento di attestazioni di specificità, la domanda può essere presentata solo al Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali (Direzione Generale delle Politiche Agricole ed Agroindustriali).

Della domanda viene data pubblicità in modo da assicurare l'informazione ad eventuali controinteressati.

Nella prima fase istruttoria delle domande riguardanti denominazioni d'origine e indicazioni geografiche, la Regione interessata provvede all'accertamento degli elementi tecnici e storici contenuti nella relazione e nel disciplinare proposto e invia al Ministero il proprio parere corredato di eventuali proposte di modifica al disciplinare.

Il Ministero invita quindi i soggetti promotori della domanda di registrazione, nel corso di una pubblica audizione, a raccogliere considerazioni ed eventuali modificazioni al disciplinare presentato per il riconoscimento.

Successivamente il disciplinare viene sottoposto alla valutazione del Comitato nazionale di settore che, nella sua qualità di organo del Ministero, esprime il parere sul disciplinare e propone il testo definitivo da approvare con decreto ministeriale di riconoscimento della denominazione.

Il disciplinare approvato viene quindi inviato alla Commissione per la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale delle Comunità europee.

Attualmente i tempi necessari per l'esecuzione di tale procedura risultano negativamente condizionati dalla già segnalata mancanza di una normativa di attuazione dei Regg. 2081 e 2082/92 che chiarisca competenze e funzioni dei diversi soggetti istituzionali coinvolti.

Inoltre, si avverte da più parti l'assenza di un organismo di coordinamento delle iniziative avanzate a livello regionale e nazionale. Peraltro, questa esigenza viene in parte recepita nella già citata proposta di legge con l'istituzione del "Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle attestazioni di specificità", composto da rappresentanti dei Ministeri interessati, delle Regioni e da esperti nominati dalle categorie economiche ed imprenditoriali del settore agroalimentare.

Indicazione delle denominazioni

Le dizioni previste dalla normativa in corso di approvazione per DOP, IGP o attestazioni di specificità nelle etichette, presentazioni e pubblicità dei prodotti sono:

- per le DOP, la menzione tradizionale "DOC - denominazione di origine controllata" oppure la sigla "DOC";
- per le IGP, la menzione "IGP - indicazione geografica protetta" oppure la sigla "IGP";
- per le attestazioni di specificità la menzione "specificità controllata".

Le suddette indicazioni dovranno essere poste immediatamente al di sotto del nome del prodotto utilizzando caratteri indelebili, di uguale dimensione, colore e grafia, chiari, leggibili e sufficientemente grandi da risaltare sullo sfondo rispetto ad altre diciture e disegni.

I consorzi di tutela

I consorzi di tutela sono organizzazioni comuni costituite ai sensi dell'articolo 2602 del codice civile da più imprenditori per la disciplina di determinate fasi produttive. Ogni consorzio è retto da uno statuto in cui deve essere indicato:

- l'oggetto e la durata del consorzio;
- la sede dell'ufficio eventualmente costituito;



- gli obblighi assunti e i contributi dovuti dai consorziati;
- le attribuzioni e i poteri degli organi consortili;
- le condizioni per l'ammissione di nuovi consorziati;
- i casi di recesso e di esclusione;
- le sanzioni per l'inadempimento degli obblighi dei consorziati.

Oltre alla certificazione di conformità delle produzioni ai requisiti previsti dal disciplinare, le attività dei consorzi possono riguardare:

- proposte di regolamentazione delle produzioni a denominazione;
- programmi di sviluppo strutturale e tecnico;
- programmi di promozione delle produzioni.

Inoltre, come già detto, le funzioni di controllo e di vigilanza sull'uso corretto di una denominazione sono svolte dall'Ispettorato centrale repressione frodi del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali che, a tal fine, può avvalersi della collaborazione di consorzi di tutela che siano sufficientemente rappresentativi delle realtà economiche e produttive interessate.

Infine, a partire dal 1° gennaio 1998 la certificazione di conformità delle caratteristiche qualitative del prodotto rispetto ai parametri definiti dal disciplinare potrà essere rilasciata solo da quei consorzi o da quegli organismi riconosciuti dal predetto Ministero, a condizione che soddisfino la norma EN 45011 del 26 giugno 1989 relativa all'accreditamento dei laboratori a effettuare specifiche prove o determinati tipi di prova.



Sintesi - Principali fasi istruttorie per l'ottenimento della denominazione

SCHEMA DI ARTICOLATO PER LA PREDISPOSIZIONE DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E INDICAZIONI GEOGRAFICHE PROTETTE PRODUZIONI VEGETALI

Art. 1

Deve contenere l'indicazione della denominazione riferita al nome geografico corrispondente alla zona di ottenimento del prodotto in possesso dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione.

Art. 2

Deve contenere l'indicazione della piattaforma varietale e delle differenziazioni di carattere varietale.

Art. 3

Deve descrivere la delimitazione geografica della zona di produzione. La delimitazione geografica deve essere altresì, riportata su apposita cartografia in scala 1:25.000.

Art. 4

Deve contenere le condizioni ambientali e tecnico-colturali della zona di produzione con particolare riferimento alle caratteristiche naturali dell'ambiente, alle caratteristiche pedoclimatiche, alle pratiche di impianto e di coltivazione. Inoltre devono essere riportate le modalità di raccolta con le indicazioni delle rese produttive massime. Per i prodotti oggetto di processi di trasformazione o di elaborazione devono essere indicate le modalità di effettuazione di tali processi.

Art. 5

In tale articolo devono essere elencate le procedure e gli adempimenti regionali per l'accertamento degli elementi tecnico-produttivi fissati nel disciplinare di produzione. Deve anche essere stabilito un sistema amministrativo di rilevazione ed aggiornamento dei predetti parametri ai fini della tenuta di un albo delle produzioni a denominazione di origine e a indicazione geografica protetta.

Art. 6

Deve contenere le caratteristiche al consumo dei prodotti a denominazione di origine e a indicazione geografica protetta.

Art. 7

Deve contenere le modalità di confezionamento e di immissione al consumo del prodotto. Devono anche essere riportate tutte le informazioni relative al confezionamento e all'origine del prodotto con la segnalazione degli obblighi e delle limitazioni o di divieto di utilizzo nell'etichettatura, fatto salvo il rispetto della normativa vigente in materia di etichettatura. In tale articolo sarà riportato il logo da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine o con la indicazione geografica protetta.

- ❖ La domanda di registrazione di una denominazione va presentata al Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali (Direzione Generale delle Politiche Agricole ed Agroindustriali) e alla Regione (Assessorato Sviluppo Sistema Agricolo e Mondo Rurale) nel cui territorio è situata la zona geografica di produzione.
- ❖ Per il riconoscimento di attestazioni di specificità, la domanda può essere presentata solo al Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali (Direzione Generale delle Politiche Agricole ed Agroindustriali).

Nella prima fase istruttoria delle domande riguardanti denominazioni d'origine e indicazioni geografiche, la Regione interessata provvede all'accertamento degli elementi tecnici e storici contenuti nella relazione e nel disciplinare proposto e invia al Ministero il proprio parere corredato di eventuali proposte di modifica al disciplinare.

Il Ministero invita quindi i soggetti promotori della domanda di registrazione, nel corso di una pubblica audizione, a raccogliere considerazioni ed eventuali modificazioni al disciplinare presentato per il riconoscimento.

Successivamente il disciplinare viene sottoposto alla valutazione del Comitato nazionale di settore che, nella sua qualità di organo del Ministero, esprime il parere sul disciplinare e propone il testo definitivo da approvare con decreto ministeriale di riconoscimento della denominazione.

Il disciplinare approvato viene quindi inviato alla Commissione per la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale delle Comunità europee.



Allegato – Scheda rilevamento prodotti tradizionali

FILIERA VEGETALE	SI	NO	ORGANISMO DI CONTROLLO
FILIERA ANIMALE	SI	NO	

PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO			
RIFERIMENTI CULTURALI E TRADIZIONALI DEL PRODOTTO (altre denominazioni dialettali del prodotto o fonti storiche)			
AREA DI RINVENIMENTO DEL PRODOTTO			
PRODUZIONE IN ATTO	SCOMPARSA	A RISCHIO	ATTIVA

DATI AZIENDA			
CATEGORIA AZIENDA			
Telefono			
Fax			
Sito web			
e-mail			
SEDE SOCIALE	Via	Comune	Prov.
SEDE OPERATIVA	Via	Comune	Prov.
DATI FISCALI	P. IVA		C.F.
H.A.C.C.P.(D.Lgs 155/97)	SI NO AUTOCONTROLLO		
DATI AMMINISTRATIVI	AUT. SAN	COD ASL.	CCIA



DATI DI PRODUZIONE	
DESCRIZIONE SINTETICA PRODOTTO	
PERIODO DI PRODUZIONE	
QUANTITA' PRODOTTA	
FATTORI CLIMATICI E GEOGRAFICI NECESSARI	
UNITA' LAVORATIVE NECESSARIE PER LA QUANTITA' INDICATA	

RELAZIONE PRODOTTO-PRODUTTORI-TERRITORIO	
RISCONTRI OMOGENEI CON PRODOTTI SIMILARI	
FATTORI SPECIFICI TRADIZIONALI RISPETTO AD ALTRE AREE DI PRODUZIONE	
CRITICITA' CHE NECESSITANO DI EVENTUALI DEROGHE (AD ESEMPIO AD ANALISI HACCP) RICHIESTE DAL PRODUTTORE COME COLLEGATE ALLA TRADIZIONE	
REGOLE LOCALI E TRADIZIONALI DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE DEL PRODOTTO	
DATE O PERIODI DI ORIGINE NELL'APPLICAZIONE DELLE REGOLE LOCALI DI LAVORAZIONE	



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	
FORMA	
COLORE	
SAPORE	
PESO	
STAGIONATURA	
FATTORI CHIMICI, FISICI, MICROBIOLOGICI, NUTRIZIONALI	
ASPETTI COMMERCIALI (confezionamento, conservazione, ecc.)	
MERCATO DI SBOCCO (all'ingrosso, vendita diretta, aree geografiche, ecc.)	

MATERIE PRIME ED INGREDIENTI	
Descrizione	Provenienza



METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Descrizione Azione	Fattore critico	Modalità secondo Norme	Deroghe a norme	Modalità di tracciabilità

MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE ED IL CONDIZIONAMENTO

Descrizione Azione	Attrezzatura/impianto	Modalità secondo Norme	Deroghe a norme	Registrazione controlli su attrezzatura

DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Ubicazione	Descrizione fisica	Modalità secondo Norme	Deroghe a norme	Scopo del locale nel processo

MARKETING ED EVENTI: FORME DI DIFFUSIONE DEL PRODOTTO

SAGRE e FIERE	
CONVEGNI E WORK SHOP	
PUBBLICAZIONI E RIVISTE	
PREMI	
WEB E BANNER	
MOSTRE E FESTIVAL SETTORE	
SPORT, ARTE, DIVERTIMENTO	
ALTRO	

MATERIALE FOTOGRAFICO	SI	NO
-----------------------	----	----



Allegato - Scheda analitica processo produttivo tipico

Scheda Analitica del processo produttivo “tipico”

FASE:	MODALITA' DI LAVORAZIONE	DESCRIZIONE PROCESSO						
.		Elementi tradizionali	Territorio	Modalità secondo normativa	Deroghe richieste	Modalità di Tracciabilità	CCP (si/no)	Descrizione controllo
.		Elementi tradizionali	Territorio	Modalità secondo normativa	Deroghe richieste	Modalità di Tracciabilità	CCP (si/no)	Descrizione controllo
.		Elementi tradizionali	Territorio	Modalità secondo normativa	Deroghe richieste	Modalità di Tracciabilità	CCP (si/no)	Descrizione controllo



DE.C.O. - LE DENOMINAZIONI COMUNALI D'ORIGINE

Generalità

La tutela e la valorizzazione dei prodotti tipici locali può rappresentare per un piccola comunità una strategia vincente per ampliare i confini e porsi all'attenzione in un'economia globalizzata con programmi dove la qualità non è patrimonio di singole sensibilità ma può diventare patrimonio comune attraverso qualche forma di "certificazione" da parte delle istituzioni.

Il mezzo che si propone per attuare tutto ciò, la Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.), ha qualcosa, in sé, di rivoluzionario: non si limita alla protezione di pochi prodotti di qualità - che tendono a diventare più che altro delle mode - ma mira, al contrario, a dare visibilità all'opera di migliaia di piccoli e piccolissimi produttori nel territorio comunale e ai loro prodotti spesso straordinari, stimolando nuove curiosità nei consumatori e valorizzando così le attività agro-alimentari tradizionali locali, il patrimonio culturale, enogastronomico ed artigianale di ogni paese.

Completamento naturale di questo percorso nella direzione di difesa e valorizzazione di questa preziosa risorsa, non può che essere l'istituzione di disciplinari per la coltivazione e del relativo protocollo di produzione e commercializzazione, a garanzia dei consumatori e degli stessi produttori.

Il progetto delle Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.) segna un grande passo avanti e un'importante conquista sulla via della certificazione dell'origine dei prodotti, della preservazione della biodiversità, come ostacolo agli ogm, per un progresso compatibile con l'ambiente e la valorizzazione di ciò che viene interamente prodotto in loco.

La De.Co. è la dichiarazione in etichetta del luogo di origine e trasformazione di quel vino, di quella frutta, della pasta, di quella verdura. Il garante della De.Co. è il sindaco, il primo cittadino che certifica, con pochi e semplici parametri, il luogo di "nascita" e di "crescita" di un prodotto. Non esistono elenchi De.Co. (l'Anci, l'associazione dei comuni italiani, dopo un primo entusiasmo ha raffreddato la sua adesione al progetto).

Attualmente sono più di 200 i Comuni italiani che hanno adottato la certificazione de.c.o. (censimento fatto dal Club di Papillon, l'associazione di cultura enogastronomia). In cima alla graduatoria per maggior numero di de.c.o. figura il Veneto, con 43 comuni, seguito da Lombardia (28), Toscana (22) e Campania (17). Il 54% delle denominazioni comunali sono state adottate da comuni con meno di 5 mila abitanti: di fatto spesso sono paesi e cittadine piccole: da Castelnuovo in Garfagnana a Seggiano sull'Amiata, da Cinquefrondi in Aspromonte a Pertica Bassa in Lombardia (ma ci sono anche Lecce, Gaeta o Modica). Certificano De.Co. prodotti come il cioccolato, il vino, i formaggi, la polenta, i carciofi, il torrone. Il defunto Luigi Veronelli che ha sostenuto la creazione delle denominazioni comunali, affermava: "Le De.Co. sono una vera decentralizzazione dell'economia. Si scardina il potere delle multinazionali, si restituiscono diritti alle comunità locali, si evidenzia la responsabilità dei produttori".

Il fenomeno delle De.C.O. – base normativa

Il fenomeno delle De.C.O. nasce a seguito della legge dell'8 giugno 1990 n. 142 che consente ai Comuni la facoltà di disciplinare, nell'ambito dei principi sul decentramento amministrativo, in materia di valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali

In seguito ed in forza di questa podestà concessa ai Comuni, l'Anci, l'Associazione Nazionali Comuni Italiani, nel 2000 ha redatto una proposta di legge di iniziativa popolare recante: "Istituzione delle denominazioni comunali di origine per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali". Nel frattempo, giuristi e opinion leader sono intervenuti in merito alla necessità di adottare le De.C.O.



In sostanza si fa riferimento anche alla legge Costituzionale n. 3 pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale il 24 ottobre 2001, che già delega ai Comuni la potestà di emettere regole in campo agricolo.

Da allora si segnala un proliferare di Comuni, che via via hanno deliberato una o più Denominazioni Comunali di Origine. Molteplici ed eterogenei sono i Comuni che hanno assunto tale delibera riferendola sia a prodotti di carattere agricolo, sia a prodotti di carattere artigianale.

La valorizzazione dei prodotti e del territorio con la DE.C.O:

La certificazione De.Co. è di fatto la soluzione del “marchio collettivo” come strumento collettivo di identificazione da utilizzare per le Denominazioni Comunali, il quale ha come finalità il garantire l’origine, la qualità o la natura di un prodotto.

Basilare l’importanza della valorizzazione delle produzioni tipiche locali attraverso la certificazione De.Co., le quali divengono nel breve periodo un vero e proprio strumento di marketing territoriale per il comune d’origine.

Secondo De Donno il concetto di “valorizzazione” del prodotto si rafforza mediante l’applicazione del marketing, in particolare dimostrando come il prodotto certificato come De.Co. possa divenire un media verso l’esterno, comunicando l’identità di un luogo e l’insieme dei valori umani e culturali della comunità d’origine. In poche parole, il manufatto con certificazione De.Co., secondo De Donno, rappresenta il media attraverso il quale un territorio o una specifica area geografica comunica all’esterno la propria “esistenza”, dando la possibilità soprattutto a quei piccoli comuni spesso inesplorati di ottenere una visibilità finora sconosciuta ed essere riconoscibili oltre i propri confini provinciali e regionali.

De Donno inoltre, propone la certificazione De.Co. all’interno di un vero e proprio progetto di marketing territoriale analizzando parallelamente il ruolo dell’Ente locale all’interno del processo di sviluppo del territorio. Di fatto, De Donno sostiene che affinché le Denominazioni Comunali siano il reale volano della crescita territoriale, bisogna creare una sorta di “sistema De.Co.” e pianificare indirizzi mirati attraverso la creazione di organismi “ad hoc”, vere e proprie agency di sviluppo territoriale, in grado di studiare, organizzare e coordinare l’intero iter processuale legato al marketing territoriale. Creare quindi organismi specifici, in grado non solo di gestire le fasi di attuazione degli indirizzi programmatici ma che siano nel contempo rappresentanti degli interessi socioeconomici e culturali del territorio.

Allegato – Modelli di Regolamento Comunale – Istituzione della DE.C.O.

Il caso di Ladispoli

Il marchio DE.C.O :



COMUNE DI LADISPOLI (Prov. di Roma) - REGOLAMENTO COMUNALE PER "LA VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI ISTITUZIONE DELLA DE.C.O. DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE"

INDICE



- Art. 1 - Finalità e ambito di applicazione
- Art. 2 - Istituzione di un albo comunale delle iniziative e manifestazioni
- Art. 3 – Istituzione del Registro De.C.O.
- Art. 4 - Le segnalazioni ai fini della iscrizione nel Registro
- Art. 5 - La struttura organizzativa
- Art. 6 - Le iniziative comunali
- Art. 7 - Le tutele e le garanzie
- Art. 8 - Le attività di coordinamento
- Art. 9 - Promozione di domande di registrazione ufficiale
- Art. 10 - Istituzione di una speciale Sezione della Biblio-mediateca comunale
- Art. 11 - Riferimento alle normative statali e regionali
- Art. 12 - Istituzione di un Osservatorio comunale
- Art. 13 - Norme finali

* * *

Art. 1

Finalità e ambito di applicazione

1. Il Comune individua, ai sensi dell'art.3 del T.U. delle leggi sugli Enti Locali approvato con D.Lgs.18/08/2000 n.267 ed ai sensi dell'art 1 dello Statuto, tra i propri fini istituzionali anche, in particolare, l'assunzione di adeguate iniziative dirette a sostenere ogni forma d'intervento culturale a sostegno del patrimonio di tradizioni, cognizioni ed esperienze relative alle attività agro-alimentari riferite a quei prodotti, loro confezioni, sagre e manifestazioni che, per la loro tipicità locale, sono motivo di particolare interesse pubblico e, come tali, meritevoli di valorizzazione.
2. Il Comune, a questo riguardo, assume attività che, nel rispetto della legge, comportano l'affermazione sostanziale del principio di cui al precedente comma e la loro attuazione.
3. In particolare l'azione del Comune si manifesta in direzione:
 - a. dell'indagine conoscitiva diretta ad individuare l'esistenza di originali e caratteristiche produzioni agro-alimentari e loro tradizionali lavorazioni e confezioni che, a motivo della loro rilevanza, siano meritevoli di evidenza pubblica, e di promuoverne la protezione nelle forme previste dalla legge al fine di garantire il mantenimento delle loro qualità attraverso l'istituzione di un albo comunale delle produzioni agro-alimentare e di un registro De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine);
 - b. dell'assunzione, nella fattispecie di prodotti agro-alimentari, che a motivo del loro consistere culturale e tradizionale siano meritevoli di riconoscimento protettivo da parte degli organi ufficiali preposti, di iniziative di valorizzazione per le quali il Comune si avvale della struttura organizzativa di cui all'art. 4 del presente regolamento per gli adempimenti amministrativi previsti dalla legge;
 - c. d'intervenire, mediante forme dirette e/o di coordinamento, in attività di ricerca storica finalizzata alla individuazione di ogni fonte che, per il conseguimento delle finalità di cui al presente articolo sia meritevole di attenzione;
 - d. di promuovere o sostenere iniziative esterne favorendo anche attraverso interventi finanziari, diretti nei limiti delle ricorrenti compatibilità di bilancio, ricercando forme di sponsorizzazione da parte di Enti, soggetti singoli ed associati, singoli e privati a favore delle associazioni che abbiano nei loro programmi istituzionali la salvaguardia dei beni culturali e tradizionali nell'ambito delle attività agro-alimentari e che non abbiano alcun fine di lucro.
 - e. di rilasciare un marchio De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) al fine di attestare l'origine del prodotto oltre alla sua composizione.

Art. 2

Istituzione di un albo comunale delle iniziative e manifestazioni

1. Viene istituito presso la competente struttura comunale di cui all'art. 4, un apposito albo in cui vengono iscritte le segnalazioni relative alle iniziative e manifestazioni riguardanti le attività e le produzioni agro-alimentari che, a motivo



delle loro caratteristiche e dell'interesse culturale dalle stesse destato, sono meritevoli di particolare attenzione e rilevanza pubblica.

2. E' previsto che l'iscrizione sia concessa alle manifestazioni che abbiano avuto luogo nel territorio comunale per almeno 3 anni consecutivi.

Art.3

Istituzione del Registro De.C.O.

1. Viene istituito presso la competente struttura comunale un apposito registro per tutti i prodotti tipici agro-alimentare segnalati e denominati.

Art.4

Le segnalazioni ai fini della iscrizione nel Registro

1. Le segnalazioni ai fini della iscrizione nel registro De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) per tutti i prodotti segnalati e denominati possono essere fatte da chiunque ritenga di promuoverle.

2. Le istanze per l'attribuzione della De.C.O. devono essere corredate da una adeguata documentazione in carta libera, diretta ad evidenziare le caratteristiche del prodotto, con particolare riferimento a quelle analitiche e di processo.

3. Sulla ammissibilità della iscrizione nel registro della De.C.O. si pronuncia una Commissione nominata dal Sindaco. Nella commissione sono di norma rappresentati gli esperti del settore agro-alimentare e gli operatori in forma singola o associata. La commissione approverà i disciplinari di produzione i quali saranno vincolanti per la concessione della De.C.O.

4. Le iniziative, manifestazioni, attività e connesse produzioni iscritte nell'albo possono fregiarsi della scritta De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) per tutti i prodotti segnalati e denominati completata dal numero di iscrizione. Funge da Segretario il responsabile del procedimento.

Art.5

La struttura organizzativa

1. La struttura organizzativa a cui viene attribuita la competenza in ragione degli adempimenti previsti dal presente regolamento è definita nell'ambito dell'organizzazione dei servizi vigenti.

2. Il dipendente responsabile della struttura di cui al comma precedente è anche responsabile di tutti i procedimenti previsti dal presente regolamento.

Art. 6

Le iniziative comunali

1. Il Comune assicura mediante gli strumenti di cui ha la disponibilità la massima divulgazione delle disposizioni previste dal presente regolamento.

2. Il Comune individua, nel quadro dei propri programmi editoriali, forme di comunicazione pubblica a cui affidare ogni utile informazione riferita alla materia trattata dal regolamento.

3. Il Comune, altresì, ricerca, ai fini De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) forme di collaborazione con enti e associazioni particolarmente interessati alla cultura delle attività agro-alimentari attraverso tutte le forme associative previste dalla vigente legge sull'ordinamento degli enti locali.

Art. 7

Le tutele e le garanzie

1. Il Comune, nei modi e nelle forme consentiti dalla legge, valorizza i diritti e gli interessi pubblici derivanti dalla presenza di espressioni popolari riguardanti le attività agro-alimentari, in quanto rappresentanti di un rilevante patrimonio culturale pubblico, strettamente connesso agli interessi che il Comune è tenuto a tutelare e a garantire ai sensi degli artt. 3 e 13 del T.U. delle leggi sull'ordinamento degli enti locali di cui al Dlgs 18 agosto 2000 n. 267 .

Art. 8



Le attività di coordinamento

1. Il Comune, nell'ambito delle iniziative previste dal presente regolamento, attua mediante i propri organi di governo - Giunta comunale e Sindaco - forme di coordinamento rispetto a tutte le organizzazioni culturali che hanno tra i propri fini la cultura delle attività agro-alimentari, riferita alle corrispondenti espressioni locali.

Art. 9

Promozione di domande di registrazione ufficiale

1. Il Comune, per propria iniziativa o su proposta di organizzazioni di produttori interessati o degli organismi di cui ai precedenti articoli, sussistendo le condizioni previste dalla legge, promuove la presentazione da parte dei soggetti previsti dalla vigente normativa comunitaria, al Ministero delle politiche agricole ed alla Regione della domanda di registrazione ai fini della protezione della denominazione di origine protetta o della indicazione geografica protetta o della attestazione di specificità, dei prodotti agricoli ed alimentari e delle zone di produzione degli stessi.

2. Il Comune sostiene la presentazione della domanda provvedendo per conto ed a nome dei soggetti interessati alle procedure amministrative ed alle documentazioni occorrenti ed a seguire il procedimento durante le fasi previste dalla legge.

3. Ai fini delle procedure per il riconoscimento DOP; DOC; IGP; il Comune interverrà per agevolare l'iter in favore delle aziende che producono i prodotti con il riconoscimento De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) da più di 3 anni.

Art. 10

Istituzione di una speciale Sezione della Biblio-mediateca comunale

1. Nell'ambito della Biblio-mediateca comunale viene istituito uno spazio documentale, aperto alla ordinaria prevista consultazione pubblica, dove vengono raccolte e catalogate tutte le pubblicazioni, anche di espressione giornalistica, afferenti alla cultura agro-alimentare locale.

Art. 11

Riferimento alle normative statali e regionali

1. Le normative di cui al presente regolamento s'ispirano ai principi di cui alle normative statali e regionali vigenti, conseguentemente queste costituiscono un limite, rispetto alle discipline dalle stesse previste, all'applicazione del regolamento in tutte le eventualità di ordine attuativo.

Art. 12

Istituzione di un Osservatorio comunale

1. È istituito presso la Conferenza dei Capi-gruppo del Consiglio comunale un Osservatorio sullo stato di attuazione del presente regolamento.

2. A questo Osservatorio perviene, con scadenza annuale, a partire dall'entrata in vigore del regolamento, una dettagliata relazione sulle iniziative di attuazione, secondo le previsioni regolamentari, da parte del Responsabile di cui all'art. 5.

Art. 13

Norme finali

1. Il presente regolamento entra in vigore al momento in cui la deliberazione consiliare di approvazione diviene esecutiva a norma di legge.

2. Non sono previste riserve di alcun tipo all'immediata efficacia delle norme di cui al presente regolamento.

3. Il presente regolamento va interpretato, rispetto alla lettera delle espressioni normative, nel senso che queste espressioni non costituiscono un limite, se non riferito alla legge, alla realizzazione di ulteriori iniziative, sempre nell'ambito dell'art. 1, ancorché non espressamente previste.

Il caso più specifico del comune di Sala Consilina – la DE.C.O. per alcuni prodotti orticoli tipici



Regolamento per la tutela e la valorizzazione dei prodotti tipici locali ed istituzione marchio de.c.o.
Approvato con Delibera di Consiglio numero 49 di giovedì 31 luglio 2003

Titolo I - Principi Generali

Art. 1 (Oggetto)

1. Il presente regolamento ha per oggetto l'incentivazione della coltura di prodotti agro-alimentari tipici degli orti di Sala, coltivati con antichi semi di produzioni ortive autoctone.
2. Essi costituiscono un patrimonio di valore economico e culturale del territorio.

Art. 2 (Finalità)

1. In ossequio all'Art. 1 dello Statuto Comunale, che tra l'altro recita testualmente: "Nell'esercizio delle funzioni di promozione dello sviluppo della Comunità, gli organi del Comune curano, proteggono ed accrescono le risorse ambientali e naturali, che ne caratterizzano il territorio [...]", nonché all'Art. 14 il quale stabilisce tra l'altro che l'Ente, nell'esercizio diretto di funzioni programmazione, "persegue in particolare il consolidamento e l'espansione delle attività comunali, artigianali, agricole [...]", il presente regolamento ha le seguenti finalità:
 - a) la tutela e la valorizzazione dei prodotti agro-alimentari tipici degli Orti di Sala, coltivati con antichi semi di produzioni ortive autoctone;
 - b) la salvaguardia delle peculiarità produttive ed organolettiche delle colture agro-alimentari tipiche degli Orti di Sala.

Titolo II (Strumenti di tutela e valorizzazione)

Art. 3 (Denominazione Comunale di Origine)

1. Al fine di valorizzare i prodotti agro-alimentari locali, è istituita la De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine).
2. L'attribuzione della De.C.O. si evidenzia attraverso apposito marchio di identificazione comunale, previo riconoscimento da parte di apposita commissione.

Art. 4 (Modalità di riconoscimento)

1. La denominazione comunale di origine viene riconosciuta alle specie orticole previo svolgimento delle seguenti modalità colturali:
 - selezione dei semi migliori al momento della raccolta;
 - conservazione dei semi in luogo adeguato;
 - preparazione dei semenzai per la produzione di piantine;
 - messa a coltura di semi e piantine nella stagione adatta;
 - cura con la massima attenzione delle piantine in vegetazione.
2. La De.C.O. viene riconosciuta alle specie orticole provenienti da produzioni seguite integralmente sul territorio.
3. Per le specie derivanti da lavorazione, ai fini del riconoscimento della De.C.O., la base deve essere prevalentemente di prodotto locale.
4. La commissione di cui all'Art. 3 valuta il rispetto delle modalità colturali mediante visite di controllo ai terreni interessati dalle produzioni.

Art. 5 (Marchio di identificazione comunale)

1. Il marchio di identificazione comunale è costituito da un distintivo circolare di diametro pari a cm. 16,08 recante lungo il bordo di colore giallo e di larghezza pari a cm. 2,01 la dicitura di colore rosso "gli orti di Sala Consilina", in alto, e la dicitura "Denominazione comunale d'origine - deliberazione di Consiglio Comunale n. 49 del 31.07.2003", in basso. Separata dal bordo esterno da un cerchio bianco di larghezza pari a cm. 1 la parte centrale del distintivo, circolare e di diametro pari a cm. 10,06, è di colore giallo recante la denominazione (broccoli di rape oppure cipolle maggiaiole oppure frutta antica) di colore rosso e l'immagine a colori del prodotto tutelato.
2. Sul retro possono essere fornite indicazioni sulla composizione del prodotto identificato, sulla sua preparazione e sulla data di scadenza.



3. Il logo degli Orti di Sala è costituito da un distintivo circolare di diametro pari a cm. 17, a colori, recante la dicitura "gli orti di Sala Consilina" sovrascritta su un paesaggio naturale.

Titolo III (Commissione comunale)

Art. 6 (Istituzione e competenza)

1. È istituita la commissione comunale per il riconoscimento della Denominazione Comunale di Origine alle specie ortive autoctone.
2. Essa esamina le istanze di riconoscimento presentate dai produttori locali, le istruisce e ne determina l'esito. A tal fine, può effettuare visite di controllo ai terreni interessati dalle produzioni e può richiedere documentazione integrativa.

Art. 7 (Costituzione e durata)

1. La commissione comunale per il riconoscimento della Denominazione Comunale di Origine è formata da tre esperti del settore agricolo ed agro-alimentare e viene nominata dalla Giunta Comunale, che ne stabilisce anche i compensi e le modalità di rendicontazione gestionale.
2. La commissione opera con la presenza della maggioranza dei suoi componenti ed in occasione della prima seduta nomina al suo interno il presidente.
3. Essa dura in carica per un periodo di cinque anni, ovvero per il corrispondente periodo di durata del Consiglio Comunale. Per la prima costituzione della stessa si procederà una volta intervenuta l'esecutività del presente regolamento e rimarrà in carica fino alla scadenza della presente consiliatura.
4. Lo scioglimento del Consiglio Comunale comporta la decadenza della commissione.

Titolo IV (Modalità colturali)

Art. 8 (Oggetto)

1. Il presente titolo stabilisce le modalità colturali di alcuni prodotti agro-alimentari degli Orti di Sala, al fine del riconoscimento della Denominazione Comunale di Origine.

Art. 9 (Broccoli di rape degli Orti di Sala)

1. La Denominazione Comunale di Origine viene riconosciuta alle produzioni di broccoli di rape derivanti esclusivamente da semi autoctoni raccolti dai produttori da coltivazioni di rape a pieno campo.
2. I semi devono essere raccolti e conservati secondo le antiche usanze degli ortolani salesi rispettando le seguenti modalità:
 - a. nel campo in produzione, non vanno raccolti, per uso alimentare, i broccoli migliori per grandezza e robustezza vegetativa;
 - b. i broccoli così selezionati vanno portati a fioritura e maturazione;
 - c. la sgranatura dei baccelli deve essere effettuata presso l'abitazione del produttore;
 - d. la conservazione dei semi deve avvenire presso l'abitazione del produttore, mescolandoli alle foglie di noce.
3. Le rape da broccoli non devono essere trattate con antiparassitari. Qualora se ne presenti la necessità, a causa di particolari condizioni climatiche, devono essere usati antiparassitari compatibili con le produzioni agricole biologiche.
4. Al momento della raccolta, i broccoli di rape devono essere composti in medi mazzetti e legati con salice o giunco rispettando le antiche usanze.
5. Dopo il riconoscimento della Denominazione Comunale di Origine, ogni mazzetto deve essere contrassegnato dal logo degli Orti di Sala e dal marchio di identificazione comunale.

Art. 10 (Cipolle maggiaiole degli Orti di Sala)

1. La Denominazione Comunale di Origine viene riconosciuta alle produzioni di cipolle maggiaiole derivanti esclusivamente da semi autoctoni raccolti dai produttori da coltivazioni di cipolle maggiaiole a pieno campo.
2. I semi devono essere raccolti e conservati secondo le antiche usanze degli ortolani salesi rispettando le seguenti modalità:
 - a. nel campo in produzione, non vanno raccolti, per uso alimentare, le cipolle maggiaiole migliori per grandezza e robustezza vegetativa;



- a. le cipolle maggiaiole così selezionate vanno portate a fioritura e maturazione;
- b. il prelievo dei semi dalle piante mature deve essere effettuato presso l'abitazione del produttore;
- c. la conservazione dei semi deve avvenire presso l'abitazione del produttore, mescolandoli alle foglie di noce.

3. I semi per la produzione dei semenzali devono essere seminati nei semenzai a pieno campo.

4. I semenzali non devono essere trattati con antiparassitari. Qualora se ne presenti la necessità, a causa di particolari condizioni climatiche, devono essere usati antiparassitari compatibili con le produzioni agricole biologiche.

5. Al momento della raccolta, le cipolle maggiaiole devono essere composte in medi mazzetti e legate con salice o giunco rispettando le antiche usanze.

6. Dopo il riconoscimento della Denominazione Comunale di Origine, ogni mazzetto deve essere contrassegnato dal logo degli Orti di Sala e dal marchio di identificazione comunale.

Art. 11 (Frutta antica degli Orti di Sala)

1. La Denominazione Comunale di Origine viene riconosciuta esclusivamente alle produzioni di varietà fruttifere contenute nella tabella allegata al presente regolamento.

2. La produzione di frutta antica deve essere di tipo naturale; gli alberi non devono essere trattati con antiparassitari. Qualora se ne presenti la necessità, a causa di particolari condizioni climatiche, devono essere usati antiparassitari compatibili con le produzioni agricole biologiche.

3. La frutta antica deve essere collocata in cassette di legno ad un solo strato.

4. Dopo il riconoscimento della Denominazione Comunale di Origine, ogni cassetta deve essere contrassegnata dal logo degli Orti di Sala e dal marchio di identificazione comunale.

Art. 12 (Obblighi dei produttori)

1. I produttori ai quali viene riconosciuto l'uso del marchio di identificazione comunale hanno l'obbligo di tenere un registro per ogni produzione a Denominazione Comunale di Origine.

2. Sul registro devono essere annotati:

- 1. la quantità di concimazione effettuata per metro quadrato;
- 2. la data di effettuazione di eventuali trattamenti antiparassitari, con indicazione della casa produttrice e del nome del prodotto.

3. I produttori che presentano istanza di riconoscimento della Denominazione Comunale di Origine, nonché i produttori ai quali sia riconosciuta e che utilizzino il marchio di identificazione comunale, hanno l'obbligo di consentire le visite di controllo della commissione comunale e di adempiere a tutte le sue richieste, durante la fase istruttoria ed anche dopo il riconoscimento della De.C.O. ed il consenso all'uso del marchio di identificazione comunale.

4. Il diniego alle visite di controllo della commissione e l'inadempimento alle sue richieste comportano la decadenza del riconoscimento della De.C.O. e del diritto di uso del marchio comunale di identificazione, se già riconosciuti.

Titolo V (Disposizioni finali)

Art. 13 (Entrata in vigore)

1. Così come previsto dall'Art. 10 dello Statuto, il presente regolamento, intervenuta l'esecutività della deliberazione approvativa, è ripubblicato per quindici giorni all'Albo Pretorio ed entra in vigore il giorno successivo all'ultimo di pubblicazione.

2. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare, così come disciplina di diritto pubblico a carattere imperativo.



FILIERA OLIO D'OLIVA

Sintesi del progetto di filiera

Per filiera di produzione si intende l'insieme delle operazioni (e degli operatori) che concorrono alla produzione del prodotto finale a partire dalle materie prime che lo compongono. Nell'ambito della descrizione del progetto di filiera, sono stati evidenziati degli indicatori, alcuni dei quali tecnici, che hanno origine da studi di settore mentre altri, costruiti nell'ambito del progetto di filiera stesso.

Questi indicatori sono necessari per acquisire, monitorare e misurare l'efficacia dell'attivazione della "Filiera dell'Olio", i cui valori andranno costruiti in serie storica al fine di valutarne i trend senza e con filiera.

Il processo di trasformazione delle olive in olio ha inizio con semplici operazioni di campo per terminare poi nella commercializzazione del prodotto finito nell'ambito dei mercati. Il percorso "filiera olio" passa così dall'azienda produttrice di olive, attraverso l'azienda di trasformazione, per giungere sulla tavola del consumatore finale.

Gli obiettivi del progetto possono essere schematizzati come segue:

costituzione di una banca dati il più possibile rappresentativa dell'area del GAL VASTESE INN;

valutazione dei dati raccolti e progettazione di un modello di filiera, rispondente alle caratteristiche della zona;

attività di formazione utile a sensibilizzare i produttori ad aderire alla filiera prefigurata, in modo da consentire un adeguamento dei sistemi tecnologici adottati e potenziamento delle politiche di qualità di processo e prodotto.

In modo schematico e con una breve descrizione, è riportata qui di seguito una sintesi del progetto di filiera e gli indicatori utilizzati:

RACCOLTA delle olive –

Uno degli indicatori tecnici, per questa prima fase del processo, è relativo alla tipologia di raccolta delle olive. I diversi metodi di raccolta delle olive influenzano, in termini di quantità e qualità, il prodotto olio, intervenendo sulle caratteristiche proprie del prodotto finale e determinando in questo modo l'appartenenza ad una categoria piuttosto che ad un'altra. Tra gli indicatori costruiti, nell'ambito del progetto di filiera olio, troviamo gli indicatori anagrafici degli uliveti (superficie olivicola totale distinta per cultivar, età etc.)

TRASPORTO e STOCCAGGIO delle olive –

Una volta raccolte, le olive vengono trasportate al frantoio e qui stoccate in attesa dell'inizio della trasformazione vera e propria in olio. Gli indicatori tecnici per questa fase sono principalmente due: l'indice di maturazione delle olive e il tempo di permanenza delle stesse nelle aree di stoccaggio prima dell'avvio del processo. A seconda della tipologia scelta per la raccolta delle olive, l'indice di maturazione del frutto cambia e, di conseguenza, cambia la capacità dello stesso di mantenere inalterate le proprie caratteristiche durante il tempo di stoccaggio. Tra gli indicatori costruiti, nell'ambito del progetto di filiera troviamo, gli indicatori anagrafici dei produttori (età media, grado di istruzione etc.).

PROCESSO di TRASFORMAZIONE delle olive in olio –

Questa fase della filiera indica il processo vero e proprio di trasformazione per mezzo del quale dalle olive si ottiene l'olio. Anche in questo caso, come detto in precedenza per la raccolta, ci sono diversi metodi per l'estrazione a seconda della tipologia del prodotto finale che si desidera ottenere. Gli indicatori tecnici, utili alla valutazione di questa fase sono relativi appunto alla metodologia scelta per l'estrazione dell'olio e alla rapidità di filtrazione del prodotto grezzo ottenuto. Tra gli indicatori costruiti, nell'ambito del progetto di filiera troviamo, il numero dei produttori e/o le aziende aderenti alla filiera (forma giuridica, dimensione media, livello tecnologico, grado di informatizzazione etc.)

STOCCAGGIO dell'olio –

Una volta ottenuto l'olio dal processo di trasformazione, la filiera procede con le fasi di stoccaggio del prodotto finito che precedono la commercializzazione. In questa fase gli indicatori di maggior rilievo sono relativi al tempo di permanenza del prodotto e alla tipologia di conservazione, in termini di materiale utilizzato e localizzazione della zona di conservazione rispetto alle fonti di maggior rischio. Come indicatore costruito si tiene conto della quantità (in termini di volume) del prodotto trasformato attraverso i segmenti della filiera.

COMMERCIALIZZAZIONE dell'olio –



La commercializzazione dell'olio passa attraverso i diversi canali di distribuzione e vendita; a seconda delle scelte di mercato e delle strategie di vendita si avranno risultati diversi per prodotti diversi. L'appartenenza ad una categoria rispetto che ad un'altra (olio extra vergine, olio d'oliva, olio di sansa etc.) fa sì che il percorso della commercializzazione sia diverso perché diverse sono le caratteristiche del consumatore finale. Gli indicatori tecnici di questa fase sono relativi alle caratteristiche del prodotto quali l'acidità indicatore necessario per la classificazione delle diverse categorie di olio. Tra gli indicatori costruiti, nell'ambito del progetto di filiera, si tiene conto della ripartizione della produzione di olive tra autoconsumo, commercializzazione di prodotto fresco, conservazione e trasformazione.

POLITICA di VALORIZZAZIONE dell'olio –

Ultima fase del progetto di filiera dell'olio è relativa alle politiche di valorizzazione del prodotto finito. Con questo si intendono tutti quei processi utili a valorizzare il prodotto sia in termini commerciali che produttivi. Tra gli indicatori tecnici, si tiene conto del colore e della resa per ettaro riferita al tipo di raccolta, tra gli indicatori costruiti abbiamo le rese per operatore, la distribuzione delle aziende per forma giuridica e il grado di meccanizzazione della raccolta.

Punti di forza e debolezza

I punti di debolezza che hanno limitato l'efficacia del progetto "filiera dell'olio" possono essere riassunti come segue:

- ridotta dimensione aziendale e localizzazione *critica*;
- età medio alta dei produttori;
- livello di istruzione medio basso;
- scarsa propensione alla cooperazione interaziendale;
- scarsa specializzazione produttiva;
- scarsa attenzione alla valorizzazione del prodotto commerciabile.

La realtà produttiva della provincia di Chieti è garantita da 32.057 produttori distribuiti su 104 comuni, gli ettari destinati alla coltivazione dell'ulivo (da olio) sono 20.395,73 su un totale di 113.804,64 ettari totali.

Il 98% delle aziende presenti è rappresentato da ditte individuali a gestione familiare. Questo dato ci permette di trarre delle considerazioni sull'identità commerciale della zona, la polverizzazione aziendale e poderale giustifica l'altra % di aziende a gestione familiare e questa realtà è direttamente collegata alla scarsa specializzazione delle aziende.

La superficie media aziendale, nell'area GAL, si aggira intorno ai 0,63 ha, per scendere drasticamente ai 0,30 ha nell'area dell'alto vastese. Questa realtà fa sì che la meccanizzazione delle aziende locali sia pressoché nulla in quanto il costo di una sola macchina per azienda sarebbe ammortizzato solo dopo molti anni, aspetto che non gioverebbe affatto alla fragile economia presente sul mercato.

La remunerazione ottenuta dalla vendita delle olive da parte dei produttori è molto bassa, spesso anche non sufficiente a coprire i costi sostenuti per la raccolta. Le strutture di molitura dal canto loro sono spesso incapaci ad organizzare una rete di vendita tale da generare profitti degni di considerazione e la percentuale di invenduto (circa il 7%) tende ogni anno ad aumentare. Delle aziende ricadenti nell'area GAL sono poche quelle che hanno una struttura commerciale propria con un'adeguata rete di vendita, la polverizzazione delle produzioni e l'esiguo quantitativo d'olio prodotto dai piccoli produttori non rappresentano di certo un incentivo alla grande distribuzione o alla creazione di una distribuzione all'interno dell'area GAL.



Fasi di filiera ed indicatori

FASI DI FILIERA	INDICATORI STUDI DI SETTORE	ULTERIORI INDICATORI
Raccolta delle olive	Superficie totale olivicola. Tipologia di raccolta	
Trasporto e stoccaggio delle olive	Tempo di permanenza nell'area deposito. Indicatori anagrafici dei produttori	Indice di maturazione delle olive attendibile
Processo di trasformazione delle olive in olio	Metodologia di estrazione dell'olio Numero di produttori e/o aziende aderenti alla filiera	Rapidità filtrazione dell'olio
Stoccaggio dell' olio di oliva	Tempi di sosta nel frantoio e tipologia di conservazione dell'olio. Volumi di prodotto trasformato e commercializzato attraverso segmenti della filiera	Scelta del materiale per conservare l'olio e localizzazione dell'area di stoccaggio rispetto alle probabili fonti di rischio.
Commercializzazione dell'olio di oliva	Canali di distribuzione e vendita. Prodotto finale (extra-vergine, vergine, sansa, ecc.). Ripartizione della produzione di olive tra autoconsumo o commercializzazione di prodotto fresco, conservazione e trasformazione.	Acidità
Politica di valorizzazione dell' olio di oliva	Distribuzione per forma giuridica delle aziende. Resa per operatore Grado di meccanizzazione raccolta	Colore Resa per ettaro su tipo di raccolta

Normativa nell'ambito di filiera

La normativa nell'ambito della filiera olio si articola in diversi comparti: comunitario, nazionale, regionale e volontario (nel caso in cui si siano programmazioni e norme volontarie da seguire).

- Per quanto riguarda la normativa comunitaria:
- Reg. CE n°2568/91 norme di commercializzazione per il commercio al dettaglio per gli oli d'oliva e gli oli di sansa di oliva;
- Reg. CE n°136/66 norme relative all'attuazione di un'organizzazione comune dei mercati nel settore dei grassi;
- Reg. CE n°1638/98 modifica al Reg. CE 136/98;
- Dir. CE 13 del 20/3/2000 ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità;
- Reg. CE n°796/2002 modifica al Reg. CE 2568/91;
- Reg. CE n°1019/2002 norme di commercializzazione dell'olio d'oliva;
- Reg. CE n°1989/2003 caratteristiche oli d'oliva;
- Reg. CE n°2136/2002 norme relative al miglioramento qualitativo dell'olio d'oliva;
- Reg. CE n° 1334/2002 applicazione al Regolamento (CE) n.1638/98;

Nell'ambito della normativa nazionale:

D.M. del 30/07/2003 riconoscimento del panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva di cui l'art.4 del Regolamento (CEE) n.2568/91 modificato dal Reg. CE 796/2002;

D.M. del 29/04/2004 disposizioni applicative di controllo delle norme di commercializzazione dell'olio di cui al regolamento (CE) n.1019/02 della Commissione del 13 giugno 2002;



D.M. del 4/06/2004 autorizzazione del decreto ministeriale 29 aprile 2004 recante "disposizioni applicative di controllo delle norme di commercializzazione dell'olio di oliva", di cui al regolamento (CE) n.1019/2002 della Commissione del 13 giugno 2002;

D.M. del 2/7/2004 riconoscimento al Comitato di assaggio professionale per la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini;

D.M. del 24/9/2004 modalità di applicazione del regolamento (CE) n.1638/98 del consiglio, concernente i programmi di attività delle organizzazioni di operatori del settore olivicolo per la campagna di commercializzazione 2004/2005;

D.M. del 31/3/2005 integrazione dell'elenco nazionale dei tecnici e degli esperti degli oli di oliva extravergini e vergini;

D.Lgs. 181 del 23/6/2003 attuazione della direttiva CE 12/00 sull'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità;

Cir. N. 22167/04 modalità operative controlli per attuazione disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva;

Circ. H38 del 12/1/2004 riconoscimento dei comitati di assaggio ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva di cui l'art.4 del Reg. CE 796/02.

Particolare di disciplinare ed etichettatura nell'ambito della filiera

Il disciplinare di produzione è un documento utile a standardizzare la metodologia della trasformazione delle materie prime, con un'attenzione alle risorse del territorio, con lo scopo di ottenere un prodotto finito il più omogeneo possibile in modo da poter garantire le sue caratteristiche al consumatore.

Per poter redigere un corretto disciplinare, si deve conoscere nel dettaglio la realtà dell'area di produzione, in modo da individuare i punti di forza e di debolezza e ottimizzare il processo di produzione stesso.

Lo studio preliminare delle caratteristiche della zona, le cultivar adottate dalla maggior parte delle aziende locali, la meccanizzazione, la tecnologia utilizzata e le caratteristiche degli impianti di trasformazione, sono tutte conoscenze necessarie ed indispensabili per poter costruire un disciplinare che sia conforme alla realtà locale e che dia il migliore prodotto ottenibile sulla base delle risorse della zona.

Ciascun disciplinare è caratterizzato dall'individuazione di cosa è consigliato, ammesso e vietato nell'ambito del processo di produzione, trasformazione e commercializzazione.

Schema di disciplinare per la produzione dell'olio di oliva:

denominazione;

varietà delle olive utilizzate;

zona di produzione – localizzazione dell'aere in cui il disciplinare di produzione può essere applicato;

caratteristiche della coltivazione – si intendono le condizioni ambientali, le caratteristiche dei terreni della zona, metodo di raccolta consentito nell'ambito del disciplinare stesso, produzione massima consentita, denuncia di produzione, etc.;

modalità di oleificazione – metodo ammessi nel processo di trasformazione delle olive in olio e tempo massimo concesso per il processo stesso;

caratteristiche al consumo – caratteristiche del prodotto finito quali, colore, sapore, odore, acidità massima, punteggio al panel, numero di perossidi, % di acidi presenti etc.;

designazione e presentazione – determinazione di quanto è consentito fare nell'ambito della denominazione, etichettatura e presentazione del prodotto finito es: aggiunta di denominazione diversa da quella prevista, l'uso della denominazione dell'azienda produttrice, indicazione dell'annata di produzione, recipienti consentiti per la commercializzazione etc.

Tutti i disciplinari devono tener conto delle normative comunitarie, nazionali e regionali in materia di produzione, trasformazione e commercializzazione del prodotto, devono essere presentati agli organi preposti alla valutazione e da quest'ultimi approvati prima di essere utilizzati dagli operatori del settore.



Nell'ambito dell'etichettatura degli oli d'oliva, ai sensi del Reg. CE 1019/02, l'ispettorato centrale repressioni frodi ha predisposto alcuni esempi di corretta etichettatura, consentendo l'utilizzazione di alcune diciture e vietandone delle altre.

Dal 1° novembre 2003 è entrata in vigore la nuova normativa in materia di etichettatura prevista dal regolamento CE n. 1019/02 complementare a quella prevista dalla direttiva 2000/13 CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 marzo 2000. La novità principale prevista per la vendita a dettaglio di olii in imballaggi di dimensione ridotte e opportunamente sigillati, riguarda l'etichetta che oltre alla denominazione di vendita conformemente all'art. 35 del reg. n. 136/66/CEE dovrà riportare l'informazione sul tipo e categoria di olio.

Business Ideas

Durante l'analisi del progetto di filiera sono stati valutati punti di debolezza che potrebbero mettere in discussione l'efficacia del progetto stesso ma l'individuazione di dette debolezze deve essere il passo principale per risolvere le problematiche garantendo in questo modo un migliore sbocco sul mercato del prodotto finale.

Il settore olivicolo sta attraversando un forte momento di crisi, le cause sono addebitate alla forte pressione dei costi sul bilancio della coltura e alla ricorrente difficoltà di vendita del prodotto ad un prezzo adeguato e remunerativo.

Visto che il principale problema sembra essere legato alla incapacità di spuntare un prezzo di vendita adeguato del prodotto olio, si deve individuare una sorta di politica di valorizzazione che renda il prodotto qualitativamente superiore e quindi ottenere un migliore compenso alla vendita.

La strada da seguire, perché ciò avvenga, passa attraverso la rintracciabilità del percorso di produzione, inteso come capacità di ricostruire la storia, l'utilizzazione e l'ubicazione di ciò che è stato l'intero processo. La rintracciabilità a sua volta è collegata alla tracciabilità delle diverse fasi, attraverso l'identificazione delle aziende che hanno contribuito alla formazione del prodotto finale, attraverso un monitoraggio dei flussi materiali "dal campo alla tavola" ovvero dal produttore della materia prima al consumatore finale.

La tracciabilità, in fine, è collegata a quanto fino ad ora detto relativamente all'applicazione dei disciplinari di produzione e dell'etichettatura, come percorso necessario alla certificazione del processo.

La certificazione di un marchio territoriale e di prodotto, che garantisca l'applicazione di un disciplinare di produzione, potrebbe essere un primo passo nel percorso di valorizzazione del prodotto finale. Certificare un prodotto agroalimentare vuol dire valorizzare quelle caratteristiche di qualità che lo rendono unico e inimitabile e quindi proprio del territorio d'origine.

Altra certificazione necessaria per l'ottenimento dei risultati attesi potrebbe essere l'applicazione di certificazione di norme come UNI ISO 9001, ISO 14001, EMAS.

Ma i punti deboli della catena non sono risolvibili solo attraverso la certificazione del prodotto come strategia di valorizzazione; perché il settore dell'olio d'oliva, di questa zona, abbia una possibilità di ripresa sarà necessario sviluppare una serie di programmi integrativi atti a creare modelli utili alla definizione delle caratteristiche di sistema, oltre questo, sarà indispensabile lavorare sui metodi specifici di commercializzazione e promozione, adatti alla valorizzazione del prodotto finito.

La creazione di itinerari turistico agronomici sulle strade dell'olio potrebbe essere utile a promuovere un prodotto di qualità, con l'ausilio di strutture agrituristiche dell'area Gal che consentano all'ospite di entrare a contatto con realtà più interessanti sotto l'aspetto culturale, paesaggistico e commerciale dell'area. Un'ulteriore penetrazione commerciale potrebbe essere data dalla creazione di punti vendita dislocati nelle grandi città (Milano, Roma, Bologna, Firenze etc.), realtà capaci di muovere un mercato di nicchia sempre più interessante e remunerativo.

Lo sviluppo delle politiche di nicchia sia in termini di prodotto sia in termini di canale garantiscono maggior visibilità all'area e al contempo un ritorno d'immagine qualitativamente superiore.

La gestione dei costi, sicuramente elevata rispetto alle altre possibilità prospettate, potrebbe essere spalmata con una contribuzione economica-finanziaria da parte delle aziende interessate presenti sull'area. Destinando i margini di profitto generati dall'attività commerciale (punti vendita) alla promozione dell'area GAL attraverso ulteriori attività ed iniziative, come ad esempio, giornate di degustazione dei prodotti tipici, recensioni nelle guide oleo-gastronomiche, attività di promozione nei centri commerciali, spot all'interno dei cinema, creazione di un ricettario che, recuperando le tradizioni territoriali, ponga al centro le qualità gastronomiche, "sanitarie" e culturali dell'olio di oliva.



FITA

Sicuramente la creazione di punti vendita capaci di veicolare il prodotto olio extravergine d'oliva per l'intera area creerebbe un valore aggiunto per tutti gli operatori del settore esistenti sui 26 comuni, allo stesso tempo determinerebbe un impegno di maggior spessore rispetto alle attività da intendersi come "Spot". L'idea economica più intelligente e corretta è contemperare le risorse di cui si è in possesso.

Se la questione è centrata invece sul tipo di attività con maggiore profittabilità sicuramente l'apertura di alcuni punti vendita, a nostro avviso, rimane il sostegno alla commercializzazione più interessante sia in termini di visibilità sia in termini commerciali che di durevolezza del sostegno stesso.

FASE	ATTIVITA'	RISULTATO ATTESO
1. Certificazione marchio territoriale	Definizione disciplinare	Miglioramento organizzativo
	Attuazione disciplinare	Miglioramento gestionale
	Verifica ente terzo	Miglioramento appeal
	Attribuzione marchio qualità territoriale	
	Attribuzione marchio qualità ente terzo	
2. Certificazione di prodotto	Certificare un prodotto agroalimentare vuol dire valorizzare quelle caratteristiche di qualità che lo rendono unico e inimitabile e quindi proprio di un territorio.	Miglioramento organizzativo Miglioramento gestionale Miglioramento appeal
3. Sviluppo programmi integrati	Realizzazione e sviluppo modelli per la definizione delle caratteristiche di sistema	Sistemi integrati per aree territoriali di eccellenza
4. Certificazione ISO 9001	Strutturazione e implementazione Sistema Qualità	Riorganizzazione aziendale Orientamento all'efficacia dei processi Orientamento al marketing
5. Certificazione ISO 14001	Strutturazione e implementazione Sistema Gestione Ambientale	Riorganizzazione aziendale Bilancio ambientale
6. Certificazione EMAS	Iscrizione nel registro europeo delle organizzazioni registrate EMAS, e utilizzo del LOGO ambientale europeo.	Riorganizzazione aziendale Bilancio ambientale
7. Piano di valorizzazione del prodotto collegato al territorio	<ul style="list-style-type: none">- Creazione di un consorzio di garanzia e promozione del prodotto olio tipico- Creazione di itinerari turistico-gastronomici sulle strade dell'olio- Creazione di un ricettario che, recuperando le tradizioni territoriali, ponga al centro le qualità gastronomiche, "sanitarie" e culturali dell'olio di oliva.	<ul style="list-style-type: none">- Riconoscibilità e tutela del prodotto- Aumento delle vendite e realizzazione valore aggiunto qualità



FILIERA CEREALI

Sintesi del progetto di filiera

La zona agricola dell' alto vastese presenta una superficie indicativa, investita in cereali, di diversi ettari. Negli ultimi anni si e' assistito ad una riduzione del numero di imprese, dovuto sicuramente ad una non remunerazione economica.

E' da evidenziare un insieme di situazioni locali eterogenee che rappresenta un ridimensionamento del settore anche se, e' altresì vero che in certe aree il settore e' in sviluppo soprattutto con la produzione di grano duro.

I principali cereali coltivati in zona sono: frumento tenero, foraggere, frumento duro, mais, orzo, avena e favino. La prevalenza di cereale utilizzato nell' area gal e' di triticum durum che supera il 8°% dei cereali coltivati. La quantità di grano tenero sicuramente e' in quantità modeste rispetto alle quantità totali dell' area, in misura del 4%.

Dallo studio si evidenzia anche un forte autoconsumo che rappresenta nel totale un 50% delle famiglie azienda .

Tra i metodi di produzione agricola l'agricoltura biologica rappresenta una nicchia sulla produzione totale. infine sia le macchine che le infrastrutture presentano sicuramente dei limiti tecnici di produzione con mancanza di un controllo delle macchine per la distribuzione dei fitofarmaci.

Sicuramente i comuni più importanti sono quelli più vicini alla costa, con un estensione di produzione intorno ai 135 ettari.

Punti di forza e debolezza

	Produzione	Trasformazione	Commercializzazione
Punti di forza	- Per diversi comuni la presenza del grano duro e' sicuramente importante con produzioni per mercati non interni o per immissioni in zone di stoccaggio nelle vicinanze.		
Punti di debolezza	- La qualità del prodotto sicuramente è legata alle condizioni ambientali con valori non eccelsi sia in questa che in quantità	- La produzione viene portata soprattutto in zone interne dove troviamo dei silos di stoccaggio non del tutto adeguati ad una cerealicoltura moderna e commerciale. - non vengono utilizzati sistemi di imballaggio o confezionamento - e' rilevante la totale mancanza nell' area di mulini e pastifici.	- il prezzo di vendita del prodotto e' sicuramente legato alla quantità e al periodo di vendita - con pagamento non sempre legato alla qualità.

Finalità e obiettivi

- aumentare la produzione di prodotti di tipo certificati biologico
- aumentare le dimensioni aziendali per diminuire i costi di gestione
- modernizzare le tecniche e le macchine
- sviluppare le cultivar per la trasformazione
- integrare il prodotto con la gestione ambientale integrando con il turismo di tipo agricolo .



Proposte di massima:
nel breve periodo:

- sviluppare delle varietà che si integrano nel territorio come “capelli e preco”;
- incentivare all'utilizzo di strumenti per rilevare la qualità delle proteine;
- concertare accordi per una produzione di pane e pasta nell'area del alto vastese.
- nel medio e lungo periodo
- integrare i prodotti, con gestione di tutta la filiera con un disciplinare di produzione, con il turismo e l'ambiente.

Idee guida per lo sviluppo di filiera

Generalità

Oggi la tendenza dei consumatori è quella di porre la massima attenzione verso tutti quegli alimenti che diano garanzia in termini di:

- sanità
- salubrità
- genuinità
- controllo del processo produttivo
- tracciabilità, per conoscere la storia di quel prodotto: l'origine delle materie prime impiegate, le tecniche di trasformazione utilizzate, ecc..

Caratteristiche intrinseche del prodotto con le quali tendere ad un aumento della qualità della vita e del benessere verso se stessi ed il proprio io.

I consumatori sono perciò sempre più rivolti a prodotti sicuri ed alla ricerca di quelli di cui sono in grado di conoscere la storia in essi racchiusa.

Tutte queste domande possono avere però una risposta: la necessità di certificare il processo produttivo dell'agricoltura integrata. La certificazione segue infatti il concetto della Buona Pratica Agricola e tutti i soggetti facenti parte della filiera pane e pasta, aziende agricole, molini, panifici e pastifici seguono specifici disciplinari che riducono drasticamente l'uso della chimica. I temi forti di questi disciplinari si rifanno infatti all'obbligo dell'analisi dei terreni e dei conseguenti apporti di concimazione alla coltura del frumento. Ciascuna azienda agricola è obbligata inoltre alla rotazione colturale, pratica fondamentale per limitare l'insorgenza prima di malattie fungine (fusariosi) e micotossine nel prodotto finito poi. Importanti anche i limiti in campo dei diserbanti ed il divieto dei trattamenti fungicidi sulla coltura ma, soprattutto, l'analisi multiresiduale svolta sui campioni di grano, di farina, di semola e dei prodotti da questi derivati. Anche alle imprese di prima (molino) e seconda trasformazione (panificio e pastificio) viene vietato l'uso di additivi chimici durante la loro lavorazione.

Il processo quindi è volto a fornire garanzie ai consumatori in termini soprattutto di sanità; la tracciabilità dell'intero percorso di filiera intrapreso, dal campo alla tavola, contribuisce ad elargire certezze e sicure scelte su ciò che tutti noi mangiamo.

Il sistema di autocontrollo secondo l'HACCP e la sicurezza alimentare nella filiera dei cereali

Confrontare le richieste, le esigenze e le aspettative tra produzione, trasformazione e commercializzazione, in relazione a queste tematiche sia un elemento fondamentale per la crescita della duroagricoltura.

Affrontare l'argomento della sicurezza dei prodotti alimentari e quello dell'HACCP è senz'altro difficile, senza creare ulteriore confusione rispetto a quella fatta sino ad oggi. Dai primi anni '90, qualsiasi argomento in merito alla realizzazione di un manuale, una procedura o un disciplinare veniva considerato più come un'imposizione per l'ingresso nella UE o uno strumento di marketing piuttosto che una effettiva filosofia aziendale mirata all'ottenimento di prodotti di qualità. Si pensi, inoltre, che il sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP, imposto dal DL155/97, è, ancora oggi, ritenuto non applicabile a talune fasi delle filiere agro-alimentari. Escludendo il contesto di carattere igienico sanitario, ogni altra iniziativa in merito alla formalizzazione di un sistema di produzione o trasformazione agro-alimentare resta, invece, volontaria. Tali sono i sistemi qualità con riferimento alle norme UNI EN ISO 9000(Ed.1994), oggi aggiornate nelle UNI EN ISO 9001(Ed.2000); oppure disciplinari di produzione, certificazioni di prodotto, certificazione di sistemi di rintracciabilità, e tanti altri ancora.



E' fondamentale approfondire gli aspetti normativi e applicativi legati alla sicurezza alimentare e all'HACCP dalla produzione e trasformazione delle produzioni di frumento duro, evidenziando i vantaggi legati all'applicazione di tali sistemi di analisi e controllo. E' di grande utilità e apporto di ulteriori sviluppi considerare l'HACCP non solo come un mezzo di prevenzione dei rischi ma, anche e soprattutto, come approccio, definizione e standardizzazione del concetto di "qualità del frumento". Ciò consente di evidenziare ed esplicitare meglio le caratteristiche di pregio della granella di frumento duro prodotta, facilita le opportunità di commercializzazione, aumenta la fiducia dei consumatori sulla sicurezza dei prodotti cerealicoli, ed in definitiva può formalizzarne un valore aggiunto. Nell'ottica della valorizzazione dei prodotti della filiera cerealicola, da menzionare e diffondere è inoltre, l'applicazione di sistemi di rintracciabilità. Spesso le norme non sono assolutamente esaustive per la corretta applicazione di sistemi di autocontrollo. In particolare mancano riferimenti che fissino i limiti consentiti per contaminazioni di carattere fisico, microbiologico e chimico, o che limitino gli RMA (residui massimi ammessi) sugli alimenti destinati al consumo umano. Talvolta contaminazioni i cui limiti non sono oggetto di legiferazione in Italia, sono presi in ampia considerazione nel Nord Europa o nell'America Settentrionale, creando così ostacoli alla diffusione di prodotti mediterranei. Non da meno è l'entità e la dinamica di evoluzione di contaminanti nelle derrate alimentari (in particolare cereali in post-raccolta) e dei sistemi di autocontrollo da applicare in queste situazioni.

E' indispensabile individuare una possibile strategia per la valorizzazione del grano nella creazione di un protocollo puntuale sui prodotti derivati da esso e nell'adozione di un sistema di tracciabilità che offra particolari garanzie al consumatore. Ribadita l'importante funzione sociale di questa coltura soprattutto per le aree interne, ai fini della valorizzazione del grano duro, è fondamentale l'impegno di tutti gli operatori della filiera per predisporre protocolli interprofessionali seri che tengano conto della qualità intrinseca del prodotto, della certificazione di sicurezza alimentare dello stesso e della tracciabilità. E' indispensabile recepire come la qualità dei prodotti agricoli costituisca un bene primario da tutelare con tutti gli strumenti attualmente disponibili (AS, IGP, DOP, ecc.). Nelle condizioni di sofferenza in cui si trova la granicoltura elevare la qualità del prodotto non è stato sufficiente per garantire margini di redditività al produttore e conquistare consistenti quote di mercato. Le necessità dell'industria di trasformazione di grosse partite qualitativamente omogenee è spesso disattesa dall'offerta frammentaria ed amorfa dei produttori.

Linee guida per la filiera cereali biologici

I PROBLEMI POSTI DAGLI OPERATORI

Un'indagine capillare effettuata presso alcuni operatori del settore (centri di stoccaggio, molini e ditte sementiere) ha evidenziato che i problemi più sentiti sono principalmente di natura fitosanitaria (i coadiuvanti per combattere gli insetti ammessi dai disciplinari sono spesso insufficienti e a volte inefficaci), ma riguardano anche il tema delle impurità che sovente accompagnano il prodotto.

Quest'ultimo aspetto, molte volte trascurato, finisce infatti per incidere negativamente sulla conservazione: quando la presenza delle impurità è elevata, se si vogliono adottare con profitto tecniche di conservazione particolari, quali la refrigerazione o l'utilizzo di atmosfere modificate, è giocoforza intervenire con costose operazioni di prepulitura. Esistono poi altri problemi connessi alla conservabilità: dalla gestione dei documenti accompagnatori delle partite biologiche (gli agricoltori non sono sempre consapevoli dell'importanza della documentazione che, obbligatoriamente, deve accompagnare la partita), ai problemi della commercializzazione (il mercato del biologico non è adeguato in termini di dimensioni economiche). Per finire, il prezzo della materia prima, che ultimamente non è più tale da giustificare la coltivazione secondo tecniche biologiche.

AUTOCONTROLLO E PREVENZIONE

Dal gruppo di lavoro è scaturita la volontà di predisporre un documento utile per tutti gli operatori del settore, che potesse essere un supporto informativo per chi è già attivo o chi intende avvicinarsi alla produzione/ trasformazione di cereali e farine biologiche e vuole migliorare le performance produttive della propria azienda, valorizzare il proprio prodotto, ottenere un maggiore valore aggiunto e raggiungere risultati economici migliori. Per la stesura di questo documento ci si è basati, fondamentalmente, su quanto è utile per la definizione di un sistema Haccp (Hazard analysis and critical control points), i cui elementi fondamentali sono l'individuazione dei rischi associati ad ogni fase



del processo produttivo, la valutazione delle possibili misure preventive per l'eliminazione o minimizzazione di questi rischi, la determinazione dei "punti critici di controllo" (punto critico: qualsiasi aspetto, fase o procedura del processo in cui è possibile controllare elementi di tipo biologico, chimico o fisico che possono essere misurati). Su questa base sono state individuate le fasi principali che costituiscono il processo produttivo che va dalla preparazione del letto di semina, allo stoccaggio delle farine e dei sottoprodotti, per terminare con il trasporto dei trasformati.

Tuttavia, poiché il documento non doveva costituire uno specifico piano di autocontrollo, ma solo uno strumento di lavoro utile per tutti gli operatori (valido quindi anche per i meno esperti), in esso sono elencati non solo i punti critici definiti come tali dal manuale dell'Haccp, ma anche quelli che sono più propriamente "punti di attenzione", cioè passaggi del processo produttivo durante i quali occorre comunque prestare particolare attenzione per rendere più agevoli le operazioni successive o non incorrere in contaminazione delle partite da prodotti convenzionali o non ammessi dal disciplinare di produzione, oppure ancora evitare operazioni che potrebbero comunque portare all'esclusione dal sistema di produzione biologico, secondo il regolamento Cee 2092/91. Il documento può pertanto essere assunto come riferimento da coloro che intendono produrre grano tenero biologico con destinazione "alimentazione umana", ma che non hanno ancora avuto un approccio diretto con il sistema di certificazione Haccp, definito dal decreto legislativo legislativo n. 155/97 e che impone "a chi riceve, immagazzina, produce, confeziona, distribuisce e vende prodotti alimentari il rispetto di quanto definito da tale metodo di autocontrollo igienico finalizzato a tutelare la salute del consumatore".

I PUNTI CRITICI

I punti in cui una partita o un lotto possono essere sottoposti, seppur accidentalmente, a contaminazione sono numerosi: alcuni elementi durante le normali procedure di lavoro potrebbero sfuggire, proprio perché "normali".

In campo i reali punti critici dell'intero processo sono gli attacchi fungini (limite critico: percentuale di spighe malate/metro quadrato) e l'umidità della granella al momento della trebbiatura (il limite critico di umidità relativa è inferiore al 14%); durante lo stoccaggio industriale, le modalità di stoccaggio post-raccolta e la tipologia di mezzi utilizzati, che possono dare vita a contaminazioni crociate, al proliferare di insetti e allo sviluppo di muffe (limiti critici: numero di catture effettuate con trappole a feromoni e il livello di temperatura interna dei silos o delle celle di conservazione, in funzione della temperatura esterna).

Al molino il punto critico risiede nella presenza, al ricevimento della partita, di insetti (limite critico: assenza di insetti e larve vive), di antiparassitari (contaminazione crociata) e umidità del grano superiore al 14%. Durante lo stoccaggio, gli insetti (il limite critico è dato dal numero di catture effettuate con trappole a feromoni) e il livello di temperatura interna dei silos o delle celle di conservazione, in funzione della temperatura esterna; sul prodotto finito, cioè farine e sottoprodotti, il limite critico è quello imposto dal regolamento Cee 2092/91. Oltre ai veri punti critici ci sono numerosi "punti di attenzione", in corrispondenza dei quali si presentano rischi facilmente eliminabili attraverso azioni preventive, ma che è bene non sottovalutare, anche se possono risultare ovvi, poiché una piccola disattenzione potrebbe compromettere la buona riuscita dell'intero processo e costringere un operatore a declassare il proprio prodotto da biologico a convenzionale.

Qualche esempio di pericolo eliminabile:

la contaminazione fungina del seme (acquisto di seme certificato e utilizzo di varietà rustiche maggiormente resistenti), la pulizia di tutte le attrezzature utilizzate in fase di coltivazione, durante i trasporti, nella fase di stoccaggio e durante le operazioni di trasformazione. Tutti questi elementi non costituiscono punti critici perché non sono misurabili: sono, tuttavia, punti per i quali è opportuno effettuare azioni di controllo, e di prevenzione.

Definire linee guida e delineare un piano di autocontrollo per la produzione e la trasformazione di cereali biologici non è dunque semplice.



Tuttavia è auspicabile una loro adozione sempre più convinta, considerando gli attuali orientamenti della politica agricola comunitaria in materia di igiene, sicurezza alimentare, qualità, tracciabilità, e della crescente esigenza del consumatore di conoscere origine e processi di trasformazione cui è sottoposto un prodotto.

In sintesi alcuni limiti riscontrati nell'esperienza cerealicola biologica dell'Emilia Romagna possono stimolare più prevenzione per meglio affrontare gli eventuali punti critici:

1. Problemi alla produzione:
 - Reperibilità del seme certificato biologico;
 - Reperibilità di cultivar idonee;
 - Problemi di tipo agronomico.
2. Problemi allo stoccaggio e alla trasformazione:
 - Aspetti igienico-sanitari;
 - Disponibilità di luoghi di stoccaggio idonei;
 - Mezzi tecnici per lo stoccaggio differenziato;
 - Aspetti qualitativi della produzione biologica.
3. Problemi di commercializzazione:
 - Caratteristiche dell'offerta;
 - Caratteristiche della domanda;
 - Livello dei prezzi.

Fasi di filiera ed indicatori

FILIERA	INDICATORI STUDI DI SETTORE	ULTERIORI INDICATORI
Coltivazione	<ul style="list-style-type: none"> •Superficie impiegata per coltura cerealicola tradizionale •Superficie impiegata per coltura cerealicola biologica 	Indice di sperimentazione varietale sui cereali e sviluppo di prodotti innovativi
Raccolta	<ul style="list-style-type: none"> •Resa (Q/Ha) delle colture cerealicole •% di umidità della granella 	Livello delle attrezzature per la trebbiatura
Ricezione	Grado di eventuali infestazioni o contaminazioni di vario tipo dalle partite	Indice di ammodernamento dei centri di ricezione e condizionamento
Pre-pulitura (ventilazione)	<ul style="list-style-type: none"> •Grado di purezza e qualità della granella raccolta •% di umidità 	Indice di ammodernamento dei centri di ricezione e condizionamento
Stoccaggio	<ul style="list-style-type: none"> •Grado di infestazioni (fitofagi) • Temperatura e Umidità % 	
Molitura	<ul style="list-style-type: none"> •Indici alveografici W (resistenza alla deformazione della farina), P/L (Tenacità rapportata all'estensibilità) •Indice farinografico (stabilità impasto) •Grado di umidità % •Glutine (%/ss) •Contenuto proteico (%/ss) •Ceneri (%/ss) •Parametri analisi microbiologiche 	<ul style="list-style-type: none"> •Livello degli impianti e delle attrezzature per la macinazione e l'immagazzinamento (Capacità oraria di macinazione) •Livello di differenziazione del prodotto finito •Grado e livelli del Packaging
Trasformazione (Panificazione, pastificazione)	<ul style="list-style-type: none"> •% e qualità ingredienti per l'impasto •Resistenza alla cottura 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di lavorazione • Temperature di essiccazione
Distribuzione	<ul style="list-style-type: none"> •N. Punti di vendita •Quantità - marketing 	



Normativa nell'ambito di filiera

COMUNITARIA	NAZIONALE	LOCALE	VOLONTARIA
Reg. CE n° 1765/92 - Istituisce un regime di sostegno a favore dei coltivatori di taluni seminativi	D.Lgs n° 155/97 (HACCP) Norme generali di igiene dei prodotti alimentari e relative modalità di verifica		
Reg. CE n° 1766/92 - Organizzazione comune dei mercati nel settore dei cereali	(Autorizzazioni Vanno richieste da chi esercita l'attività di produzione, preparazione e confezionamento, nonché di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari sanitarie)		
Reg. CE n° 178/2002 - Stabilisce i principi della Legislazione e sicurezza alimentare e istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare	Legge n° 580/97 e succ. mod.		
Reg. CE n° 2092/91 - metodo di produzione biologico di prodotti agricoli ed alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari			
Reg. CE n° 2078/92 - Normativa sulla produzione agricola biologica			
Regolamento CEE 2092/92 - Disciplinare produzione biologico			

Business ideas

FASE	ATTIVITA'	RISULTATO ATTESO
1. Certificazione marchio territoriale	Definizione disciplinare	Miglioramento organizzativo
	Attuazione disciplinare	Miglioramento gestionale
	Verifica ente terzo	Miglioramento appeal
	Attribuzione marchio qualità territoriale	
	Attribuzione marchio qualità ente terzo	
2. Certificazione di prodotto	Certificare un prodotto agroalimentare vuol dire valorizzare quelle caratteristiche di qualità che lo rendono unico e inimitabile e quindi proprio di un territorio.	Miglioramento organizzativo Miglioramento gestionale Miglioramento appeal
3. Sviluppo programmi integrati	Realizzazione e sviluppo modelli per la definizione delle caratteristiche di sistema	Sistemi integrati per aree territoriali di eccellenza
4. Certificazione ISO 9001	Strutturazione e implementazione Sistema Qualità	Riorganizzazione aziendale Orientamento all'efficacia dei processi Orientamento al marketing
5. Certificazione ISO 14001	Strutturazione e implementazione Sistema Gestione Ambientale	Riorganizzazione aziendale Bilancio ambientale
6. Certificazione EMAS	Iscrizione nel registro europeo delle organizzazioni registrate EMAS, e utilizzo del LOGO ambientale europeo.	Riorganizzazione aziendale Bilancio ambientale
7. Piano di valorizzazione del prodotto collegato al territorio	<ul style="list-style-type: none"> • Creazione di un ricettario che, recuperi le tradizioni territoriali nell'utilizzo del pane e della pasta tipici • Creazione di itinerari turistico-gastronomici sulle strade del pane tipico del vastese interno 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscibilità e tutela del prodotto - Aumento delle vendite e realizzazione valore aggiunto qualità



Allegato – Modello disciplinare produzione cereali

Estratto da: Contratto Appalto Concorso per la progettazione e realizzazione di un sistema informativo per la tracciabilità delle produzioni agroalimentari. Allegato E (L'AMMINISTRATORE UNICO Dr. Galliano Micucci PER ACCETTAZIONE Ing. Andrea Turchi

DISCIPLINARE PRODUZIONE CEREALI

1. GENERALITÀ

Le disposizioni contenute nel presente disciplinare di produzione prescrivono le modalità per la produzione di frumento tenero e duro, lo stoccaggio, la molitura, la panificazione, la pastificazione e la commercializzazione dei prodotti con il marchio collettivo "_____".

Il disciplinare descrive e codifica tutte le fasi della filiera cerealicola dalla produzione della materia prima alla commercializzazione dei prodotti "farina, semola, pane e pasta", garantendo al consumatore finale, anche attraverso la certificazione, la conformità alle prescrizioni previste.

Il disciplinare di produzione "_____" è articolato in capitoli di carattere generale riguardanti gli obiettivi, le caratteristiche generali dei prodotti, il processo ed il sistema di commercializzazione ad esso legato. Inoltre, per alcune disposizioni, sono riportati degli allegati al disciplinare che devono essere utilizzati per assicurare la gestione del marchio ai fini degli obiettivi previsti.

Negli allegati, per singoli soggetti della filiera, sono riportati tabelle e modelli per garantire la gestione della tracciabilità dei prodotti oggetto di controllo e di certificazione.

1.1 MOTIVAZIONI E OBIETTIVI DEL PROGETTO

Il progetto "filiera frumento tenero e duro" ha lo scopo di valorizzare, attraverso l'applicazione di un marchio collettivo, la produzione cerealicola marchigiana e tutelare il consumatore, attraverso la codifica e la tracciabilità dei processi di coltivazione, stoccaggio, trasformazione e commercializzazione. I prodotti devono rispondere a requisiti con elevato standard qualitativo ed essere rintracciabili all'interno della filiera.

1.2 DESCRIZIONE DEL RICHIEDENTE

Il marchio collettivo "_____" è stato dato in concessione all'Associazione _____ con Sede legale _____ depositato dal Concessionario Regionale di Valorizzazione dei Cereali delle Marche.

Il Concessionario è formato dai soggetti della filiera cerealicola con le modalità riportate nello Statuto e i compiti definiti nel Regolamento d'uso del marchio.

1.3 OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE

L'oggetto del disciplinare è la produzione di farine, semole, pane e pasta rispondenti a specifici requisiti qualitativi e rintracciabili all'interno della filiera.

Il presente disciplinare trova applicazione presso i seguenti soggetti che aderiscono al Concessionario ed i cui elenchi sono riportati in allegato 6 (Tabb. 6/1, 6/2, 6/3, 6/4, 6/5, 6/6):

- ☐ Aziende agricole,
- ☐ Centri di stoccaggio,
- ☐ Molini,
- ☐ Panifici,
- ☐ Pastai.

Per il raggiungimento degli obiettivi previsti, nel presente documento sono contenute le disposizioni relative a: scelta varietale, tecnica colturale, stoccaggio, molitura, panificazione e pastificazione per la produzione della farina, della semola, del pane e della pasta identificati con il marchio "_____".

I soggetti aderenti al marchio non hanno obblighi di esclusività per la commercializzazione.

1.4 DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

Si riporta nei seguenti punti 1.4.1, 1.4.2 ed 1.4.3 i riferimenti (di legge, normativi o di altra natura) di cui si fa uso per la definizione, la realizzazione e la commercializzazione del prodotto.

1.4.1 Riferimenti legislativi



FITA

Per l'ottenimento dei prodotti indicati con il marchio " _____ " i singoli soggetti della filiera devono attenersi alle disposizioni di legge vigenti (Reg. CE, Dir. CE, Leggi, L.R.) come riportato nella seguente tabella:

Soggetti filiera	Normativa vigente
Coltivatore di frumento Tenero e Duro	-----
Centro di Stoccaggio	D. Lgs. 155/97 (HACCP); Autorizzazioni sanitarie.
Molino Frumento tenero	D. Lgs. 155/97 (HACCP); Legge n. 580 del 4luglio 1967 e successive modifiche ed integrazioni; Autorizzazioni sanitarie.
Molino Frumento duro	D. Lgs. 155/97 (HACCP); Legge n. 580 del 4luglio 1967 e successive modifiche ed integrazioni; Autorizzazioni sanitarie.
Panificio	D. Lgs. 155/97 (HACCP); Legge n. 580 del 4luglio 1967 e successive modifiche ed integrazioni; Autorizzazioni sanitarie.
Pastificio	D. Lgs. 155/97 (HACCP); Legge n. 580 del 4luglio 1967 e successive modifiche ed integrazioni; Autorizzazioni sanitarie.

Eventuali disposizioni obbligatorie non riportate nel presente disciplinare non sollevano gli associati dalle loro responsabilità.

1.4.2 Riferimenti normativi

Disciplinare tecnico " _____ ".

1.4.3 Altri documenti di riferimento

Statuto del Concessionario,
Regolamento d'uso del marchio.

1.5 DEFINIZIONI

Vengono di seguito riportate alcune definizioni utilizzate nel presente disciplinare

Caratteristiche prodotto

Prodotto pasta " " : i prodotti ottenuti dalle varietà di frumento duro e dal processo produttivo come prescritto dal presente disciplinare.

Prodotto pane " " : i prodotti ottenuti dalle varietà di frumento tenero e dal processo produttivo come prescritto dal presente disciplinare.

Caratteristiche di processo

Stoccaggio: processo di conservazione in depositi della materia prima per un determinato periodo di tempo.

Molitura: processo di macinazione dei cereali che provoca la frantumazione delle cariossidi per la loro trasformazione in farine o semole.

Panificazione: processo di trasformazione della farina di frumento tenero mediante aggiunta di ingredienti e lavorazione del pane da un punto di vista strettamente tecnico come prescritto dal presente disciplinare.

Pastificazione: processo di trasformazione della semola di frumento duro mediante aggiunta di ingredienti e lavorazione della pasta da un punto di vista strettamente tecnico come prescritto dal presente disciplinare.

Soggetti interessati

Filiera cerealicola: insieme di soggetti definito delle organizzazioni che concorrono alla produzione, distribuzione, commercializzazione e fornitura dei prodotti pane e pasta.

Produttori: coloro che effettuano la coltivazione di cereali e da cui ne traggono il prodotto.

Stoccatore: centri in cui viene effettuato lo stoccaggio dei cereali.

Molitori: coloro che provvedono alla molitura dei cereali per la loro trasformazione in farine o semola.

Fornai: coloro che sono addetti alla lavorazione e cottura del pane.

Pastai: coloro che sono addetti alla lavorazione della pasta.



Concessionario: chi ha avuto la concessione all'uso del marchio “ _____ ”;

Caratteristiche di commercializzazione e tracciabilità

Canale di commercializzazione: Sistema di distribuzione dei prodotti del pane e della pasta dal produttore al consumatore, operato dai componenti della filiera che trasformano e/o vendono e acquistano la materia prima o semilavorato fino al prodotto finale.

Lotto: il quantitativo di prodotti del pane e della pasta ottenuti in circostanze praticamente identiche.

Partita: il quantitativo di prodotti del pane e della pasta destinati ad uno o più acquirenti.

Tracciabilità: capacità di produrre informazioni nel corso del processo produttivo da monte a valle della filiera.

Sistema di rintracciabilità: sistema che permette di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate (flusso di materiali e operatori di filiera).

Etichettatura: modalità di marcatura dei prodotti del pane e della pasta mediante un'etichetta riportante le informazioni previste.

Marchio collettivo: marchio che garantisce l'origine, la materia o la qualità di determinati prodotti o servizi, concesso ad un soggetto sia esso persona fisica o giuridica, che svolge funzioni di garanzia della provenienza o della qualità di prodotti o servizi, in applicazione di un regolamento che prevede le modalità di uso del marchio, l'effettuazione di controlli e le sanzioni.

Certificazione: riconoscimento da parte di organismi terzi che i prodotti sono conformi ad una predeterminata disciplina di produzione e a determinati standard qualitativi.

Ente terzo di certificazione: ente di parte terza pubblico o privato accreditato o conforme che rilascia certificazioni.

Autocontrollo: procedimento interno messo in atto da ciascun componente della filiera atto a verificare e garantire che il prodotto pane/pasta marchiato “ _____ ” è conforme ai requisiti previsti dal presente disciplinare.

Punto critico: qualsiasi punto, tappa o processo ove sia possibile, mediante un'azione di controllo adeguata, evitare, eliminare o ridurre ad un livello accettabile l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto in tutte le fasi del processo.

Non conformità: punto del processo produttivo non conforme con le norme stabilite dal disciplinare.

Azione correttiva: intervento da operare nel caso si verifichi una situazione di non conformità con il regolamento stabilito dal presente disciplinare per correggere l'anomalia riscontrata.

Documento di registrazione: documentazione raccolta dai singoli operatori della filiera che comprende tutte le informazioni relative all'attuazione degli autocontrolli e alla loro verifica.

1.6 ABBREVIAZIONI

Tab.: tabella;

Par.: paragrafo

All.: allegato;

Mod.: modello

Reg. CE: Regolamento Comunità Europea;

Dir. CE: Direttiva Comunità Europea;

L. R.: Legge Regionale;

D. Lgs.: Decreto Legislativo;

Umidità (%): è il tenore di umidità espresso in percentuale;

W: indice alveografico che esprime la forza della farina, la tenacità, l'estensibilità dell'impasto e quindi la resistenza che la farina oppone alla deformazione;

P/L: indice alveografico dato dal rapporto tra la tenacità (indicata con P) e l'estensibilità (indicata con L);

Stabilità: è un indice del farinogramma che esprime il tempo in minuti di stabilità dell'impasto;

Glutine (%/s.s.): è il contenuto di glutine espresso in percentuale sulla sostanza secca;

Contenuto proteico (%/s.s.): è la quantità di proteine espressa in percentuale sulla sostanza secca;

Generi (%): è il contenuto minerale della granella espresso in percentuale di sostanza secca;

CO₂: Anidride carbonica;

N₂: Azoto.

Trit.: Triticum

aest.: aestivum



dur.:durum

2. CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO SUL MERCATO

2.1 DESCRIZIONE DEL MARCHIO

Il marchio è raffigurato da un logo rappresentante con i colori ed identifica i prodotti farina, semola, pane e pasta ottenuti nel rispetto del presente Disciplinare di prodotto. Per le regole d'uso del marchio si rimanda a quanto stabilito nel Regolamento d'uso.

2.2 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

I prodotti farine, semole, pane e pasta con marchio “_____” derivano dall'utilizzo di varietà di frumento duro e tenero stabilite dal Concessionario e riportate nelle Tab. 1/1 e 1/2.

Le caratteristiche della granella di frumento tenero e duro al momento della raccolta sono riportate nella Tab. 1/3, mentre al momento del passaggio dal centro di stoccaggio al molino sono riportate nella Tab. 2/3 e sono individuate come requisiti minimi qualitativi.

I requisiti qualitativi delle farine di frumento tenero e delle semole di frumento duro sono riportati nel paragrafo 2.3 del presente disciplinare.

La farina e la semola devono essere prodotte seguendo la procedura definita nel presente disciplinare.

Il pane e la pasta devono essere prodotti con gli ingredienti, le dosi e i cicli di produzione riportati nel presente disciplinare.

I prodotti (farina, semola, pane e pasta) devono essere contraddistinti dal marchio impresso nella confezione e per il pane il marchio deve essere impresso anche direttamente sul pane stesso.

2.3 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO CERTIFICABILI E OGGETTO DI COMUNICAZIONE

I prodotti tutelati dal marchio “_____” sono riferibili a farina, semola, pane e pasta e riportati in allegato al presente disciplinare (All. 3, 4, 5).

Tali prodotti sono caratterizzati da un processo produttivo che prevede, come materia prima, varietà di frumento commerciali con specifici requisiti qualitativi e condizioni ottimali di processo nello stoccaggio, molitura, panificazione e pastificazione.

La farina così ottenuta deve avere le seguenti caratteristiche:

Umidità: uguale o massimo 14,5%

W: uguale o minimo 220

P/L: 0,40 – 0,60

Stabilità: uguale o minimo 9 min.

Glutine: uguale o minimo 11,50%/s.s.

La semola così ottenuta ha le seguenti caratteristiche:

☐ Per la pasta di semola

Umidità: uguale o massimo al 15,5%

Contenuto proteico: minimo o uguale al 14%/s.s.

Glutine: minimo o uguale al 11,5%/s.s.

Ceneri: valore compreso tra 0,84 e 0,88%.

☐ Per la pasta all'uovo

Umidità: uguale o massimo al 15,5%

Contenuto proteico: minimo o uguale al 12,8%/s.s.

Glutine: valore compreso tra 10,5 e 12%/s.s.

Ceneri: valore compreso tra 0,84 e 0,86%.

Il pane così ottenuto ha le seguenti caratteristiche:

☐ Forme predefinite (Par. 2.6.1),

☐ Lievitato con utilizzo del lievito di birra e di lievito madre (biga);

☐ Marchio di riconoscimento apposto direttamente sul pane.

La pasta così ottenuta ha le seguenti caratteristiche:

☐ Forme predefinite (Par. 2.7.1),

☐ Resistente alla cottura,

☐ Colore omogeneo, senza alcun segno o punto scuro,



☐ Ruvida nella superficie.

Sui prodotti a marchio “_____” viene garantita la tracciabilità fornendo al consumatore informazioni relative a:

☐ provenienza materia prima espressa in % proveniente da azienda agricole e centri di stoccaggio della Regione Marche;

☐ identificazione del Molino in cui è stato macinato il frumento;

☐ identificazione del panificio;

☐ identificazione del pastificio.

Le caratteristiche sopra indicate sono oggetto di certificazione da parte di un ente terzo che opera in conformità alla norma UNI CEI EN 45011 accreditato al Sincert o autorizzato da una autorità pubblica.

2.4 CARATTERISTICHE COMMERCIALI DELLA FARINA

2.4.1 Contenitori

Il tipo di confezionamento per la vendita della farina deve avvenire in sacchi o buste di carta di 25 kg o 5 kg o 1 kg appositamente rilasciati e numerati dal Concessionario.

È anche possibile commercializzare la farina alla rinfusa con l'obbligo di apposizione di un sigillo di garanzia alla partenza riportante il marchio di riconoscimento, il codice di identificazione e le dizioni relative ai termini di legge.

2.4.2 Etichettature

Il marchio di riconoscimento deve essere impresso sul sacco o nella busta di carta contenente la farina o nel sigillo di garanzia per consegne alla rinfusa e devono essere riportate altresì tutte le dizioni relative ai termini di legge.

Nell'etichetta dovranno inoltre essere riportate le seguenti diciture:

☐ azienda agricola e centri di stoccaggio della Regione Marche;

☐ identificazione del molino.

2.4.3 Requisiti di immissione sul mercato

Per la vendita del prodotto farina (imballaggio, trasporto, conservazione ed esposizione alla vendita) devono essere rispettate tutte le norme vigenti in materia igienico-sanitario.

2.5 CARATTERISTICHE COMMERCIALI DELLA SEMOLA

2.5.1 Contenitori

Il tipo di confezionamento per la vendita della semola deve avvenire in sacchi o buste di carta di 25 kg o 5 kg o 1 kg appositamente rilasciati e numerati dal Concessionario. È anche possibile commercializzare la farina alla rinfusa con l'obbligo di apposizione di un sigillo di garanzia alla partenza riportante il marchio di riconoscimento, il codice di identificazione e le dizioni relative ai termini di legge.

2.5.2 Etichettature

Il marchio di riconoscimento deve essere impresso sul sacco o buste di carta contenente la semola e devono essere riportate altresì tutte le dizioni relative ai termini di legge.

Nell'etichetta dovranno inoltre essere riportate le seguenti diciture:

☐ azienda agricola e centri di stoccaggio della Regione Marche;

☐ identificazione del molino.

2.5.3 Requisiti di immissione sul mercato

Per la vendita del prodotto semola (imballaggio, trasporto, conservazione ed esposizione alla vendita) devono essere rispettate tutte le norme vigenti in materia igienico-sanitario.

2.6 CARATTERISTICHE COMMERCIALI DEL PANE

2.6.1 Formato

Il pane marchio “_____” deve essere prodotto in un unico formato: filone riportante nella superficie due tagli obliqui.

Le pezzature possono essere di due tipi: 500 gr e 1 kg ed è ammessa una variazione del peso di più o meno 100 gr.

2.6.2 Contenitori

Il tipo di confezionamento per la vendita del pane al dettaglio deve avvenire in sacchetti di carta appositamente rilasciati e numerati dal Concessionario.

I sacchetti per il confezionamento devono avere i seguenti formati:

Formato 1: per 1 kg



Formato 2: per 500 gr

Per la vendita alla Grande Distribuzione il pane deve essere confezionato nelle apposite confezioni utilizzate per questo tipo di distribuzione ed approvate dall'Associazione Concessionaria.

2.6.3 Etichettature

Il marchio di riconoscimento deve essere impresso sul pane prima della cottura, nei sacchetti utilizzati per la vendita al dettaglio e nell'etichetta da applicare nelle confezioni per la vendita alla Grande Distribuzione. Nella confezione devono essere riportate altresì tutte le dizioni relative ai termini di legge.

Nell'etichetta dovranno inoltre essere riportate le seguenti diciture:

▣ azienda agricola e centri di stoccaggio della Regione Marche;

▣ identificazione del molino;

▣ identificazione del panificio.

2.6.4 Requisiti di immissione sul mercato

Per la vendita del prodotto pane (imballaggio, trasporto, conservazione ed esposizione alla vendita) devono essere rispettate tutte le norme vigenti in materia igienico-sanitario.

2.7 CARATTERISTICHE COMMERCIALI DELLA PASTA

La pasta deve presentare le seguenti caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche:

▣ resistenza alla cottura: non deve per nessun motivo spezzarsi durante il tempo di cottura consigliato in etichetta;

▣ aspetto: deve presentarsi di un colore omogeneo senza alcun segno o punto scuro e ruvida nella superficie;

▣ grado percentuale di umidità non superiore al 12,50%.

2.7.1 Formato

La pasta con marchio " _____ " deve derivare per la pasta di semola dall'impiego di trafile in bronzo e per la pasta all'uovo possono essere di materiale diverso.

I formati di pasta che possono essere prodotti sono i seguenti:

Per la pasta di semola:

N° Progr. DESCRIZIONE PRODOTTO TIPOLOGIA PESO NETTO

1 MILLERIGHE PASTA CORTA 500 gr

2 ELICOIDALI PASTA CORTA 500 gr

3 RIGATONI PASTA CORTA 500 gr

4 CANNOLICCHI RIGATI PASTA CORTA 500 gr

5 CANNOLICCHI PASTA CORTA 500 gr

6 LUMACHE PASTA CORTA 500 gr

7 PENNE RIGATE PASTA CORTA 500 gr

8 PENNE PICCOLE PASTA CORTA 500 gr

9 FUSILLI PASTA CORTA 500 gr

10 VERMICELLI PASTA LUNGA 500 gr

11 BUCATINI PASTA LUNGA 500 gr

12 SPAGHETTI PASTA LUNGA 500 gr

13 LINGUINETTE PASTA LUNGA 500 gr

Per la pasta all'uovo:

N° Progr. DESCRIZIONE PRODOTTO TIPOLOGIA PESO NETTO

1 CAPELLINI PASTA LUNGA 250 e 500 gr

2 TAGLIOLINI PASTA LUNGA 250 e 500 gr

3 BAVETTE PASTA LUNGA 250 e 500 gr

4 FETTUCCINE PASTA LUNGA 250 e 500 gr

5 TAGLIATELLA PASTA LUNGA 250 e 500 gr

6 CASERECCIA PASTA LUNGA 250 e 500 gr

7 TAGLIATELLA ZIGLINATA PASTA LUNGA 250 e 500 gr

2.7.2 Contenitori

Per la pasta di semola il confezionamento deve avvenire in sacchetto di carta o astuccio in cartone. La confezione dovrà richiamare i colori e il marchio predisposti dal Concessionario.



Per la pasta all'uovo il confezionamento deve avvenire in vaschetta di cartoncino, avvolta e sigillata con una pellicola anch'essa riportante colori e marchio predisposti dal Concessionario.

2.7.3 Etichettature

Per la vendita della pasta dovranno essere riportate sulle confezioni il marchio, le dizioni relative ai termini di legge e le seguenti diciture:

- ☐ azienda agricola e centri di stoccaggio della Regione Marche;
- ☐ identificazione del molino;
- ☐ identificazione del pastificio.

2.7.4 Requisiti di immissione sul mercato

Per la vendita dei prodotti pasta (imballaggio, trasporto, conservazione ed esposizione alla vendita) devono essere rispettate tutte le norme vigenti in materia igienico-sanitario.

3. DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI PRODUZIONE / TRASFORMAZIONE / DISTRIBUZIONE

Di seguito si riportano gli obblighi e i divieti da rispettare riguardo la "coltivazione del frumento tenero e duro", lo stoccaggio, la molitura del frumento tenero e duro, la panificazione, la pastificazione e la distribuzione.

3.1 Coltivazione del frumento tenero e duro

Scelta varietale:

la scelta delle varietà va effettuata sulla base dell'elenco delle varietà indicate nella Tab. 1/1. Eventuali modifiche, dovute a condizioni avverse che condizionano la produzione, verranno comunicate dal Concessionario.

Tecnica colturale:

- ☐ Il seme utilizzato dovrà essere certificato ENSE (Ente Nazionale Sementi Elette);
- ☐ il seme deve essere conciato con prodotti autorizzati in base alla normativa vigente;
- ☐ è vietato il ristoppio nell'avvicendamento colturale e l'uso di fitoregolatori;
- ☐ la raccolta del frumento e la consegna ai centri di stoccaggio deve avvenire in modo separato in base alle caratteristiche qualitative della granella che devono corrispondere ai requisiti riportati nella Tab. 1/3, pena il declassamento della partita stessa.

3.2 Stoccaggio

Il Concessionario stabilisce la percentuale della granella proveniente dalla Regione Marche come riportato nell'allegato 2 (Tab. 2/1). Tale percentuale di approvvigionamento può essere variata solo per decisione del Concessionario che

ne darà comunicazione ai soggetti interessati. I centri di stoccaggio aderenti al marchio devono essere in possesso delle Autorizzazioni igienicosanitarie ed attuare le seguenti disposizioni per singola fase:

Controlli al ricevimento:

il centro di stoccaggio, al ricevimento del frumento deve controllare e ritirare copia della Scheda di coltivazione (Mod. 1/1) oppure copia della Scheda di conferimento partite di frumento (Mod. 2/3). Inoltre deve controllare e valutare la presenza di eventuali infestazioni o contaminazioni di vario tipo sulle superfici delle cariossidi e sulle pareti dell'automezzo.

Dalla partita conferita deve essere prelevato un campione rappresentativo da sottoporre ad analisi (umidità, contenuto proteico e peso ettolitrico). I requisiti minimi qualitativi richiesti per il frumento tenero e duro sono riportati nell'all. 1 (Tab. 1/3). Se la partita non è conforme ai requisiti richiesti deve essere declassata e quindi non utilizzabile con il marchio.

Prepulitura:

le partite, prima dell'immagazzinamento, devono essere sottoposte a prepulitura mediante ventilazione.

Conservazione:

le partite di frumento in possesso delle caratteristiche definite nell'allegato 1, devono essere stoccate in silos specifici, identificabili con delle targhette visibili (Tab. 2/2).

I metodi di conservazione ammessi nel presente Discipinare sono:

- ☐ refrigerazione forzata,
- ☐ atmosfera controllata (CO₂ e N₂),
- ☐ sistemi chimici autorizzati: Fosfina.



È vietato l'utilizzo di sistemi di conservazione diversi da quelli indicati dal Disciplinare, compreso l'impiego di prodotti chimici destinati alla disinfestazione delle strutture in presenza di granella.

Controlli durante la conservazione:

è obbligatorio effettuare dei controlli periodici (ogni 30 gg) della temperatura e monitorare eventuali infestazioni da fitofagi.

I risultati vanno riportati nella scheda conservazione e trattamenti Mod. 2/2.

Caratteristiche della granella in uscita dal centro di stoccaggio:

Per il frumento tenero e duro la granella al momento della consegna al molino deve avere le caratteristiche qualitative riportate nella Tab. 2/3.

3.3 FRUMENTO TENERO

3.3.1 Molitura

Provenienza della materia prima:

il Concessionario stabilisce la percentuale della granella proveniente dalla Regione Marche come riportato nell'allegato 2 (Tab. 2/1). Tale percentuale di approvvigionamento può essere variata solo per decisione del Concessionario che ne darà comunicazione ai soggetti interessati.

Fasi della pulitura e molitura:

il frumento tenero con marchio "_____" deve essere stoccato separatamente in silos o magazzini piani specifici, diversi da quelli destinati ad altro frumento ed identificabili con targhette visibili (Tabb. 3/1, 3/2).

È vietato ammassare le partite di frumento tenero in piazzali o magazzini ad eccezione di magazzini piani.

Le miscelazioni della granella devono avvenire secondo dei criteri giustificabili al fine dell'ottenimento di un prodotto distinguibile per i parametri previsti. La resa alla molitura deve essere massimo pari al 75%.

Caratteristiche della farina ottenuta:

le caratteristiche specifiche della farina per la produzione con marchio sono stabilite dal Disciplinare (Par. 2.3). Le farine per singolo lotto devono essere certificate da un laboratorio analisi certificato, accreditato o pubblico o comunque riconosciuto dal Concessionario per rilevare analisi alveografiche (W, P/L), farinografiche (stabilità) umidità (%), glutine (%/s.s.) e ceneri (%). Inoltre con cadenza semestrale vanno effettuate analisi microbiologiche relativamente alle seguenti caratteristiche microbiologiche:

☐ carica batterica totale,

☐ muffe,

☐ lieviti,

☐ coliformi,

☐ Escherichia coli.

I certificati di analisi dovranno essere trasmessi una copia semestralmente al Concessionario e una copia conservata per un tempo minimo di due anni.

Conservazione e commercializzazione della farina:

la farina con marchio, ottenuta dalla macinazione, deve essere riposta in confezioni uniformi per tutti i soci (sacchi o buste di carta) da 25 kg o 5 kg o 1 kg appositamente rilasciate e numerate dal Concessionario. Nelle confezioni deve essere riportato il marchio "_____" e le diciture come riportato nel paragrafo 2.4.2. È anche possibile commercializzare la farina, presso i molini ed i panifici, alla rinfusa con l'obbligo di apposizione di un sigillo di garanzia alla partenza riportante il marchio di riconoscimento, il codice di identificazione e le dizioni relative ai termini di legge.

3.3.2 Panificazione

APPROVVIGIONAMENTO DELLA MATERIA PRIMA

Per la produzione del pane con marchio "_____", il panificio deve acquisire solo farina con marchio "_____". La conservazione della farina deve essere effettuata nel rispetto di tutte le norme igienicosanitarie e del D. Lgs 155/97.

CICLO DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEL PANE:

Ingredienti per l'impasto:

☐ farina di frumento tenero con prodotto in conformità al presente disciplinare e marchio "_____";

☐ acqua,

☐ lievito madre o massa di riporto in una misura minima del 20%,



- lievito di birra in misura massima del 2%,
- è consentita l'aggiunta di sale.

Il contenuto in acqua del pane a cottura completa è consentito massimo pari al 20%.

Confezionamento del prodotto:

la vendita deve avvenire per la distribuzione al dettaglio mediante confezionamento in sacchetti di carta appositamente rilasciati e numerati dal Concessionario (Par. 2.6.2) con impresso il marchio di tutela e l'identificazione del singolo panificio. Per la Grande Distribuzione dovrà essere applicata nella confezione l'etichetta di riconoscimento del prodotto soggetto al marchio di tutela. Inoltre il marchio di riconoscimento deve anche essere apposto direttamente sul pane prima della cottura.

Distribuzione:

I punti vendita sono i laboratori ed i panifici in cui viene prodotto il pane.

3.4 FRUMENTO DURO

3.4.1 Molitura

Provenienza della materia prima:

il Concessionario stabilisce la percentuale della granella proveniente dalla Regione Marche come riportato nell'allegato 2 (Tab. 2/1). Tale percentuale di approvvigionamento può essere variata solo per decisione del Concessionario che ne darà comunicazione ai soggetti interessati.

Fasi della pulitura e molitura:

il frumento duro con marchio "_____" deve essere stoccato separatamente in silos o magazzini piani specifici, diversi da quelli destinati ad altro frumento ed identificabili con targhette visibili (Tabb. 3/1, 3/3). È vietato ammassare le partite di frumento duro in piazzali o magazzini ad eccezione di magazzini piani. Le miscele della granella devono avvenire secondo dei criteri giustificabili al fine dell'ottenimento di un prodotto distinguibile per i parametri previsti. La resa alla molitura deve essere massimo pari al 65%.

Caratteristiche della semola:

la semola per la produzione della pasta con marchio "_____" deve rispondere ai requisiti riportati nel presente Disciplinare (Par. 2.3).

Le semole per singolo lotto devono essere certificate da un laboratorio analisi certificato, accreditato o pubblico o comunque riconosciuto dal Concessionario per rilevare glutine (%/s.s.), proteine (%/s.s.), umidità (%) e ceneri (%). Inoltre con cadenza semestrale vanno effettuate analisi microbiologiche relativamente alle seguenti caratteristiche microbiologiche:

- carica batterica totale,
- muffe,
- lieviti,
- coliformi,
- Escherichia coli.

I certificati di analisi dovranno essere trasmessi una copia semestralmente al Concessionario e una copia conservata per un tempo minimo di due anni.

Conservazione e commercializzazione della semola:

la semola con marchio "_____", ottenuta dalla macinazione, deve essere riposta in confezioni (sacchi o buste di carta) da 25 kg o 5 kg o 1 kg appositamente rilasciate e numerate dal Concessionario. Nelle confezioni deve essere riportato il marchio "_____" e le diciture come riportato nel paragrafo 2.5.2. È anche possibile commercializzare, presso i molini, la farina alla rinfusa con l'obbligo di apposizione di un sigillo di garanzia alla partenza riportante il marchio di riconoscimento, il codice di identificazione e le dizioni relative ai termini di legge.

3.4.2 Pastificazione

APPROVVIGIONAMENTO DELLA MATERIA PRIMA

Per la produzione della pasta con marchio "_____", il pastificio deve acquisire solo semola con marchio "_____" . La conservazione della semola deve essere effettuata nel rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie e del D. Lgs 155/97.

CICLO DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLA PASTA:

Ingredienti per l'impasto:



☐ semola di frumento duro prodotta in conformità al presente disciplinare e marchio “_____” e obbligo di campionamento all’arrivo nel pastificio della materia prima,

☐ acqua potabile,

☐ per la pasta all’uovo è consentita l’aggiunta di uova.

È vietato l’utilizzo di ingredienti diversi da quelli indicati nel presente disciplinare anche se consentiti dalla vigente normativa.

Lavorazione:

la semola deve essere impastata con acqua tramite delle preimpastatrici ed impastatrici onde ottenere una amalgama omogenea per poter poi confluire nelle presse (vite senza fine) che comprimono l’amalgama così ottenuta contro delle trafilè dotate di forature diverse che permettono di ottenere il formato di pasta prestabilita (paragrafo 2.7.1). Le trafilè devono essere esclusivamente in bronzo per la pasta di semola, mentre possono essere in materiale diverso per la pasta all’uovo.

Essiccazione:

la pasta deve essere essiccata a bassa temperatura ed in ogni caso ad una temperatura non superiore a 65°C affinché si rispetti il valore nutritivo e le caratteristiche integre della materia prima. Questa fase di lavorazione (ciclo di essiccazione) deve avvenire esclusivamente su telai conformi alle disposizioni sanitarie vigenti, oppure, per i formati lunghi su canne.

Confezionamento del prodotto:

per la pasta di semola in sacchetto di carta o astuccio in cartone. La confezione dovrà richiamare i colori e il marchio come predisposto nel disciplinare.

Per la pasta all’uovo in vaschetta di cartoncino, avvolta e sigillata con una pellicola anch’essa riportante colori e marchio come predisposto nel disciplinare.

Distribuzione:

La distribuzione avviene direttamente dai pastifici e presso i punti vendita codificati in apposito elenco tenuto dal pastificio stesso.

SCHEMA DI PRODUZIONE / TRASFORMAZIONE / DISTRIBUZIONE DEL FRUMENTO TENERO SOGGETTO AL MARCHIO

Coltivazione varietà di frumento tenero autorizzate dal Concessionario

Raccolta e consegna separata ai centri di stoccaggio in base alle caratteristiche qualitative della granella (Tab. 1/3)

Stoccaggio differenziato sulla base dei parametri qualitativi definiti

Acquisizione frumento tenero da parte dei molini

Pulitura e Molitura del Frumento Tenero

Conservazione e Commercializzazione della farina

Acquisizione farina da parte dei panifici

Confezionamento del pane

Rintracciabilità delle partite omogenee

Distribuzione prodotto finito

Rintracciabilità del prodotto finito

Rintracciabilità provenienza farina

Ciclo di produzione del pane

SCHEMA DI PRODUZIONE / TRASFORMAZIONE / DISTRIBUZIONE DEL FRUMENTO DURO

Coltivazione varietà di frumento duro autorizzato dal Concessionario

Raccolta e consegna separata ai centri di stoccaggio in base alle caratteristiche qualitative della granella (Tab. 1/3)

Stoccaggio differenziato sulla base dei parametri qualitativi definiti

Acquisizione frumento duro da parte dei molini

Pulitura e Molitura Frumento duro

Conservazione e Commercializzazione della semola

Ciclo di produzione della pasta



Confezionamento della pasta
Rintracciabilità delle partite omogenee
Distribuzione prodotto finito Rintracciabilità del prodotto finito
Rintracciabilità
provenienza semola
Acquisizione semola da parte dei pastai

4. CARATTERIZZAZIONE DEL SISTEMA DI CONTROLLO NELLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI "FARINA, SEMOLA, PANE E PASTA"

4.1 INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI DI PRODUZIONE / TRASFORMAZIONE / DISTRIBUZIONE

Sono oggetto di controllo (autocontrollo, controlli da parte del Concessionario e da Ente terzo) i seguenti punti critici inerenti la materia prima utilizzata, il processo di trasformazione, la commercializzazione e la conformità del prodotto alle specifiche.

MATERIA PRIMA:

Per la produzione di frumento i punti critici sono:

- la varietà coltivata,
- la certificazione del seme,
- il divieto di ristoppio,
- il divieto dell'uso dei fitoregolatori,
- la raccolta separata delle partite di frumento.

PROCESSO DI TRASFORMAZIONE:

Nel processo di trasformazione i punti critici sono relativi alla fase di stoccaggio del frumento e alla metodologia di trasformazione, in particolare:

per il centro di stoccaggio:

- acquisizione di partite di frumento da Aziende autorizzate dal Concessionario,
- controllo della rispondenza ai parametri definiti nel disciplinare delle partite di frumento in entrata al centro di stoccaggio,
- stoccaggio differenziato sulla base dei parametri qualitativi definiti,
- prepulitura e conservazione del frumento stoccato come previsto dal disciplinare,
- caratteristiche della granella in uscita;

per il molino:

- acquisizione delle partite di frumento da Centri di stoccaggio autorizzati dal Concessionario,
- molitura frumento separata da quella di altro frumento non autorizzato,
- caratteristiche della farina e della semola;

per il panificio e pastificio:

- acquisizione delle farine e delle semole con marchio "_____";
- ciclo di produzione del pane e della pasta come definito nel disciplinare,
- lavorazione del pane e della pasta separata da quella di altri prodotti non autorizzati dal Concessionario.

DISTRIBUZIONE:

Nel processo di distribuzione i punti critici sono relativi alla fase di confezionamento e commercializzazione dei prodotti, in particolare:

- confezionamento e commercializzazione della farina e della semola con marchio "_____";
- confezionamento e distribuzione del prodotto finito pane e pasta con marchio "_____";

4.2 IMPIANTI ED ATTREZZATURE DI PRODUZIONE / TRASFORMAZIONE /

DISTRIBUZIONE

Gli impianti e le attrezzature di cui i soggetti della filiera sono dotati devono in particolare possedere i seguenti requisiti:

per il centro di stoccaggio:

silos specifici (contenenti frumento autorizzato dal Concessionario) contraddistinti con delle targhette (Tab. 2/2),

per il molino:



silos specifici (contenenti frumento, farina, semola autorizzati dal Concessionario) contraddistinti con delle targhette (Tabb. 3/1, 3/2, 3/3), impianto di pulitura e di molitura;

per il pastificio:

preimpastatrici, impastatrici, presse (vite senza fine), trafile in bronzo per la pasta di semola e di materiale diverso per la pasta all'uovo, telai per l'essiccazione come da disciplinare;

per il panificio:

è concesso l'utilizzo di tutti gli impianti e le attrezzature a norma CE ed inoltre è consentita anche la lavorazione manuale.

4.3 AUTOCONTROLLO

I singoli operatori della filiera, individuati al paragrafo 1.3, in possesso delle Autorizzazioni igienicosanitarie previste, devono attivare procedure di autocontrollo per il rispetto dei punti previsti nei paragrafi riguardanti gli obblighi dei singoli soggetti.

Tali punti sono riportati in tabella e prevedono le modalità di controllo, la frequenza ed i documenti di registrazione, che sono riportati in allegato, atti a dimostrare l'evidenza dell'attuazione del piano di controllo da parte dei soggetti aderenti al marchio.

Inoltre devono mantenere attive le disposizioni contenute nel presente disciplinare attraverso le registrazioni previste per le schede tecniche, onde garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto in tutte le fasi del processo. Le schede tecniche dovranno essere compilate rispettivamente da ciascun soggetto della filiera, di cui annualmente una copia deve essere trasmessa al Concessionario e una copia conservata per un tempo minimo di tre anni.

4.3.1 Identificazione e rintracciabilità dei prodotti all'origine (azienda coltivatrice)

Il coltivatore di frumento deve compilare una scheda di coltivazione (Mod. 1/1), dove sono riportate le principali operazioni definite obbligatorie nel disciplinare: varietà coltivata, certificazione e concia del seme, divieto del ristoppio e dell'uso di fitoregolatori, per ogni partita conferita. Nella scheda deve essere riportato il *codice dell'azienda* composto dalla dicitura AZ e dal numero conferito all'azienda dal Concessionario al momento dell'adesione al disciplinare (AZ.....) e dal *codice della partita* che deve essere composto dal codice dell'azienda, dal n° progressivo della partita conferita e dall'anno in cui si effettua il conferimento (AZ.../...../.....).

4.3.2 Identificazione e rintracciabilità dei prodotti durante la produzione/trasformazione (centro di stoccaggio, molino)

Il centro di stoccaggio deve registrare i parametri riportati nella scheda di coltivazione oppure qualora il frumento provenga da altro centro di stoccaggio acquisire la scheda di conferimento partite di frumento (Mod. 2/3), compilare la scheda di carico stoccaggio (Mod. 2/1) del frumento in entrata, la scheda conservazione e trattamenti (Mod. 2/2) per ogni silos e scheda di conferimento partite di frumento (Mod. 2/3) per il frumento in uscita di cui una copia va consegnata al molino.

Il centro di stoccaggio deve riportare nei documenti di sua pertinenza i codici di identificazione necessari per la rintracciabilità del prodotto.

Il *codice del centro* composto dalla dicitura ST e dal numero progressivo conferito al centro dal Concessionario al momento dell'adesione al disciplinare (ST.....).

Il *codice della partita conferita al molino o ad altro centro di stoccaggio* composto dal codice del centro, dal numero progressivo della partita conferita e dall'anno di conferimento (ST.../...../.....).

Il molino al momento del reperimento della partita di frumento deve riportare il carico nel registro di carico molino distinto per ogni silos (Mod. 3/1), successivamente per la fase di produzione della farina o semola deve compilare il registro produzione farina o semola (Mod. 3/2 o Mod. 3/4), infine la vendita della farina o semola deve essere riportata nel registro vendita farina o semola (Mod. 3/3 o 3/5). Il molino deve riportare nei documenti di sua pertinenza i codici di identificazione necessari per la rintracciabilità del prodotto.

Il *codice del molino* deve essere composto dalla dicitura ML e dal numero progressivo conferito al molino dal Concessionario al momento dell'adesione al disciplinare (ML.....).

L'*identificazione dei silos* è composto per quello adibito allo stoccaggio della granello dalla dicitura G e dal numero (G/.....), mentre per quello adibito allo stoccaggio della farina dalla dicitura F e dal numero (F/.....) e quello adibito allo stoccaggio della semola dalla dicitura S e dal numero (S/.....).



Il *Lotto della Farina* deve essere composto dal codice del molino e dal numero del silos (ML..../F.....) e lo stesso vale per il *Lotto della Semola* (ML..../S.....). Per farine o semole derivanti da miscele riportare i numeri di identificazione dei silos (ML/F...../F.....) o (ML/S...../S.....). Alla vendita del prodotto è necessario riportare anche il codice (conferito dal concessionario) o nominativo dell'acquirente (qualora l'acquirente non abbia il codice in quanto non iscritto nei registri dell'allegato 6).

4.3.3 Identificazione e rintracciabilità dei prodotti alla distribuzione (panificio e pastificio)

La farina ottenuta dalla molitura del frumento tenero deve essere riposta in confezioni uniformi da 25 kg, 5 kg, 1 kg riportanti il marchio “_____” e codice identificativo: _____. Il lotto della farina deve essere riportato obbligatoriamente sulla confezione e nel documento di trasporto. Il panificio al momento dell'acquisizione della farina deve compilare il registro di carico panificio (Mod. 4/1), poi per la fase di produzione del pane deve essere compilato il registro produzione pane (Mod. 4/2) ed infine per la vendita del prodotto finito deve essere compilato il registro vendita pane (Mod. 4/3). Il panificio deve riportare nei documenti di sua pertinenza i codici di identificazione necessari per la rintracciabilità del prodotto.

Il *codice del panificio* deve essere composto dalla dicitura PN e dal numero progressivo conferito al panificio dal Concessionario al momento dell'adesione al disciplinare (PN.....).

L'*identificazione del silos* di carico deve essere composto per lo stoccaggio della farina dalla dicitura FP e dal numero (FP/.....).

Il *Lotto della partita di pane* composto dal codice del panificio, dal numero progressivo di lotto prodotto e dall'anno di produzione (PN/..../....). Infine al momento della vendita occorre indicare il codice acquirente solo nel caso della Grande Distribuzione Organizzata e la Ristorazione (Tabb. 6/7 e 6/8). Sul pane deve essere impresso il marchio di riconoscimento e confezionato in sacchetti numerati dal Concessionario e riportanti il marchio e il lotto identificativo composto dal codice del panificio, dal numero progressivo di lotto prodotto e dall'anno di produzione (PN/..../....). La semola ottenuta dalla molitura del frumento duro deve essere distribuita in confezioni uniformi da 25 kg, 5 kg, 1 kg riportanti il marchio “_____”, la data di confezionamento e codice identificativo: _____. Il lotto della semola deve essere riportato obbligatoriamente sulla confezione nel documento di trasporto.

Il pastificio al momento dell'acquisizione della semola deve compilare il registro di carico pastificio (Mod. 5/1), poi per la fase di produzione della pasta deve essere compilato il registro produzione pasta all'uovo (per la pasta all'uovo) (Mod. 5/2) o il registro produzione pasta di semola (per la pasta di semola) (Mod. 5/3) ed infine per la vendita del prodotto finito deve essere compilato il registro vendita pasta all'uovo (Mod. 5/4) o il registro vendita pasta di semola (Mod. 5/5).

Il pastificio deve riportare nei documenti di sua pertinenza i codici di identificazione necessari per la rintracciabilità del prodotto.

Il *codice del pastificio* deve essere composto dalla dicitura PS e dal numero progressivo conferito al pastificio dal Concessionario al momento dell'adesione al disciplinare (PS.....).

L'*identificazione del silos* di carico deve essere composto per lo stoccaggio della semola dalla dicitura SP e dal numero (SP/.....).

Il *Lotto della partita di pasta di semola* è composto dal codice del pastificio, dal numero progressivo di lotto prodotto e dall'anno di produzione (PS/..../....).

Il *Lotto della partita di pasta all'uovo* è composto dal codice del pastificio, dal numero progressivo di lotto prodotto e dall'anno di produzione (PSU/..../....). Al momento della vendita indicare il codice acquirente solo nel caso della Grande Distribuzione Organizzata e la Ristorazione (Tabb. 6/7 e 6/8). La pasta di semola deve essere commercializzata in sacchetti di carta o astucci di cartone riportanti colori, marchio del Concessionario, data di confezionamento e codice identificativo (PS/..../....). La pasta all'uovo deve essere venduta in vaschetta di cartoncino, avvolta e sigillata con una pellicola riportante colori, marchio del Concessionario, data di confezionamento e codice identificativo (PSU...../..../....).



FITA

Schema di autocontrollo da parte dei soggetti di filiera aderenti al Marchio	tenero
Fase di Processo Punti Critici di Autocontrollo Metodo di Controllo Frequenza del Controllo Documento di Registrazione	% di
Azienda Agraria	approvvigionamento
Scelta varietà di frumento	stabilito dal
Varietà previste	Concessionario
Tabb. 1/1 e 1/2 Eseguito dall'operatore Annuale	(Tab. 2/1)
Scheda di coltivazione	Eseguito dall'operatore All'acquisto di ogni partita
(Mod. 1/1)	Registro di carico molino
Certificazione e concia della semente, Tecnica culturale Divieto di ristoppio e dell'uso di fitoregolatori	(Mod. 3/1)
Eseguito dall'operatore Annuale Scheda di coltivazione	Separata per le partite
(Mod. 1/1)	autorizzate Eseguito dall'operatore
Raccolta Raccolta separata, come previsto dal Disciplinare Eseguito dall'operatore Annuale Scheda di coltivazione	Molitura
(Mod. 1/1)	Caratteristiche
Centro di stoccaggio	qualitative della farina
Acquisizione granella di frumento % di	definite dal
Approvvigionamento stabilito dal Concessionario	Concessionario nel
(Tab. 2/1)	disciplinare
Requisiti minimi qualitativi per il frumento tenero e duro (Tab. 1/3)	(Paragrafo 2.3)
Prove di laboratorio Al ricevimento di ogni partita	Conservazione della
Scheda di coltivazione (Mod. 1/1) o Scheda di conferimento partite di frumento a altro centro di stoccaggio (Mod. 2/3) Differenziato per le partite autorizzate e per i parametri qualitativi (Tab. 2/3)	farina come previsto dal
Mensile	disciplinare
Scheda di carico stoccaggio	Prove di laboratorio
(Mod. 2/1)	Per ogni lotto
Prepulitura, Conservazione comprevisti dal disciplinare Mensile Scheda conservazione e trattamenti stoccaggio	Registro produzione
(Mod. 2/2)	farina
Stoccaggio Commercializzazione della granella come previsto dal Disciplinare	(Mod. 3/2)
Eseguito dall'operatore	Vendita farina
Mensile	Commercializzazione
Scheda di conferimento	della farina come
partite di frumento a	previsto dal disciplinare
molino o altro centro di	Eseguito dall'operatore Per ogni lotto
stoccaggio (Mod. 2/3)	Registro vendita
Molino per frumento tenero	farina
Acquisizione della	(Mod. 3/3)
granella di frumento	Panificio
	Acquisizione della
	Farina
	approvvigionamento di
	farina con marchio
	"_____"
	Eseguito dall'operatore All'acquisto di ogni lotto
	Registro di carico
	panificio (Mod. 4/1)
	Panificazione Produzione pane come
	previsto dal disciplinare Eseguito dall'operatore Ad
	ogni lotto Registro produzione
	pane (Mod. 4/2)
	Commercializzazione
	del pane Registrazione vendita Eseguito
	dall'operatore Ad ogni lotto Scheda vendita pane
	(Mod. 4/3)



FITA

Fase di Processo Punti Critici di
Autocontrollo Metodo di Controllo Frequenza del
Controllo Documento di
Registrazione
Molino per Frumento duro
Acquisizione della
granella di frumento
duro
% di
approvvigionamento
stabilito dal
Concessionario
(Tab. 2/1)
Eseguito dall'operatore All'acquisto di ogni partita
Scheda di carico
(Mod. 3/1)
Separata per le partite
autorizzate Eseguito dall'operatore
Molitura
Caratteristiche
qualitative della semola
definite dal
Concessionario nel
disciplinare
(Paragrafo 2.3)
Conservazione della
farina come previsto dal
disciplinare
Prove di laboratorio
Per ogni lotto
Registro produzione
semola
(Mod. 3/4)
Vendita semola

Commercializzazione
della semola come
previsto dal disciplinare
Eseguito dall'operatore
Per ogni lotto
Registro vendita semola
(Mod. 3/5)
Pastificio
Acquisizione della
Semola
Approvvigionamento di
semola con marchio
" _____ "
Eseguito dall'operatore All'acquisto di ogni lotto
Registro di carico
pastificio
(Mod. 5/1)
Pastificazione
Produzione pasta
all'uovo e di semola
come previsto dal
disciplinare
Eseguito dall'operatore Ad ogni lotto
Registro produzione
pasta all'uovo (Mod.
5/2) e Registro
produzione pasta di
semola (Mod. 5/3)
Commercializzazione
del pane Registrazione vendita Eseguito
dall'operatore Ad ogni lotto
Registro vendita pasta
all'uovo (Mod. 5/4) e
Registro vendita pasta disemola (Mod. 5/5)

4.4 CONTROLLO DEL CONCESSIONARIO SUI SOGGETTI DELLA FILIERA ADERENTI AL MARCHIO COLLETTIVO " _____ "

Il Concessionario, esercita una continua attività di controllo, per il rispetto delle disposizioni inserite nel disciplinare, sui soggetti della filiera al momento della richiesta di adesione e successivamente per verificare il mantenimento dei requisiti che hanno permesso l'inserimento degli operatori nel circuito.

4.4.1 Verifiche ispettive

il controllo viene attuato tramite verifiche ispettive iniziali per l'adesione al sistema da parte del richiedente e da seguenti verifiche ispettive di sorveglianza programmate e senza preavviso per verificare il mantenimento dei requisiti dei soggetti aderenti al marchio (Mod. 6/5). Il Concessionario per tale attività, si avvale di un Servizio Ispettivo interno che opera tramite liste di riscontro sui diversi operatori appartenenti alla filiera e redige un verbale finale con le eventuali non conformità riscontrate (Mod. 6/1 - 6/2 - 6/3). Durante le verifiche ispettive verranno prese in esame le fasi di processo già oggetto di autocontrollo da parte degli associati e verranno effettuati a campione prelievi di prodotto per le verifiche analitiche.



4.4.2 Verifiche analitiche sul prodotto

Sono effettuate da personale non coinvolto nell'attività oggetto di verifica e sono nominate dal Concessionario. Il Concessionario annualmente può effettuare, a campione, il prelievo del prodotto con marchio "_____" in ogni segmento della filiera, per accertare se le specifiche del prodotto oggetto della certificazione sono conformi ai requisiti del disciplinare (Mod. 6/4). Il campione da sottoporre a controllo è stabilito per ogni segmento nelle seguenti percentuali:

- ☐ aziende agrarie: 5%
- ☐ centri di stoccaggio: 20%
- ☐ molini: 20%
- ☐ panifici: 30%
- ☐ pastifici: 30%

Per ogni segmento della filiera è prevista una modalità di prelievo del campione come di seguito riportato:

☐ Azienda agraria:

al momento della raccolta effettuare prelievo di un campione rappresentativo di Kg. 3 dalla massa raccolta ottenuto dall'insieme di 6 campioni da Kg 0,5 cadauno prelevati da diversi punti sia in senso verticale che orizzontale;

☐ Centro di stoccaggio:

prelievo di 6 campioni di Kg. 0,5 ciascuno ottenuti ogni volta da un ciclo completo di rimescolamento del silos adibito allo stoccaggio e unione dei sei campioni per l'ottenimento di un campione unico di Kg. 3;

☐ Molino:

prelievo di 6 campioni di granella di Kg. 0,5 ciascuno ottenuti ogni volta da un ciclo completo di rimescolamento del silos adibito allo stoccaggio e unione dei sei campioni per l'ottenimento di un campione unico di Kg. 3; prelievo di 6 campioni di farina/semola di Kg. 0,5 ciascuno ottenuti ogni volta da un ciclo completo di rimescolamento del silos adibito allo stoccaggio e unione dei sei campioni per l'ottenimento di un campione unico di Kg. 3, oppure nel caso che il prodotto sia conservato in

sacchi o buste il prelievo dei 6 campioni da Kg. 0,5 va effettuato da 6 sacchi o buste diverse;

☐ Panificio:

prelievo di 6 campioni di farina di Kg. 0,5 ciascuno ottenuti ogni volta da un ciclo completo di rimescolamento del silos adibito allo stoccaggio e unione dei sei campioni per l'ottenimento di un campione unico di Kg. 3, oppure nel caso che il prodotto sia conservato in sacchi o buste il prelievo dei 6 campioni da Kg. 0,5 va effettuato da 6 sacchi o buste diverse;

☐ Pastificio:

prelievo di 6 campioni di semola di Kg. 0,5 ciascuno ottenuti ogni volta da un ciclo completo di rimescolamento del silos adibito allo stoccaggio e unione dei sei campioni per l'ottenimento di un campione unico di Kg. 3, oppure nel caso che il prodotto sia conservato in sacchi o buste il prelievo dei 6 campioni da Kg. 0,5 va effettuato da 6 sacchi o buste diverse.

In caso di riscontro di non conformità grave, il successivo controllo per la verifica della corretta applicazione dell'azione correttiva prevede anche il prelievo del campione.

4.4.3 Riscontro di Non Conformità nel controllo effettuato dal Concessionario

Il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente disciplinare generano delle non conformità, classificabili in lievi o gravi. Sono considerate Non Conformità Lievi:

☐ non Conformità del prodotto che non influenzano le caratteristiche oggetto di certificazione e/o i requisiti stabiliti dalla legge e/o la sua salubrità;

☐ non Conformità nel sistema di commercializzazione che non influenza o il livello di qualità richiesto e la costanza della produzione. In casi di non conformità lievi sono previste delle azioni correttive decise dal Concessionario o dall'Ente di certificazione e comunque comunicate dal Concessionario all'operatore, da attuare nei tempi prescritti. Nel caso in cui le Non Conformità Lievi non siano corrette entro il tempo previsto, le stesse diventano automaticamente gravi. Sono considerate Non Conformità Gravi:

☐ non Conformità del prodotto che influenzano le caratteristiche oggetto di certificazione e/o i requisiti stabiliti dalla legge e/o la sua salubrità;



non Conformità nel sistema di commercializzazione tali da influenzare il livello di qualità richiesto e la costanza della produzione. In caso di non conformità gravi sono previste delle azioni correttive e l'emissione di sanzioni con le modalità stabilite dal Regolamento d'uso del Marchio.

4.4.4 Trattamento delle Non Conformità riscontrate in fase di Sorveglianza e Azioni correttive

Nel caso in cui, durante l'attività di controllo, vengano riscontrate delle non conformità lievi o gravi, il Concessionario provvede ad inviare una "Richiesta di azione correttiva" al soggetto interessato che deve notificare al Concessionario il tipo di azione correttiva che intende intraprendere e i tempi previsti per la loro realizzazione. Una volta trascorso il termine concordato, si procede ad una nuova verifica ispettiva e/o alla ripetizione delle verifiche analitiche di sorveglianza sul prodotto, a spese dell'associato, a seconda della non conformità riscontrata, per accertare l'effettiva adozione delle azioni correttive pianificate e la loro efficacia.

4.5 SANZIONI

il Concessionario accetta le non conformità lievi che il soggetto controllato deve, entro il tempo concordato con il Concessionario, risolvere per non incorrere nella sanzione.

In caso di mancata applicazione dell'azione correttiva, la non conformità lieve sarà considerata automaticamente grave.

Il riscontro di non conformità gravi, oltre alla richiesta ed applicazione dell'azione correttiva, genera sanzioni con le modalità previste nel "Regolamento d'uso del marchio".

4.6 RAPPORTI DI VALUTAZIONE

Il programma annuale delle verifiche ispettive, i risultati delle attività di verifica, sia ispettive (Mod. 6/1) sia analitiche sul prodotto e le azioni correttive intraprese, sono registrati dal Concessionario e comunicati all'Ente terzo di Certificazione.



FITA

SCHEMA DI CONTROLLO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO

Tipologia di Non Conformità
Fase di Processo Punti Critici
Metodo di Controllo
Frequenza del Controllo Grave lieve
Azienda Agraria
Scelta varietà di frumento
Varietà previste nelle Tabb. 1/1 e 1/2
Eseguito dal Concessionario A campione
Varietà non comprese nell'elenco
Raccolta Separata come previsto dal disciplinare
Eseguito dal Concessionario A campione
Raccolta non differenziata
Centri di stoccaggio
Stoccaggio
Differenziato per parametri qualitativi definiti
Eseguito dal Concessionario A campione
Stoccaggio non differenziato
Molino per frumento tenero
Molitura frumento tenero
Separata dalle partite non autorizzate
Eseguito dal Concessionario A campione
Molitura non differenziata
Conservazione farina Prevista nel disciplinare
Eseguito dal Concessionario A campione
Commercializzazione farina
Previsto nel disciplinare
Eseguito dal Concessionario A campione
Mancata apposizione del Marchio di riconoscimento e

delle diciture per l'identificazione e la rintracciabilità e
Assenza registrazione
Mancata registrazione ultime 48 ore
Panificio
Produzione del pane Previsto dal disciplinare
Eseguito dal Concessionario A campione
Assenza registrazione
Mancata registrazione ultime 48 ore
Confezionamento del pane
Previsto dal disciplinare
Eseguito dal Concessionario A campione
Assenza registrazione
Mancata registrazione ultime 48 ore
Distribuzione del pane
Previsto dal disciplinare
Eseguito dal Concessionario A campione
Mancata apposizione del Marchio di riconoscimento e delle diciture per l'identificazione e la rintracciabilità e
Assenza registrazione
Mancata registrazione ultime 48 ore
Molino per frumento duro
Molitura frumento duro
Separata dalle partite non autorizzate
Eseguito dal Concessionario A campione
Molitura non differenziata
Conservazione

semola
Prevista nel disciplinare
Eseguito dal Concessionario A campione
Assenza registrazione
Mancata registrazione ultime 48 ore
Commercializzazione semola
Previsto nel disciplinare
Eseguito dal Concessionario A campione
Mancata apposizione del Marchio di riconoscimento e delle diciture per l'identificazione e la rintracciabilità e
Assenza registrazione
Mancata registrazione ultime 48 ore
Pastificio
Produzione della pasta
Previsto dal disciplinare
Eseguito dal Concessionario A campione
Assenza registrazione
Mancata registrazione ultime 48 ore
Confezionamento della pasta
Previsto dal disciplinare
Eseguito dal Concessionario A campione
Assenza registrazione
Mancata registrazione ultime 48 ore
Distribuzione della pasta
Previsto dal disciplinare
Eseguito dal



Concessionario A campione
Mancata apposizione del
Marchio di riconoscimento e
delle diciture per
l'identificazione e la
rintracciabilità e
Assenza registrazione
Mancata
registrazione
ultime 48 ore



5. VERIFICA

Il Concessionario, provvede ad individuare l'Ente di certificazione indipendente conforme alle norme UNI CEI EN 45011 con le modalità previste dal Regolamento d'uso del marchio. La verifica della corretta gestione del sistema di commercializzazione e del controllo effettuato dal Concessionario si baserà su verifiche ispettive al Concessionario ed a campione sugli associati. L'Ente di certificazione, relazionerà trimestralmente al Concessionario sulla base dei risultati derivanti dalle verifiche ispettive e dei prelievi effettuati.

6. SANZIONI

In base alle non conformità rilevate dal Concessionario e dall'Ente terzo di certificazione, le sanzioni vengono comminate con le modalità espresse dal Regolamento d'uso del Marchio.

7. RECLAMI

I reclami degli associati e dei clienti dei prodotti "pane e pasta" vengono registrati nell'apposita scheda (Mod. 6/6) e archiviati. Il Concessionario valuta l'entità del reclamo e, se necessario, risponde in forma scritta entro 30 gg dal ricevimento dei reclami richiedendo le azioni correttive. Trimestralmente il Concessionario invia all'Ente terzo di certificazione copia dei reclami ricevuti.

8. SISTEMA DOCUMENTALE

Il Concessionario ha predisposto in allegato una serie di documenti di supporto al disciplinare che permettono un corretto funzionamento del Sistema qualità della filiera cerealicola coinvolta nell'attività del prodotto commercializzato con il marchio "_____". Oltre agli allegati è presente una linea guida che non è soggetta al controllo da parte del Concessionario per la revisione.

8.1 ALLEGATI

- Allegato 1: Azienda agricola,
- Allegato 2: Centro di stoccaggio,
- Allegato 3: Molino,
- Allegato 4: Panificio,
- Allegato 5: Pastificio,
- Allegato 6: Concessionario.

9. CORSI INFORMATIVI

È obbligatoria la partecipazione, da parte degli operatori della filiera, a corsi di addestramento e di aggiornamento stabiliti dal Concessionario che provvederà a rilasciare gli attestati di frequenza.

Modello del progetto di Toscana Cereali con "Agriqualità"

Premessa

Il presente documento intende far conoscere l'insieme dei passaggi che hanno contraddistinto il percorso produttivo agriqualità, nuovo metodo di produzione e di trasformazione dei prodotti agroalimentari secondo quanto previsto dalla Legge Regionale n° 25/99. Grazie a quest'ultima, è possibile etichettare, con il simbolo raffigurante una farfalla bianca, sinonimo di natura sana e pulita, tutti quei prodotti che hanno seguito specifici disciplinari di produzione e di trasformazione.

Obiettivo del progetto

L'obiettivo della Toscana Cereali è quello di valorizzare le produzioni cerealicole essendo quest'ultime, fino ad oggi, colture di massa, di largo consumo e senza una propria identificazione. Grazie alla L.R. 25/99 è ora possibile conoscere la storia e l'origine di un prodotto ed abbinare quest'ultimo ad uno specifico territorio che, in questo caso, è appunto la Toscana; in poche parole quindi, l'intento è quello di riuscire a vendere, insieme a quella confezione di pasta e di pane, un pezzo di questa Regione e, con essa, l'insieme dei suoi sapori, della sua storia, della sua cultura, delle sue tradizioni e, soprattutto, delle sue bellezze paesaggistiche. Per questi motivi, per mettere in piedi un processo produttivo interamente toscano, l'Associazione Toscana Cereali ha stipulato accordi di filiera con soggetti produttori e trasformatori di questa Regione. Sono state perciò raggruppate e sottoposte a regime integrato, nell'annualità 2001-2002, 46 aziende agricole produttrici ed anche imprese di prima



(molini) e seconda trasformazione (panifici e pastifici), tutte con sede in Toscana a chiusura quindi dell'intero processo produttivo regionale.

Contenuti tecnici

Al fine di poter etichettare un prodotto con il marchio dell'agriqualità, occorre, come già detto, che ogni soggetto della filiera si attenga a specifici disciplinari, sia per quanto riguarda la produzione che per quanto riguarda le trasformazioni. Di seguito si riportano, in sintesi, i punti salienti riferiti a tutti questi passaggi.

La produzione primaria - LE AZIENDE AGRICOLE

L'azienda agricola è allora il nostro punto di partenza; ciascuna coltura investita annualmente deve essere coltivata seguendo specifiche prescrizioni contenute all'interno del documento unico Agenda 2000 e riguardanti tutta una serie di disposizioni tendenti a sottolineare il concetto della buona pratica agricola: semente certificate, rotazioni, fertilizzazione, raccolta, trattamenti, ecc.. I punti cardini delle schede riguardano tuttavia due aspetti: la concimazione e le rotazioni colturali. La prima, prevede l'apporto, e fino ad una soglia limite, di solo quel quantitativo di concime strettamente necessario a compensare l'effettivo fabbisogno riscontrabile dall'analisi del terreno. La rotazione colturale, invece, vincola la coltivazione dei frumenti solo per due anni consecutivi sullo stesso appezzamento, imponendo così la rotazione con colture, tipo le leguminose, diverse dai precedenti cereali autunno-vernini. Per assolvere a questi impegni, le aziende agricole sono tenute alla compilazione di due registri aziendali: registro di magazzino e delle operazioni di produzione; entrambi sono necessari all'archiviazione di tutti i prodotti fitosanitari e dei concimi acquistati nonché la loro data d'impiego e del loro dosaggio.

Conservazione dei cereali - IL CENTRO DI STOCCAGGIO

Tutto il grano raccolto è stato depositato sia presso alcuni centri di stoccaggio, dispersi in diverse Province della Toscana sia all'interno di strutture private, adibite a tale procedura e sempre facenti parte del processo produttivo. All'arrivo della merce ai centri, questa è stata accuratamente selezionata e suddivisa in funzione dei parametri qualitativi prefissati dalla stessa Associazione; sono state così predisposte partite di frumento con valori di peso specifico e di proteine superiori rispettivamente a 78 kg/hl e 13 % s.s. per il frumento duro e 77 kg/hl e 11 % s.s. per il tenero. Il disciplinare di post-raccolta, in merito a questa procedura, impone che i trattamenti necessari alla corretta conservazione, debbano essere autorizzati, previo superamento della soglia di due insetti per trappola e che il principio attivo da utilizzare rientri obbligatoriamente nella lista prevista dal disciplinare suddetto. Così come per le aziende agricole, anche il centro di stoccaggio detiene un registro, chiamato di carico, scarico e dei trattamenti nel quale è necessario annotare la merce in arrivo, le caratteristiche qualitative, il loro eventuale declassamento, i trattamenti effettuati e la destinazione dello scarico.

Prima trasformazione - IL MOLINO

Per quanto riguarda la panificazione, sono stati individuati due molini, Molino Ponte a Elsa di Ponte a Elsa (FI) e Molino Orcia di Sant'Angelo Scalo (SI). In merito alla produzione della pasta invece, è stato coinvolto il Molino Maionchi di Lucca. Il disciplinare di produzione integrata prevede, per tutte e tre le strutture sopra menzionate, un processo di molitura privo dell'aggiunta di additivi di varia natura. Così come per i centri di stoccaggio, anche per i molini occorre riportare in appositi registri di carico e di scarico, al fine di garantire l'intera tracciabilità e rendere facilmente visibile tutto il cammino intrapreso dal cereale, tutti gli arrivi e gli scarichi effettuati. Questo documento farà da testimone alla successiva struttura dedicata alla seconda trasformazione.

Seconda trasformazione - IL PANIFICIO ED IL PASTIFICIO

La filiera del pane comprende il Panificio Vergari di Roccalbegna (GR), il Panificio Ceccarelli di Castel San Nicolo' (AR) ed i panifici dell'Unicoop Firenze. La tecnica di lavorazione del pane impone l'impiego di solo acqua, lieviti naturali, vietando in ogni caso qualsiasi aggiunta di additivo chimico. La seconda trasformazione, dalla semola alla pasta, è stata invece affidata al Pastificio Mennucci sempre di



Lucca il quale, oltre ad impiegare l'acqua di sorgente nell'impasto, ha effettuato una trafilatura in bronzo ed una lenta essiccazione della pasta. I vincoli previsti dal disciplinare per questa lavorazione prevedono, infatti, la tecnica della bassa essiccazione con un trattamento termico non oltre gli 80 °C. Entrambe le strutture sono obbligate all'annotazione dei conferimenti del molino ed all'etichettatura sul prodotto finito, pasta o pane, di un lotto, ossia un numero nel quale è riportato tutta la storia di quel prodotto, dall'origine del seme alla sua messa in commercio.

I prodotti agriqualità

Come già detto, i primi prodotti che si sono fregiati del marchio collettivo agriqualità sono due, ossia la pasta denominata "La Tosca" ed il pane, quest'ultimo suddiviso nelle due linee: "Panem Nostrum", pane derivante dalla trasformazione di farina macinata a pietra ed a lievitazione naturale; pane toscano agriqualità, la cui tipologia base "Toscano" è in attesa di riconoscimento della D.O.P..

La tracciabilità di filiera

Non ci sono dubbi che questo processo produttivo, per la prima volta, con la certificazione di tutto il suo percorso, intende fornire le massime garanzie di provenienza, salubrità, genuinità, ecc.. Oltre a conoscere l'origine della materia prima, la Toscana e dei soggetti che effettuano le due trasformazioni, sempre in questa Regione, esiste una vera e propria gratifica per ogni protagonista della filiera. Nelle confezioni di pasta e di pane sono infatti riportate sia la zona di produzione sia l'origine della materia prima. Ogni confezione avrà riportato un codice, ossia un insieme di numeri e lettere rappresentanti un lotto di prodotto dal quale poter ripercorre a ritroso, la sua storia: dal pastificio o panificio che ha trasformato e confezionato la pasta ed il pane, al molino che ha fornito la semola o la farina, fino ad arrivare al campo dove il grano è stato seminato. Questa indicazione sulla confezione del pane e della pasta, tende quindi, per la prima volta, a legare il prodotto al territorio; non solo, infatti, essendo rintracciabile ogni punto della filiera è così possibile poter confezionare ed etichettare singole partite di pasta o di pane la cui materia prima utilizzata è circoscritta nell'ambito di uno specifico territorio.

Qualità del prodotto

Seguendo tutti questi ristretti disciplinari, i quali come già detto, prevedono metodologie e limiti di coltivazione, di conservazione e di trasformazione, i prodotti ottenuti da questo processo rispecchiano fedelmente il concetto di una natura più sana, pulita, vivibile. Il concetto è riassumibile, non a caso, in un logotipo che la Regione Toscana imprime sulle confezioni: la farfallina bianca, sinonimo quindi di un'agricoltura ecocompatibile. Oltre a tutto ciò, la qualità dei prodotti è andata oltre i vincoli previsti dai suddetti disciplinari: per quanto riguarda la pasta, infatti, sono state adottate tecniche di trasformazione che potessero imprimere il più alto livello qualitativo quali la lenta essiccazione, la trafilatura in bronzo e l'utilizzo di acqua di sorgente. Per questa pasta, "La Tosca", l'aver impiegato l'acqua di sorgente nella trasformazione ha apportato un gusto molto più delicato e fine al prodotto; la lenta essiccazione ha invece ancor più accentuato il gusto mentre, la trafilatura in bronzo, ha fornito quel bello aspetto rugoso alla pasta che tanto ci richiama a quella casalinga. Il Panem Nostrum, con la sua lievitazione naturale ma, soprattutto con la farina macinata a pietra, porta con se tutto il sapore del pane di un tempo, come lo facevano le nostre nonne, conservabile per almeno 5 giorni e fornitore, ed è questa la peculiarità della macinatura a pietra, di tutta una serie di enzimi, vitamine e fibre che altre tipologie di pane, per via dell'eliminazione della crusca, non possono garantire.

Trattamento economico

Numeri alla mano, già quest'anno l'Associazione Toscana Cereali, promotrice di questa Settimana del Pane e della Pasta, è stata in grado di liquidare il frumento tenero con un premio di circa 2,5-3 euro/q.le mentre, per il grano duro, oltre a garantire un prezzo stazionario annuale di circa 18,5-19 euro/q.le, è in grado di premiare l'agricoltore di circa 2 euro/q.le in più rispetto alle quotazioni di mercato.



Conclusioni

E' senza dubbio un processo innovativo ma che in se, conserva enormi vantaggi e non solo economici. Importanti infatti sono i valori intrinseci che la pasta ed il pane detengono: metodo di agricoltura integrata con riduzione di input chimici, conservazione gestita nel massimo rispetto per gli insetti, trasformazione industriali dedite all'imprimere il più alto sapore al prodotto finito (farina macinata a pietra, lenta essiccazione, trafilatura in bronzo, ecc.). Il tutto quindi ha confermato un prodotto di certa provenienza, tracciabile in ogni suo punto, legato al territorio e certificato ma, soprattutto, più salubre, più genuino, più sano.



FILIERA ORTO-FRUTTA

Sintesi del progetto di filiera

Dai dati ISTAT del 5° censimento generale sull'agricoltura, risultano all'interno dell'area Gal del Vastese INN, 7881 aziende agricole, forestali e zootecniche intese come *"l'unità tecnico-economica costituita da terreni, anche in appezzamenti non contigui, ed eventualmente da impianti ed attrezzature varie, in cui si attua la produzione agraria, forestale e zootecnica ad opera di un conduttore, e cioè di persona fisica, società od ente, che ne sopporta il rischio sia da solo (conduttore coltivatore o conduttore con salari e/o compartecipanti), sia in forma associata"*.

Dalla definizione proposta dall'Istat, si individuano i seguenti tratti distintivi:

- l'azienda agricola si distingue per l'utilizzazione dei terreni per la produzione agricola, indipendentemente dalla destinazione economica;
- l'unità tecnico-economica di produzione facente capo ad un conduttore, cioè ad una persona fisica, società od Ente che ne sopporta il rischio.

Si fa presente che sono considerate aziende agricole anche quelle prive di terreno agrario e rientrano nel campo di osservazione anche le aziende agricole di istituti di ricerca, di ospedali, di scuole, gli allevamenti di tori e cavalli e gli allevamenti ittici.

In relazione all'ubicazione nell'area Gal delle aziende agricole, si evidenzia al primo posto il Comune di Scerni con 944 unità agricole; al secondo posto, poco distante, il Comune di Cupello.

In particolare, i primi quattro Comuni, rappresentati da Scerni, Cupello, Monteodorisio e Pollutri raccolgono più del 37% delle imprese Agricole dell'area Gal, con una concentrazione maggiore vicino all'area costiera.

Dal punto di vista dell'estensione territoriale l'area Gal Vastese INN ha una superficie agricola totale pari a Ha 35.953,55 pari al 23,6% della superficie totale dell'intero territorio della Provincia di Chieti.

Per superficie totale si intende le aree complessive dei terreni delle aziende formate dalle SAU, dalle aree adibite ad arboricoltura, dalle superfici agrarie non utilizzate e dalle aree adibite a parchi, giardini, fabbricati stagni, ecc.

Le organizzazioni dei produttori che interagiscono all'interno dell'area Gal Vastese INN, per quanto concernono i prodotti ortofrutticoli, sono la Euro-ortofruccola del Trigno e la Cooperativa San Rocco.

I principali prodotti conferiti presso tali strutture sono prodotti di frutta fresca quali pesche, nettarine, albicocche, susine, ciliege, mele, kiwi, pere, carciofi, carciofini, fave, piselli, asparagi, fragole, uva da tavola, fichi, funghi, meloni, angurie, patate, pomodori da industria e da mercato, oltre ad avere una significativa gamma di ortaggi.

L'elemento caratterizzante i conferimenti dei prodotti ortofrutticoli è la stagionalità delle produzioni, che indubbiamente esprimono la loro massima produzione nei mesi che vanno da maggio-giugno fino ad agosto/settembre.

Sul territorio della Regione Abruzzo insistono n. 121 aziende, in termini di unità locali, che operano nel ramo dell'industria dei conservati.

Il settore complessivamente occupa, secondo i dati del censimento Istat 2001, poco meno di 2.000 addetti.

La ripartizione regionale delle aziende vede al primo posto, sia in termini di addetti che di unità locali, la provincia di Chieti con una percentuale sul dato regionale del 35,5% per le unità locali e quasi del 41% in termini di addetti.

Al primo posto vi è la produzione di pomodoro con un percentuale superiore al 67%, seguita dalle olive da frutta.



Punti di forza e debolezza

	Produzione	Trasformazione	Commercializzazione
Punti di forza	<ul style="list-style-type: none"> • Produzioni qualitativamente eccellenti • Produzioni intrinsecamente a basso impatto ambientale e/o biologiche • produzioni di elevato pregio ambientale e paesaggistico 	<ul style="list-style-type: none"> • Buona capacità operativa degli addetti 	<ul style="list-style-type: none"> • Esistenza di un gruppo di aziende coordinate in un'iniziativa di promozione della qualità • Volontà di maggior coordinamento verticale • Ottime opportunità di "marketing territoriale"
Punti di debolezza	<ul style="list-style-type: none"> • Alta frammentazione delle aziende • Bassa produttività • Quantitativi disponibili mediamente scarsi • Elevati costi di produzione • Elevata età media dei produttori • Difficoltà di reperimento di manodopera specializzata • Insufficiente coordinamento verticale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Insufficiente sfruttamento delle capacità lavorative potenziali • Insufficiente aggregazione e stoccaggio del prodotto finito • Insufficiente coordinamento verticale • Centri di trasformazione in numero assai limitato 	<ul style="list-style-type: none"> • Insufficienti strategie di marketing comuni • Insufficiente aggregazione dell'offerta • Insufficiente valorizzazione dei prodotti del chietino • Insufficiente coordinamento verticale

Modello del Sistema Agritrace

In Italia, principalmente settentrionale, numerosi studi sono stati avviati per l'applicazione di nuove tecnologie per la tracciabilità. Alcune società, per esempio nel settore ortofrutticolo dopo una prima fase di sperimentazione hanno implementato dei sistemi integrando l'informazione legata al prodotto presso il consumatore direttamente sui punti di vendita.

Nel quadro dell'applicazione del sistema di tracciabilità Agritrace sviluppato per la Cooperativa orticola piemontese Ortoamico, una sperimentazione presso il centro commerciale "La gru" di Grugliasco, un'operatrice marketing ha condotto un'indagine, tramite intervista, su un campione di 500 individui per testare la loro sensibilità al prodotto fresco confezionato, alla tipologia di packaging e, soprattutto, l'elasticità della domanda al prezzo di vendita.

Un sistema di tracciabilità risulta realmente efficace non solo quando può offrire garanzie determinanti per la salute del consumatore e creare valore per gli operatori della filiera, ma quando il prodotto tracciato entra a far parte delle abitudini di consumo, anche se ad un costo sensibilmente superiore. I risultati sono stati di gran lunga positivi: il 41,40% degli intervistati ha dichiarato di essere disposto a pagare di più i prodotti confezionati e tracciati, rappresentando una percentuale pari al 64% di coloro che avevano detto di scegliere prodotti confezionati. Altro risultato interessante è stata l'adesione, da parte dei consumatori intervistati, alle proposte di tracciabilità di filiera degli ortaggi ottenuta con il confezionamento di ogni singolo ortaggio etichettato con codice a barre.

Il caso di Agritrace risulta essere l'ultimo esempio di applicazione delle tecnologie per l'identificazione, la tracciabilità e la rintracciabilità del lotto di produzione, sfruttando le tecnologie informatiche più evolute e utilizzando soluzioni standard. Il marchio Agritrace è nato da due partner: Jupiter (società di consulenza, assistenza e progettazione per il settore agroalimentare e Itworks (società di ingegneria, sviluppo ed integrazione di sistemi).



Agitrace ha sviluppato una soluzione molto funzionale, semplice da utilizzare e da integrare al sistema informativo aziendale esistente che permette di seguire e ricostruire il processo di un alimento in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione.

L'architettura dei sistemi sviluppati permette una facile integrazione con il sistema informativo esistente ed uno scambio di informazioni con il mondo esterno all'azienda, ad esempio con la GDO.

La rintracciabilità si basa sulla ricostruzione della storia del prodotto a due livelli:

1) identificazione e memorizzazione delle materie prime e dei loro fornitori
Identificazione elettronica_Barcode – Ean/UCC128.

Per il prodotto finito in spedizione alla GDO, con apertura alle indicazioni del gruppo di lavoro per l'etichetta di filiera.

2) identificazione dei lotti di materia prima o semilavorato che concorrono alla formazione del prodotto finito.
Identificazione Rfid – Trasponder ISO 15693.

Nelle fitocelle e sulle casse cep (azienda agricola e centro di conferimento).

Altre tecnologie utilizzate:

- Framework Dot Net e Asp Dot Net: Filiera completamente tracciata, fino alla GDO e al consumatore finale.
- Applicativo software TraceIT: Sul server centrale della cooperativa.

Il modulo di rintracciabilità interagisce con altri sistemi di gestione della produzione.

Il sistema di gestione prevede l'integrazione di un sistema di gestione per la qualità che permette di imputare le analisi e le caratteristiche qualitative ai sub-lotti di produzione con effetto immediato sulla gestione dei materiali, semilavorativi e prodotti finiti a magazzino.

La cooperativa Ortoamico, specializzata nella produzione, confezionamento e distribuzione di ortaggi freschi, ha iniziato la sperimentazione su una superficie di circa 6.500 mq suddivisa tra le province di Cuneo, Torino ed Asti. Il sedano, il peperone, il cardo ed il cavolo sono stati i primi prodotti completamente tracciati sui monitor dei totem informativi installati presso il punto vendita del centro Commerciale Le Gru di Grugliasco (To). Il sistema utilizzato ha permesso ai soci della cooperativa di razionalizzare i processi, ridurre a zero le possibilità di errore nella trasmissione delle informazioni da un anello all'altro della filiera, velocizzare le operazioni di movimentazione e dialogare direttamente con la GDO, creando rilevanti economie nei costi di gestione.

I TAGs (o transponders), che a seconda del campo di applicazione, assumono forma, dimensione e consistenza diverse; possono essere, come già detto, di tipo Attivo (muniti di batteria interna, trasmettono autonomamente il segnale e sono adatti per situazioni che richiedono la possibilità di lettura/scrittura a distanze da 6 fino a 100 metri) o di tipo Passivo (più economici, privi di batteria, contengono solo un chip, un'antenna ed un condensatore che, sollecitati da un campo magnetico, consentono di trasmettere e ricevere dati a distanze di 25/120 cm.).

I tag passivi non possiedono batteria interna: la corrente necessaria al loro funzionamento viene derivata direttamente dalla sorgente RF esterna che sta dialogando con il tag. L'energia RF, convertita dall'antenna in energia elettrica, viene raddrizzata e portata ad un condensatore che funge da minuscola batteria, di carica sufficiente per completare la transazione; in questo modo non è possibile ottenere un'emissione radio di grande potenza, i tag passivi infatti raggiungono portate che nella migliore delle ipotesi sono di qualche metro. Sono molto più economici dei tag attivi e possono raggiungere dimensioni estremamente contenute, persino dell'ordine di qualche mm².

I tag attivi sono dotati internamente di una batteria.

Vi è quindi sufficiente alimentazione per ottenere elevate prestazioni in termini di portata radio (fino a 100 metri), velocità, quantità di memoria e per supportare eventuali altre funzioni accessorie. Il loro costo è superiore a quello dei tag passivi, ed anche le loro dimensioni minime sono sempre di molto superiori. Un esempio di tag attivo è il



comune Telepass che utilizziamo all'interno della nostra auto. Le sbarre si alzano automaticamente dopo che i trasmettitori del casello lo hanno attivato per richiederli in risposta il proprio codice identificativo. Oltre che per l'identificazione automatica, vi sono dei tag attivi nati per la localizzazione degli oggetti o le persone.

Il software della cooperativa: Il sistema TraceIT

TraceIT, la piattaforma applicativa su cui nascono le soluzioni di tracciabilità/rintracciabilità AGRITrace, è costituita da un'architettura client/server che è stata progettata e sviluppata sinergicamente sia su sistema operativo Windows che in ambiente Internet/Intranet. Il server, in entrambi i casi, è sviluppato con la tecnologia .NET (VB.NET per client Windows e ASP.NET per l'ambiente Internet/Intranet), e deve quindi risiedere su un Pc server con sistema operativo Windows XP dotato di Framework .NET 1.0 o 1.1 o su sistema operativo Server 2003 in cui è già integrato nativamente il Framework.

Il reale dimensionamento del server è funzione dell'analisi della quantità di dati da raccogliere e processare.

L'applicazione client per Windows, sviluppata in VB 6.0, ha un'interfaccia grafica gradevole e intuitiva per minimizzare i tempi di apprendimento delle funzionalità da parte degli utenti.

TraceIT non ha bisogno di manutenzione per quanto riguarda l'aggiornamento delle versioni, perché ha a disposizione la funzionalità di "live update": collegandosi al server individua e scarica automaticamente le versioni più recenti dei propri componenti e li registra andando in questo modo ad auto-aggiornarsi.

Presenta i seguenti requisiti minimi di sistema:

- Sistema Operativo: Windows XP o Windows 2000 Professional
- Processore: Pentium III 500 o superiore
- Memoria: 128 MByte o superiore.

Nell'applicazione server per Internet, i client accedono tramite un comune browser al server senza necessità di alcuna installazione; questo rende disponibili tutte le funzioni applicative di TraceIT in qualunque luogo ed a qualunque utente abilitato.

TraceIT utilizza come base di dati Microsoft SQL Server 2000 o in alternativa MSDE e si interfaccia verso l'alto con gli applicativi gestionali e verso il basso con i più diffusi hardware real time di raccolta dati (terminali industriali fissi e portatili, lettori di codice a barre, stampanti di etichette, ...) e con i sistemi di automazione industriale. L'integrazione verso i sistemi gestionali è resa possibile dall'utilizzo di tecnologie per lo scambio e la presentazione dei dati quali: ODBC, OLE DB, XML, file ASCII. Per il reporting TraceIT include il motore di Crystal Reports.

TraceIT presenta inoltre diversi moduli per lo scambio dati, attraverso metodologie standard e certificate, verso sistemi gestionali o ERP di taglia medio-grande quali SAP/R3, JD Edwards, Oracle, DB2 su AS400, ecc.

L'integrazione verso i sistemi *real time* può avvenire attraverso collegamenti eterogenei: RS232/RS485, Ethernet, reti a radiofrequenza o eventualmente mediante l'utilizzo di un microcontrollore che fornisce le funzionalità di raccolta dati e conversione di protocolli.

I sistemi di tracciabilità/rintracciabilità/qualità, intrinsecamente non molto complessi sotto il profilo della trasformazione delle informazioni, sono particolarmente delicati nel modo di organizzare, registrare e consultare i dati inseriti, in quanto debbono plasmarsi in maniera molto flessibile alle modalità operative della struttura produttiva.

Da questa constatazione nasce l'idea progettuale principale del team di sviluppo di TraceIT: realizzare un software che sia in grado di gestire in maniera del tutto libera dati, proprietà e relazioni.

Per capire meglio, facciamo un esempio pratico prendendo in esame un prodotto finito:

- a) il prodotto finito (che è per TraceIT un oggetto) avrà alcune proprietà (lotto di produzione, quantità prodotta, data di produzione, codice materiale...);
- b) il prodotto finito è a sua volta collegato ad altri oggetti come materie prime, scheda analisi...
- c) l'oggetto materia prima è dotato di alcune proprietà (data di ingresso, lotto fornitore...) e sarà a sua volta collegato ad altri oggetti (bolla, fornitore, scheda analisi,...).



TraceIT è progettato in modo tale da permettere, grazie agli strumenti di modellazione di cui è dotato, di definire gli oggetti, le loro proprietà e le loro relazioni adeguando in maniera del tutto personalizzata l'interfaccia utente. Un doppio click permette di esplorare il dato attraverso la struttura ad albero, passando da un oggetto all'altro a seconda delle informazioni da esplodere.

La base dei dati di partenza di TraceIT può essere modificata, trasformata o stravolta ogni volta a seconda delle esigenze del cliente solo grazie agli strumenti di modellazione e senza riscrivere alcuna riga di codice. Gli strumenti di TraceIT permettono inoltre di definire in maniera del tutto automatica report di visualizzazione, di stampa, menù personalizzati, autorizzazioni personalizzate, campi calcolati,...

TraceIT permette, in maniera del tutto trasparente, di realizzare alcune "transazioni custom" nel caso sia necessario implementare alcune attività fuori dello standard come l'interfacciamento a dispositivi di campo o la condensazione di alcune attività in un'unica operazione (all'entrata merce, per esempio, si potrebbe unificare, in pochi click, la registrazione della bolla, la stampa dell'etichetta, il carico del magazzino sul gestionale aziendale, la creazione della scheda di analisi,...).



Fasi di filiera ed indicatori

FASI DI FILIERA	INDICATORI STUDI DI SETTORE	ULTERIORI INDICATORI
Raccolta	Indice di produzione della lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi Incidenza % (in termini di valore) delle fasi di scambio (Produttore-grossista-dettagliante)	Percentuale di aziende ortofrutticole che si occupano anche della lavorazione dei prodotti stessi
Conferimento (separazione per varietà e per caratteristiche qualitative)	Indice relativo alla produzione di succhi di frutta Classificazione delle aziende agricole per dimensione e per età dei titolari	Incidenza delle aziende che utilizzano materiale vivaistico certificato e garantito da un organismo ufficiale
Pre-stoccaggio	Numero di addetti occupati all'interno del settore del trasformato Classificazione delle aziende agricole per forma giuridica	Livello di partecipazione delle aziende ortofrutticole alle organizzazioni di produttori del settore
Condizionamento	Incidenza degli acquisti di ortofrutta sul totale della spesa domestica alimentare Incidenza di ogni singola coltura sul totale delle aree coltivate	
Lavorazione	Quantità / valore degli acquisti per tipologia Percentuale degli scarti	
Confezionamento	Numero di acquirenti e intervallo di acquisto Percentuale dei conferimenti	Numero dei clienti confezionatori rapportato al numero di clienti totali.
Distribuzione	Ripartizione della produzione per canale distributivo e per modalità di confezionamento	

Normativa nell'ambito di filiera

COMUNITARIA	NAZIONALE	LOCALE	VOLONTARIA
Reg. CE n° 2200/96 Organizzazione comune dei mercati nel settore degli orto frutticoli	D.Lgs n° 155/97 (HACCP) Norme generali di igiene dei prodotti alimentari e relative modalità di verifica		D.M. n° 350/1999 Prodotto tradizionale
Reg. CE n° 412/97 Modalità d'applicazione del regolamento (CE) n. 2200/96 del Consiglio, riguardo al riconoscimento delle organizzazioni di produttori	Autorizzazioni sanitarie Vanno richieste da chi esercita l'attività di produzione, preparazione e confezionamento, nonché di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari		Reg CE n° 2081/92 Denominazione di origine protetta e(DOP) e Indicazione geografica protetta (IGP)
Reg (CE) n. 2335/1999 Stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle pesche e alle nettarine	D. Lgs. 109/92 Attuazione Dir.89/395 e 89/396 su etichettatura, presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari		
Reg. CE n° 2699/2000 Modifica il Reg CE 2200/96			Reg. CE n° 2082/92 Specialità tradizionale garantita (STG)
Reg. CE n° 178/2002 Stabilisce i principi della Legislazione e sicurezza alimentare e istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare			
Reg. (CE) n. 907/2004 modifica le norme di commercializzazione applicabili agli ortofrutticoli freschi per quanto riguarda la presentazione e le indicazioni esterne			



Business ideas

FASE	ATTIVITA'	RISULTATO ATTESO
1. Certificazione marchio territoriale	Definizione disciplinare	Miglioramento organizzativo
	Attuazione disciplinare	Miglioramento gestionale
	Verifica ente terzo	Miglioramento appeal
	Attribuzione marchio qualità territoriale	
	Attribuzione marchio qualità ente terzo	
2. Certificazione di prodotto	Certificare un prodotto agroalimentare vuol dire valorizzare quelle caratteristiche di qualità che lo rendono unico e inimitabile e quindi proprio di un territorio.	Miglioramento organizzativo Miglioramento gestionale Miglioramento appeal
3. Sviluppo programmi integrati	Realizzazione e sviluppo modelli per la definizione delle caratteristiche di sistema	Sistemi integrati per aree territoriali di eccellenza
4. Certificazione ISO 9001	Strutturazione e implementazione Sistema Qualità	Riorganizzazione aziendale Orientamento all'efficacia dei processi Orientamento al marketing
5. Certificazione ISO 14001	Strutturazione e implementazione Sistema Gestione Ambientale	Riorganizzazione aziendale Bilancio ambientale
6. Certificazione EMAS	Iscrizione nel registro europeo delle organizzazioni registrate EMAS, e utilizzo del LOGO ambientale europeo.	Riorganizzazione aziendale Bilancio ambientale
7. Piano di valorizzazione del prodotto collegato al territorio	Creazione di un consorzio di garanzia e promozione dei prodotti tipici attraverso un marchio unico di paniere	Riconoscibilità e tutela dei prodotti
	Individuazione delle ricette regionali e creazione di un ricettario	Aumento del consumo di prodotti regionali
	Creazione di itinerari turistico-gastronomici	Orientamento dell'offerta dei prodotti legata al turismo
	Progettazione/realizzazione di programmi di raccolta "do it your self"	Ottimizzazione della gestione dei campi e creazione di circuiti turistici alternativi



Allegato – Modello disciplinare di produzione applicato al pesco

Estratto da: Paniere dei del marchio collettivo :“Prodotti di Puglia”

DISCIPLINARE DI PRODOTTO

Generalità ed obiettivi

Il Disciplinare di prodotto costituisce il riferimento costante, per le realtà aziendali operanti all'interno della filiera delle pesche, dei percochi e delle nettarine di Puglia, (d'ora in avanti con il termine "pesche" si intendono pesche, percochi e nettarine), per garantire i requisiti di qualità e tipicità, in riferimento a tutte le norme e parametri della qualità obbligatoria definiti a livello europeo e nazionale. Gli obiettivi del presente disciplinare sono i seguenti:

1. valorizzare il prodotto ottenuto con tecniche di produzione integrata nella zona di produzione ed attraverso di essi il sistema economico locale;
2. rendere riconoscibile il prodotto della tecnica di produzione integrata, in particolare al consumatore finale;
3. costituire uno strumento per la realizzazione di un circuito di qualità locale;
4. consolidare e rendere nota la tradizione agro-alimentare pugliese ed in particolare della zona di produzione;
5. educare il consumatore alla corretta conoscenza del prodotto.

Campo di applicazione del disciplinare di prodotto

Il presente disciplinare si applica a tutte le attività svolte lungo la filiera inerenti la produzione integrata, la lavorazione, il confezionamento, e la commercializzazione delle pesche, dei percochi e delle nettarine.

Riferimenti normativi

Il presente Disciplinare di prodotto fa riferimento alle leggi riportate in seguito.

Struttura del disciplinare di prodotto

Il Disciplinare di prodotto descrive il prodotto, la filiera, le fasi di produzione, lavorazione, confezionamento, commercializzazione e definisce le responsabilità e le modalità di verifica relative all'applicazione del disciplinare di prodotto.

Gestione del disciplinare di prodotto

La gestione del Disciplinare di prodotto viene assicurata attraverso le attività di approvazione, distribuzione e aggiornamento.

Approvazione

Il Comitato Consultivo, esprime un parere relativo all'aderenza del disciplinare al Regolamento d'uso del marchio e alle normative vigenti, e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia approva il documento quale riferimento per le attività della filiera in oggetto.

Distribuzione

Lo Sportello Prodotti di Puglia è responsabile della distribuzione del Disciplinare di prodotto alle realtà aziendali.

Aggiornamento

Gli eventuali aggiornamenti del Disciplinare di prodotto dovuti a modifiche o inserimento di nuove normative e/o innovazioni tecnologiche, sono effettuati dal Comitato Consultivo ed approvati dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia; lo Sportello Prodotti di Puglia cura la relativa distribuzione controllata.

STRUTTURA E RESPONSABILITÀ DEL LICENZIATARIO

Il licenziatario del marchio deve documentare la struttura organizzativa mettendo in evidenza ruoli e compiti dei responsabili aziendali che intervengono nei processi di produzione, lavorazione, immissione al consumo e controllo del prodotto.



Il licenziatario deve qualificare i suoi fornitori pesche, percochi e nettarine, evidenziando i criteri di qualificazione. I fornitori di pesche devono sottoscrivere apposita dichiarazione in cui si impegnano a produrre l'uva da tavola in accordo al "Disciplinare di produzione integrata pesco" elaborato dal "Comitato Tecnico Scientifico di esperti" dell'Assessorato Agricoltura della Regione Puglia ed accettano di sottoporsi al piano dei controlli definito dall'ente di certificazione ed ai controlli da parte di enti o persone incaricate formalmente dall'Assessorato all'agricoltura della Regione Puglia per assicurare il rispetto dei requisiti del presente disciplinare e del regolamento d'uso del marchio.

I PRODOTTI

Descrizione

Il marchio "Prodotti di Puglia" è riservato alle pesche, ai percochi e alle nettarine rispondenti ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare, destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore. D'ora in avanti con il termine "pesche" si intenderà "pesche, percochi e nettarine".

Zona di produzione

Tutte le fasi, dalla produzione al confezionamento delle pesche, devono essere integralmente svolte all'interno della Regione Puglia.

Piattaforma varietale

Il marchio Prodotti di Puglia designa le pesche ottenute dalla coltivazione delle varietà definite nel "Disciplinare di produzione integrata pesche" elaborato dal "Comitato Tecnico Scientifico di esperti" dell'Assessorato Agricoltura della Regione Puglia.

Caratteristiche del prodotto

Le pesche designate dal Marchio prodotti di Puglia devono avere le caratteristiche qualitative corrispondenti alla categoria Extra ed un calibro minimo corrispondente al codice "B" stabiliti dalla norma comunitaria di commercializzazione REG (CE) N. 2335/1999 del 3 novembre 1999 che fissa le norme di commercializzazione per le pesche.

DESCRIZIONE DELLA FILIERA

Ambiente di coltivazione e tecnica colturale

L'ambiente di coltivazione e la tecnica colturale per le pesche designate dal marchio "Prodotti di Puglia", sono definite nel "Disciplinare di produzione integrata Pesche" elaborato dal "Comitato Tecnico Scientifico di esperti" dell'Assessorato Agricoltura della Regione Puglia.

Raccolta

La raccolta delle pesche designate dal marchio "Prodotti di Puglia" deve essere effettuata in accordo ai requisiti definiti nel "Disciplinare di produzione integrata Pesche" elaborato dal "Comitato Tecnico Scientifico di esperti" dell'Assessorato Agricoltura della Regione Puglia.

Condizionamento del prodotto

In tale fase rientrano le operazioni effettuate sulle pesche dopo la raccolta, sia in campagna, che nei magazzini di lavorazione, per consentirne un'adeguata commercializzazione.

Le attività di condizionamento variano in relazione al prodotto oggetto della lavorazione ed alle esigenze dei mercati di sbocco. Tra esse si annoverano il raffreddamento, la selezione e la calibratura, l'imballaggio e lo stoccaggio del prodotto.

Le finalità del condizionamento sono :

- allontanare i corpi estranei presenti (es. insetti, foglie, rametti, etc.);
- allontanare i prodotti guasti o che presentano alterazioni o che non sono conformi alle norme di qualità;
- selezionare le produzioni secondo diversi parametri (es. peso, calibro, colore, grado di maturazione, etc.);



- stabilizzare la temperatura interna dei frutti;
- garantire una protezione adeguata del prodotto;
- allungare la shelf-life;
- migliorare la presentazione (confezionamento).

Non sono autorizzati trattamenti con prodotti chimici in post raccolta.

Inoltre la conservazione delle pesche designate dal marchio "Prodotti di Puglia" deve essere effettuata in accordo ai requisiti definiti nel "Disciplinare di produzione integrata Pesche" elaborato dal "Comitato Tecnico Scientifico di esperti" dell'Assessorato Agricoltura della Regione Puglia.

Le pesche da designare con il marchio "Prodotti di Puglia" devono essere identificate in tutte le fasi di lavorazione secondo quanto definito nel paragrafo "Identificazione e rintracciabilità". Inoltre devono essere utilizzati sistemi idonei per separarle da quelle non designate dal marchio.

Le pesche da designare con il marchio "Prodotti di Puglia" possono essere immesse al consumo in confezioni sigillate dalla capacità massima di 3 kg o in confezioni non sigillate con i frutti disposti in strati regolari nell'imballaggio .

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali e in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente pesche di uguale origine, varietà, calibro e qualità. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

CONTROLLO

Il licenziatario del marchio ed i suoi fornitori di pesche hanno l'obbligo di sottoporsi al piano dei controlli definito dall'ente di certificazione ed ai controlli da parte di enti o persone incaricate formalmente dall'Assessorato all'agricoltura della Regione Puglia per assicurare il rispetto dei requisiti del presente disciplinare e del regolamento d'uso del marchio.

Il licenziatario del marchio deve definire le attività di autocontrollo da svolgere, ovvero l'insieme delle attività di misura, analisi e verifica da attuare lungo le varie fasi di processo al fine di valutare la conformità del prodotto alle specifiche definite nel presente disciplinare.

Il piano di autocontrollo, deve essere validato dall'ente di certificazione designato.

Tutta la documentazione relativa all'attività di autocontrollo deve essere a disposizione dell'ente di certificazione.

IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

I licenziatari del marchio "Prodotti di Puglia" devono progettare ed attuare un sistema di rintracciabilità di filiera che garantisca la provenienza dei prodotti ed assicuri trasparenza al mercato in ordine alla qualità ed alla sicurezza dei prodotti, attraverso l'identificazione e la registrazione dei flussi materiali e delle organizzazioni che concorrono alla formazione del prodotto. In tale modo, il sistema di rintracciabilità deve essere realizzato secondo il modello seguente:

Individuazione del prodotto

Si deve definire il prodotto o il/i componente/i rilevante/i per il/i quale/i si intende realizzare la rintracciabilità di filiera e pertanto il sistema di rintracciabilità da attuare deve essere riferito almeno al prodotto oggetto del presente disciplinare. Per gli altri componenti che sono coinvolti nella formazione del prodotto è richiesta la sola identificazione del fornitore.



Definizione della filiera

E' necessario indicare con un diagramma in forma di flow-sheet o in qualunque altra forma semplice e chiara il sistema di rintracciabilità con tutte le organizzazioni della filiera, i flussi di materiali coinvolti almeno fino alla realizzazione del prodotto confezionato, i vari passaggi e i vari punti di controllo e di rilevazione dei dati.

Per ciascuna organizzazione coinvolta devono essere registrati i dati anagrafici e le responsabilità connesse all'identificazione e alla rintracciabilità del prodotto. Per le aziende agricole fornitrici della materia prima, devono essere registrati i dati catastali e produttivi.

Si deve stipulare un documento di accordo fra le aziende della filiera e le dichiarazioni, esplicite ed autorevoli, di ciascuna azienda di aderire al sistema di rintracciabilità e di rispettarne le regole. Non si possono includere nello schema di rintracciabilità aziende a loro insaputa, né si può accettare un'adesione puramente verbale.

Identificazione del prodotto

Si devono precisare le modalità di identificazione del prodotto nelle e tra le organizzazioni coinvolte che consentano di identificare, in tutte le fasi, in ogni momento, univocamente, i lotti omogenei di prodotto; si deve precisare inoltre il modo da porre in etichetta dei prodotti confezionati o sui contenitori dei lotti di prodotto non confezionato per far sì che siano chiaramente distinguibili dai prodotti non tracciati. Analoghe modalità dovranno essere adottate per i documenti di accompagnamento dei prodotti, o per i documenti di analisi e di registrazione dei dati, per indicare che sono relativi ad un prodotto che dovrà fregiarsi del marchio "Prodotti di Puglia". Il licenziatario del marchio deve definire le modalità che consentano di identificare il cliente a cui sono stati forniti i lotti di prodotto in fine di garantire un eventuale ritiro dal mercato i lotti di prodotto non conforme.

Organizzazione e responsabilità

Al fine di rendere efficace l'esercizio del sistema, ruoli, responsabilità e autorità, ai fini della rintracciabilità, devono essere definiti, documentati e comunicati, in tutte le organizzazioni coinvolte.

In particolare il licenziatario del marchio deve appositamente nominare un rappresentante, il quale deve avere ruolo, responsabilità e autorità ben definita per assicurare che i requisiti del sistema di rintracciabilità siano stabiliti, applicati e mantenuti lungo la filiera ed in tutte le organizzazioni coinvolte, e che abbia la responsabilità della gestione dei dati in termini di raccolta, elaborazione, archiviazione e restituzione al cliente o alle autorità preposte al controllo. Devono essere inoltre definiti i dettagli organizzativi e gli accordi formalizzati tra le diverse organizzazioni coinvolte per l'attuazione del sistema di rintracciabilità.

Ogni organizzazione deve esprimere un impegno formale al rispetto per la parte di propria competenza delle modalità concordate per l'attuazione del sistema di rintracciabilità. Non si possono includere nello schema di rintracciabilità aziende a loro insaputa, né si può accettare l'adesione puramente verbale.

Sistema di rilevazione, elaborazione, registrazione ed archiviazione dei dati di rintracciabilità.

Con riferimento al diagramma di rintracciabilità definito si devono individuare i nodi della filiera in corrispondenza dei quali si devono effettuare le rilevazioni da documentare e le relative modalità di registrazione.

Per ciascuna organizzazione della filiera devono essere definite le modalità di rilevazione, registrazione e trasmissione al responsabile della gestione dei dati del sistema di rintracciabilità della filiera.

Devono essere indicate le unità di misura per le misurazioni effettuate, con gli eventuali fattori di conversione e devono essere indicati i sistemi e gli strumenti di misura, con i relativi sistemi di manutenzione e taratura.

Controllo del sistema di rintracciabilità

Deve essere definito un piano dei controlli allo scopo di assicurare il corretto funzionamento del sistema di rintracciabilità da parte di ogni organizzazione coinvolta. Tale piano deve comprendere l'identificazione dei punti rilevanti per il controllo, le modalità, le responsabilità e le relative registrazioni.



I controlli servono a verificare che le organizzazioni rilevino, registrino e trasmettano, correttamente e tempestivamente, al responsabile della gestione dei dati della rintracciabilità di filiera i rilevanti dati e che i lotti di prodotto siano univocamente identificati e siano chiaramente distinguibili e separati dai prodotti non tracciati.

Le organizzazioni coinvolte devono far formalizzare alle organizzazioni coinvolte l'accettazione dei controlli e delle verifiche ispettive da parte dell'ente di controllo del licenziatario del marchio o da parte di enti o persone incaricate formalmente dall'Assessorato all'agricoltura della Regione Puglia per assicurare il rispetto dei requisiti del sistema di rintracciabilità.

Non conformità

Per il prodotto non conforme ai requisiti del sistema di rintracciabilità devono essere predisposte adeguate procedure che consentano di identificarlo, ed escluderlo dalla commercializzazione quale prodotto designato dal marchio "Prodotti di Puglia".

Le non conformità potrebbero consistere in errori di manipolazione o di registrazione che rendono non sicuramente identificabile la produzione.

Tali non conformità devono essere registrate e comunicate tempestivamente al responsabile della gestione dati del sistema di rintracciabilità.

Documentazione

La documentazione del sistema di rintracciabilità deve includere un manuale che descriva la filiera, le responsabilità e le modalità di gestione del sistema (tale manuale deve essere formalmente accettato dalle organizzazioni coinvolte) e tutte le informazioni registrate che documentino le attività, gli accordi formalizzati, i dati anagrafici, catastali e produttivi, i flussi del processo produttivo, i controlli e i relativi esiti.

ETICHETTATURA

È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati, denominazione di origine controllata, indicazione geografica protetta, purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda o nell'associazione di aziende o nell'impresa situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto, lavorato e confezionato nell'azienda medesima.

Ogni menzione geografica deve essere riportata in etichetta con dimensione non superiore a quella dei caratteri con cui viene indicato il Marchio Prodotti di Puglia.

Il logo del Marchio Prodotti di Puglia deve figurare su tutte le confezioni tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa ma sempre sullo stesso lato della confezione. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

Su ogni confezione devono essere apposte con indicazione diretta o con apposita etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- il simbolo grafico "Prodotti di Puglia", conforme al manuale d'uso del marchio,
- il nome, la ragione sociale e l'indirizzo della sede del confezionatore,
- il peso netto,
- il lotto di produzione,
- le eventuali informazioni per il consumatore,
- la data di confezionamento.

Per le pesche confezionate in unità non sigillate il logo del marchio deve essere apposto su almeno il 70% dei frutti contenuti nella confezione.



Il logo sui frutti devono essere posti in accordo ai requisiti definiti nel Reg. (CE) n. 907/2004 che modifica le norme di commercializzazione applicabili agli ortofrutticoli freschi per quanto riguarda la presentazione e le indicazioni esterne.

RIFERIMENTI DI LEGGE

L. 283/62	Disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
DPR 327/80	Regolamento di esecuzione della 283/62
DPR 777/82	Materiali ed oggetti a contatto con sostanze alimentari
D. Lgs. 109/92	Attuazione Dir.89/395 e 89/396 su etichettatura, presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari
D. Lgs. 155/97	Concernente l'igiene dei prodotti alimentari (Adozione sistema HACCP)
Reg. CE 178/2002	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) n. 2200/96	Norme comuni di qualità dei prodotti ortofrutticoli
Reg (CE) n. 2335/1999	Stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle pesche e alle nettarine
Reg. (CE) n. 907/2004	modifica le norme di commercializzazione applicabili agli ortofrutticoli freschi per quanto riguarda la presentazione e le indicazioni esterne



FILIERA CARNI E DERIVATI

Sintesi del progetto di filiera

La filiera della carne rappresenta per la zona una entità economica e sociale notevole, interessa oltre 1000 allevamenti e oltre 35 operatori economici.

Le disposizioni che seguono prescrivono le modalità per la produzione, l'allevamento, l'evoluzione della macellazione, la distribuzione e i consumi del prodotto carne all'interno dell'area GVI. Vengono descritte tutte le fasi della filiera, dalla produzione della materia prima alla commercializzazione dei prodotti freschi e trasformati, cercando di garantire al consumatore finale, anche in un futuro attraverso la certificazione di prodotto, la conformità delle prescrizioni previste.

Lo scopo del progetto filiera carni è quello di promuovere l'offerta di produzione delle carni abruzzesi e tutelare il consumatore, attraverso la codificazione e la tracciabilità dei processi di allevamento, stoccaggio, trasformazione e commercializzazione.

L'oggetto della filiera è la carne proveniente dalla produzione e l'allevamento di animali suinicoli, ovicaprini e bovini, rispondenti a determinati requisiti. I soggetti che aderiscono alla filiera e che ne sono parte:

- aziende agricole;
- allevatori;
- trasportatori animali vivi;
- trasportatori carni macellate;
- grossista;
- laboratori di sezionamento;
- esercenti.

Sintesi del progetto di filiera

Le varie fasi della filiera carne passano attraverso una serie di soggetti (sopra riportati) e molteplici sono le considerazioni da fare per ciascun settore della filiera. A partire dalle aziende agricole, per giungere alla tavola del consumatore, si attraversano una serie di passaggi delicati e fondamentali per lo studio del progetto di filiera.

Le tipologie di allevamento sono molteplici, a seconda del prodotto finito che si vuole ottenere e, la dove presente, della certificazione di prodotto finale, la scelta della tipologia di allevamento è senza dubbio un passaggio importante nel progetto di filiera.

La scelta della tecnica di allevamento è legata alle risorse del territorio e alle opere strutturali presenti, nonché alle capacità dell'allevatore di gestire al meglio una forma di allevamento piuttosto che un'altra.

Le varie tipologie di allevamento, utili come indicatori di settore per l'analisi del progetto di filiera, vengono qui di seguito riportate:

- stabulazione fissa;
- stabulazione libera stallina su pavimentazione fessurata;
- stabulazione libera parzialmente all'aperto;
- stabulazione con ricorso al pascolo;
- stato semibrado/brado.

Nell'ambito della scelta della tipologia di allevamento sono comprese tutte quelle variabili che influenzano la produzione finale: alimentazione, movimentazione e gestione in generale del comparto zootecnico.

Il trasporto degli animali, nell'ambito della filiera carne, tiene conto degli animali vivi da trasportare al macello e della carne macellata da trasportare dal macello ai vari grossisti del settore. Questa parte della catena è sottoposta ad una continua evoluzione in termini di normative ed autorizzazioni siano essere regionali, nazionali e/o comunitarie.

Al centro di macellazione gli animali devono essere controllati, vengono ritirate le copie delle schede, scheda di rilevazione oppure copia della scheda di conferimento dati riportati e rilevati, che accompagnano l'ingresso degli animali. Al momento dell'ingresso nel macello, l'animale viene controllato da un punto di vista sanitario, si valuta se vi



sono condizioni di infestazioni o contaminazioni di vario; anche questa attività, come detto per il trasporto, è sottoposta a continui aggiornamenti delle normative che ne regolano le procedure.

Una volta macellate, le carni vengono avviate alla conservazione, previo controllo a campione del prodotto finito. Lo stoccaggio può avvenire in diverso modo a seconda della disponibilità dell'impianto, tra i metodi ammessi abbiamo: refrigerazione forzata, atmosfera controllata (CO₂ e N₂), sistemi chimici autorizzati. E' vietato l'utilizzo di sistemi di conservazione diversi da quelli indicati dal documento, compreso l'impiego di prodotti chimici destinati alla disinfestazione delle strutture in presenza di carne. E' obbligatorio effettuare dei controlli periodici della temperatura e monitorare eventuali infestazioni di fitofagi. I risultati vanno riportati nella scheda di conservazione e trattamenti Caratteristiche della carne in uscita dal centro di macellazione.

Per quanto riguarda l'attività svolta nell'ambito del grossista, il concessionario stabilisce la percentuale della carne proveniente dalla macellazione, tale percentuale può essere variata solo per decisione del concessionario che ne darà comunicazione ai soggetti interessati. Con cadenza semestrale vanno effettuate analisi microbiologiche relative a:

- carica batterica totale;
- muffe;
- lieviti;
- coliformi;
- escherichia coli.

Nel territorio GVI operano un numero significativo di strutture che lavorano la ventricina, mentre per le altre lavorazioni svolgono l'attività solo gli esercizi di macellerie. Queste imprese sono tutte a carattere familiare e non consentono di analizzare il mercato perché non forniscono dati da elaborare. La maggior parte del prodotto carne della zona viene consumata fresca, l'unico prodotto trasformato che viene venduto all'esterno dell'area GVI è la Ventricina del Vastese. L'approvvigionamento avviene principalmente da grossisti esterni all'area GVI, soprattutto per le carni bovine.

Nel settore della carne possono essere attivate delle misure semplici e poco costose che possono tendere a valorizzare il prodotto, a razionalizzare i servizi ed abbassare alcuni costi.

Il settore ovino rappresenta uno dei settori con maggiore possibilità di crescita, però poco sviluppato nell'ambito del territorio GVI, la media delle fattorie per stalla è tre volte più bassa della realtà nella città dell'Aquila.

Anche il settore bovino è di ridotte dimensioni rispetto alla media abruzzese, come in tutta la regione, anche in quest'area, c'è stata una forte contrazione del numero di aziende con capi bovini, nel contempo è aumentata invece la dimensione media aziendale.

Il grado di specializzazione è buono, su 179 allevamenti aperti 36 sono da latte, con costante crescita dell'allevamento della Marchigiana, razza che permette di ottenere l'IGP "vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".



Fasi di filiera ed indicatori

FASI DI FILIERA	INDICATORI STUDI DI SETTORE	ULTERIORI INDICATORI
Allevamento	Razza e caratteristiche dell' animale	Affaticamento muscolare dell'animale durante il trasporto
Trasporto	Colorazione carne	Incidenza delle razze locali sul totale
Macellazione	Conformità muscolare della mezzena / carcassa	Livello di aggregazioni di allevatori con caratteristiche di allevamento simili
Sezionamento	Quantità di grasso della mezzena / carcassa	
Trasformazione	Forma del trasformato	
Stagionatura	Speziatura del trasformato	
Distribuzione	Stagionatura del trasformato	

Punti di forza e di debolezza

Punti di Forza:

Settore Bovino da carne

La produzione vendibile rappresenta circa un parte minima del fabbisogno territoriale

La riforma di medio termine della PAC, con l'introduzione del disaccoppiamento, indurrà ad investire più terreni a prati, quindi favorirà nel medio termine l'allevamento

La riforma di medio termine della PAC, con l'introduzione delle norme sulla condizionalità, obbligherà una parte degli agricoltori a seminare più terreni a prati;

Settore ovino

La produzione vendibile rappresenta circa un parte minima del fabbisogno territoriale

La riforma di medio termine della PAC, con l'introduzione del disaccoppiamento, indurrà ad investire più terreni a prati, quindi favorirà nel medio termine l'allevamento

La riforma di medio termine della PAC, con l'introduzione delle norme sulla condizionalità, obbligherà una parte degli agricoltori a seminare più terreni a prati;

L'allevamento ovino può essere facilmente riconvertito da carne a latte e viceversa;

Settore suinicolo

La produzione vendibile rappresenta circa un parte minima del fabbisogno territoriale

L'andamento dei prezzi dei cereali indurrà diversi produttori a verticalizzare all'interno dell'azienda i processi produttivi

Punti di debolezza

Settore Carni Bovine

Aziende non specializzate

Aziende di piccola dimensione

Bassa presenza di razze pregiate

Alti costi di trasporto

Alti costi di macellazione

Manca la concentrazione dell'offerta

Prodotto eterogeneo



Settore ovino

Aziende non specializzate
Aziende di piccola dimensione
Bassa presenza di razze pregiate
Alti costi di trasporto
Alti costi di macellazione
Manca la concentrazione dell'offerta
Prodotto eterogeneo
Produzioni stagionalizzate

Settore suinicolo

Aziende non specializzate
Aziende di piccola dimensione
Alti costi di trasporto
Alti costi di macellazione
Manca la concentrazione dell'offerta
Prodotto eterogeneo
Produzioni stagionalizzate

Normativa nell'ambito di filiera

COMUNITARIA:

Reg. CE 1760/00 – sistema di identificazione e registrazione dei bovini ed etichettatura delle carni;
Reg. CE 178/02 – principi, requisiti e procedure relativi alla legislazione e sicurezza alimentare;
Dir. CE 58/98 – protezione degli animali nell'allevamento;
Dir. CE 629/91 – norme sulla protezione civile;
Reg. 820/97 – etichettatura carni bovine;
Reg. CE 824/98 e 494/98 – modalità applicative supplementari del regolamento CE 820/97;
Dir. 92/102/CEE – norme sull'identificazione degli animali;
Reg. CEE 2092/92 – disciplinare produzione biologico

NAZIONALE:

D.Lgs. 155/97 – HACCP norme generali dei prodotti alimentari e relative modalità di verifica;
Autorizzazioni sanitarie – da richiedere da chi esercita produzione, preparazione e confezionamento;
Legge 623/85 – norme su allevamenti trasporti e macellazione;
Legge 473/93 – norme contro il maltrattamento degli animali;
D.Lgs. 533/92 – norme sulla protezione degli animali in allevamento;
D.P.R. 320/54 – regolamento di polizia veterinaria;
D.P.R. 23/7/98 – approvazione del piano sanitario nazionale;
D.M. 22/12/97 – norme sull'identificazione degli animali;
Legge 10 maggio 79 n.319 – norme sulla tutela delle acque dall'inquinamento;
D.L. 533/92 – attuazione della direttiva per la protezione dei vitelli.

REGIONALE:

Delibera della Giunta Regionale n.4651 del 18/12/96 – norme tecniche per l'identificazione e registrazione degli animali;
L.R. 37/99 – recepimento del piano sanitario nazionale;
L.R. 14/04 – disposizioni urgenti in materia di zootecnia.



OPPORTUNITÀ

Ogni punto critico o di debolezza di un sistema nasconde una opportunità, occorrono alcuni interventi strutturali su tutto il comparto:

Incentivare le strutture locali a migliorare i servizi di trasporto sia degli animali vivi che macellati, al fine di abbattere i costi e migliorare il servizio.

Rafforzare le strutture di macellazione in modo da migliorare le prestazioni ed abbassare i costi.

Il comparto bovino può migliorare notevolmente sia dal punto di vista commerciale che economico, stabilendo un legame più stretto sia con i macelli e sia con gli esercenti. Una migliore selezione genetica, affiancata all'iscrizione ai libri genealogici consente di ottenere risultati importanti.

Nel settore ovicaprino la destagionalizzazione delle produzioni appare una prima immediata risposta. Come per il settore bovino un legame più stretto sia con i macelli e sia con gli esercenti può garantire una collocazione certa.

PROPOSTE

A FINALITA'

Le proposte che verranno di seguito illustrate hanno come obiettivo unico quello di stabilizzare il numero di capi allevati e di migliorare il reddito degli allevatori.

B INTERVENTI

B.1 Modalità

Interventi diretti all'allevatore, che aderisce al protocollo di filiera, per incentivare le politiche territoriali utili allo sviluppo del comparto.

Interventi diretti alle strutture di servizio quali macelli, trasportatori, che aderiscono al protocollo di filiera, per incentivare le politiche territoriali utili allo sviluppo del comparto.

Interventi atti a favorire la nascita o lo sviluppo e l'avvio di un soggetto che gestisce il protocollo di filiera (disciplinare di produzione, gestione del marchio, controlli).

Interventi atti a favorire la nascita o lo sviluppo e l'avvio di un soggetto che realizza e gestisce un laboratorio di trasformazione dotato di tutte le autorizzazioni;

Interventi diretti ai soggetti che promuovono salumi e soprattutto la Venticina del Vastese.

Interventi diretti ai soggetti che promuovono la carne bovina ed ovina GVI.

B.2 Interventi specifici

Al fine di sviluppare un sistema integrato che crei sinergie tra i vari componenti della filiera, l'allevatore deve reintrodurre le vecchie razze e/o gestire l'allevamento con il metodo biologico.

Strumentazione tecnologica e piccoli interventi materiali agli impianti di strutture di servizio quali macelli, trasportatori.

Finanziamenti ad un soggetto collettivo che gestisca un protocollo di filiera per la costituzione, l'avvio, la strutturazione, la predisposizione di un disciplinare di produzione e trasformazione ed i relativi controlli.

Realizzazione di un laboratorio di trasformazione dotato di tutte le autorizzazioni;

B.3 Proposta di progetto pilota

Realizzazione di una struttura associativa che realizzi un laboratorio di trasformazione dotato di tutte le autorizzazioni, che definisca e gestisca un protocollo di filiera, predisponga un disciplinare di produzione e trasformazione ed i relativi controlli e promuova i prodotti trasformati dalle aziende aderenti.

B.4 Tracciabilità di filiera

Definizione del percorso del prodotto dall'alimentazione, allevamento, fino alla vendita del prodotto trasformato.

1 definizione dei soggetti ed elementi che compongono la filiera



2 Compiti ed obblighi dei soggetti della filiera

allevatori
trasportatori
Macelli
Grossisti
Laboratori di sezionamento
Laboratori di trasformazione
Strutture di stagionatura
Esercenti
Organizzazione
Organismo di controllo

3 prescrizioni per la produzione macellazione trasformazione e vendita

es. allevatori – alimentazione – razza- forma di allevamento - ecc
trasportatori
Macelli
Grossisti
Laboratori di sezionamento
Laboratori di trasformazione
Strutture di stagionatura
Esercenti

4 descrizione del funzionamento dell'etichettatura

esempio. L'Organizzazione archivia nella propria base dati le informazioni comunicate dagli allevatori, dai trasportatori, dai macelli e dagli esercenti convenzionati, al fine di rendere in ogni momento disponibili i dati necessari per l'etichettatura automatica delle carni bovine.

Il Server Centrale verifica automaticamente se è possibile autorizzare l'immissione di una carcassa o delle carni da questa ottenute nel circuito di distribuzione identificato con il logotipo dell'Organizzazione.

Il Server Centrale, appena vengono inseriti i dati contenuti nell'Allegato 3 consegnato dall'allevatore, effettua in tempo reale su ogni numero di identificazione del bovino i controlli relativi a:

presenza del numero di identificazione nella base dati;

esistenza in vita dell'animale;

abilitazione dell'allevamento all'immissione nel circuito di distribuzione identificato con il logotipo dell'Organizzazione;

abilitazione del singolo capo all'immissione nel circuito di distribuzione identificato con il logotipo dell'Organizzazione;

abilitazione dell'esercente a commercializzare carni identificate con il logotipo dell'Organizzazione.

Superati tutti i controlli, il Documento di macellazione è stampato e spedito all'allevatore.

All'uscita dalla stalla del capo da macellare, l'allevatore consegna il Documento di macellazione al trasportatore.

Il trasportatore, all'atto dell'ingresso del capo nel macello, consegna il Documento di macellazione al responsabile del macello, il quale effettua le attività ed i controlli specificati all'art. 4. L'Organizzazione, ricevuta copia del Documento di macellazione entro il giorno successivo feriale, inserisce nel Server i dati contenuti nel documento, in modo che il programma renda automaticamente disponibile il file contenente i dati necessari per l'etichettatura nel punto vendita.

5 Etichettatura elettronica o cartacea e rintracciabilità dei dati

6 Trasmissione dei dati all'esercente e/o grossista

7 Stampa dell'etichetta

8 Informazioni contenute sulle etichette e sui talloncini



9 Logotipo

10 AUTOCONTROLLO E VERIFICHE

11 CONTROLLI DA PARTE DELL'ORGANISMO INDIPENDENTE

12 Piano dei controlli

13 PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI

14 ALLEGATI

15 PIANO DI AUTOCONTROLLO

Scopo e campo di applicazione del Piano di autocontrollo
Stesura ed aggiornamento del Piano di autocontrollo

Modalità di gestione del Piano di autocontrollo
Lista di distribuzione del Piano di autocontrollo
Foglio di registrazione degli aggiornamenti
Ruolo dell'Organizzazione
Ruolo del Responsabile dell'autocontrollo
Piano di autocontrollo – quadro sinottico



Modello - Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta: "vitellone bianco dell'appennino centrale"

Art.1

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e' riservata alle carni prodotte dall'allevamento bovino che risponde alle condizioni ed ai requisiti illustrati nel presente Disciplinare ai sensi del Regolamento CE 2081/92..

Art.2

L'area geografica di produzione della carne di "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e' rappresentata dal territorio delle province collocate lungo la dorsale appenninica del Centro-Italia.

Piu' precisamente la zona di produzione e' rappresentata dai territori delle attuali seguenti province: Bologna, Ravenna, Forli', Rimini, Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa.

Art.3

La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e' prodotta da bovini, maschi e femmine, di pura razza Chianina, Marchigiana, Romagnola, di eta' compresa tra i 12 e i 24 mesi.

Il bestiame deve essere risultare nato da allevamenti in selezione e regolarmente iscritto alla nascita al Registro Genealogico del Giovane Bestiame.

Dovrà presentare i relativi contrassegni identificativi previsti dalla normativa vigente in materia di Libri Genealogici.

Art.4

Dalla nascita allo svezzamento, e' consentito l'uso dei seguenti sistemi di allevamento: pascolo, stabulazione libera, stabulazione fissa.

Nelle fasi successive allo svezzamento e fino alla macellazione, i soggetti devono essere allevati esclusivamente a stabulazione libera o a posta fissa.

I vitelli devono essere allattati naturalmente dalle madri fino al momento dello svezzamento. Successivamente la base alimentare e' rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica indicata; in aggiunta, e' permesso l'uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'aggiunta di integratori minerali e vitaminici. La razione deve comunque essere calcolata in modo da assicurare livelli nutritivi alti o medio alti (maggiori di 0.8 U.F./Kg di S.S.) ed una quota proteica compresa tra il 13% ed il 18% in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale.

Nei quattro mesi che precedono la macellazione e' vietato alimentare il bestiame con foraggi insilati e sottoprodotti dell'industria.

La macellazione deve avvenire in mattatoi idonei, situati all'interno della zona di produzione; al fine di evitare l'instaurarsi di fenomeni di stress nell'animale, particolare cura va prestata al trasporto ed alla sosta prima della macellazione evitando l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico degli automezzi e la promiscuita', sia nel viaggio che nella sosta, di animali provenienti da allevamenti diversi.

Nel rispetto delle normative vigenti, la refrigerazione delle carcasse deve essere effettuata in modo tale da evitare il fenomeno della contrattura da freddo.

Al fine di migliorare la tenerezza delle carni, e' consentito l'uso dell'elettrostimolazione sulle carcasse.

Art.5

Le carcasse, in base alla griglia comunitaria di valutazione, devono rientrare nei seguenti valori:

- conformazione: non inferiore ad R;
- stato di ingrassamento: escluso 1 e non superiore a 3.

Il colore delle parti carnose esposte della carcassa non deve presentare colorazioni anomale (magenta o tendente al nero).

Il colore del grasso visibile non deve tendere al giallo cinerino ne' deve avere venature tendenti al giallo carico.

I parametri qualitativi medi della carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale devono essere:

- pH fra 5.2 e 5.8



- estratto etereo (sul t.q.) inferiore al 3%
- ceneri (sul t.q.) inferiore al 2%
- proteine (sul t.q.) maggiore del 20%
- colesterolo inferiore a 50 mg/100 g
- rapp. ac. grass. ins./sat maggiore di 1,0
- calo a fresco minore del 3%
- calo alla cottura minore del 35%
- grado di durezza (crudo) minore di 3.5 Kg/cm²
- grado di durezza (cotto) minore di 2.5 Kg/cm²
- colore (luce diurn. 2667K L superiore a 30 C superiore a 20 H compreso fra 2.5 e 4.5).

Art. 6

La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale deve essere immessa al consumo provvista di particolare contrassegno a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto.

Il contrassegno è costituito dal logo riportato nell'allegato 1) del presente disciplinare e recante la scritta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale". Il logo ha dimensioni di cm 5 x 5 con base superiore arrotondata e riporta: al centro un bovino stilizzato con un 5 formante la testa e con gambe composte da una R ripetuta quattro volte semisovrapposta; alla base il tipo genetico (Chianina, Marchigiana, Romagnola) e sui tre lati rimanenti la scritta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

Il marchio deve essere apposto con caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguito dalla menzione Indicazione Geografica Protetta e/o I.G.P. La marchiatura deve essere effettuata al mattatoio da un esperto incaricato dall'organismo di controllo.

Il logo deve essere impresso sulla superficie della carcassa, in corrispondenza della faccia esterna dei 18 tagli di seguito elencati (specificando tra parentesi le relative basi muscolari):

- 1) muscolo posteriore (tibiale anteriore e posteriore, peroneo, estensori comune, anteriore e laterale delle falangi, flessori esterno ed interno delle falangi)
- 2) campanello (gastrocnemio laterale e mediale, soleo e flessore superficiale delle falangi)
- 3) girello (semitendinoso)
- 4) sottofesa (bicipite femorale-lungo vasto, paramerale-lungo-vasto)
- 5) noce (retto anteriore della coscia, vasto intermedio, laterale e medio)
- 6) fesa (semimembranoso, adduttore del femore, pettineo, sartorio, gracile)
- 7) scamone (tensore della fascia lata, gluteo medio, superficiale, profondo e accessorio)
- 8) lombata (lunguissimo del dorso, lungo spinoso e costale, trapezio, traverso spinoso, intercostale, elevatore delle coste, piccolo dentato e gran dorsale)
- 9) costata (trapezio, traverso spinoso del dorso, lungo costale e spinoso, intercostale, lunguissimo del dorso, gran dorsale, piccolo dentato ed elevatore delle coste)
- 10) pancia (obliquo esterno ed interno, trasverso e retto dell'addome)
- 11) petto (pettorale profondo e superficiale, trasversale delle coste)
- 12) sottospalla (romboide, trapezio, splenio, lungo flessore del collo, lungo spinoso e costale, trasverso spinoso del dorso, gran dorsale, gran dentato, lunguissimo del dorso, intercostali)
- 13) reale (intercostale, gran dorsale)
- 14) collo (romboide, trapezio, splenio, piccolo e grande complesso, lungo flessore del collo, traverso spinoso, atroide del piccolo complesso, cleidoccipitale e mastoideo, intertrasversali del collo)
- 15) muscolo anteriore (estensore obliquo ed anteriore del metacarpo, estensore proprio delle dita, estensore anteriore delle falangi, cubitale esterno ed interno, gran palmare, flessore superficiale e profondo delle falangi, capo omerale e ulnare del flessore profondo delle falangi, capo radiale del flessore superficiale delle falangi)
- 16) girello di spalla (sopraspinoso e brachiocefalico)
- 17) polpa di spalla (bicipite brachiale e pettorale profondo)
- 18) copertina (sottospinoso e piccolo rotondo).

Il marchio deve essere conservabile in tutte le fasi della distribuzione.



La carne e' posta in vendita al taglio o confezionata. La vendita al taglio può avvenire anche in punti vendita appositamente convenzionati i quali, dietro l'impegno sottoscritto a vendere esclusivamente carne di bovino timbrata con il marchio della Indicazione Geografica Protetta, vengono sottoposti a specifici controlli e possono pertanto pubblicizzare tale condizione.

La carne confezionata porzionata, fresca o surgelata, e' posta in vendita solo in confezioni sigillate. Il confezionamento può avvenire solo in laboratori abilitati e sotto il controllo dell'organo preposto che consente la stampigliatura del marchio della Indicazione Geografica Protetta sulle singole confezioni.

E' comunque vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

Art.7

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione e' svolta dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali il quale può avvalersi ai fini del controllo sulla produzione ed il commercio della carne di "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" di un organismo appositamente autorizzato.

Scheda del Prodotto - Disciplinare

L'area di produzione della Ventricina deve essere quella riferita alle comunita' montane del medio ed alto vastese. I maiali per la produzione della carne devono provenire dalla stessa zona di produzione. Gli ingredienti devono essere carni fresche di suino, perfettamente dissanguate, scotennate, disossate e mondate delle principali frazioni connettivali (tendini ed aponeurosi e dai grassi molli bassofondenti). I tagli di carne impiegati sono: spalla, lonza, lombo, coscia e pancetta (privata dei grassi molli bassofondenti). E' ammesso l'impiego di rifilature e di triti di prima qualita'.

La proporzione tra i vari tagli e tra le rifilature deve essere tale da garantire le seguenti percentuali:

70% tagli magri (di cui almeno 80% prosciutto e lombo),

30% pancetta e grasso prosciutto.

E' tassativamente vietato l'uso di carne congelata o comunque conservata. Speziatura a base di peperone trito dolce e piccante, semi di finocchi (e pepe).

Taglio delle carni

Il taglio delle carni prevede esclusivamente l'utilizzo del coltello ben affilato onde evitare la smelmatura dei grassi. I pezzetti (cubetti di carne anche irregolari) tagliati devono essere di misura non inferiore di 2 cm.

L'impasto

Avviene immediatamente dopo lo spezzettamento e deve permettere un buon rimescolamento degli ingredienti. E' da evitare l'impasto troppo prolungato che potrebbe favorire la smelmatura dei grassi.

Insaccatura

Budello utilizzato: vesciche di maiale e budelli ciechi, sono ammesse bondiane di vitello. Prima dell'utilizzo il budello deve essere accuratamente lavato in acqua corrente e lasciato deodorare in acqua, aceto e buccia d'arancio, aglio, alloro.

Legatura

La legatura deve essere a doppia briglia e un passo con spago di medio o grosso calibro. E' ammessa la rete per alimenti. Al termine della legatura, la Ventricina, deve essere bucherellata con ago fine in prossimita' delle bolle d'aria.

Maturazione e stagionatura

Avviene in ambienti a temperatura non superiore a 13 gradi per un periodo non inferiore a 90 giorni. Limitatamente ai primi giorni di stagionatura e' ammessa la permanenza del prodotto a temperatura maggiore di 13 gradi max 18, in presenza di un camino acceso. E' ammessa una spalmatura leggera, esterna, della Ventricina con strutto per limitare il calo del peso nel periodo non antecedente al cinquantesimo giorno di stagionatura.

Descrizione

La Ventricina dei monti e colline del vastese e' un insaccato crudo di grosso calibro, stagionato per un periodo non inferiore ai 100 giorni, di grana grossa e forma subvoidale, prodotto con carne di suino pesante.

Caratteristiche merceologiche

Aspetto esterno:



Forma subsferoidale irregolare tendente all'ovale,
 Legatura a doppia briglia ed un passo con spago di medio grosso calibro (4/2),
 Superficie esterna asciutta eventualmente ricoperta da una diffusa piumatura naturale bianca o con venature di peperone trito.

E' ammessa, per una migliore conservazione, una copertura della superficie esterna con uno strato di strutto.

Aspetto al taglio:

Grana disomogenea, si distinguono i vari pezzi di carne che compongono l'impasto,

Colore rosso arancio, diffuso anche intorno ai pezzi di grasso,

Caratteri organolettici:

Sapore soavemente piccante,

Aroma fragrante e caratteristico, derivante da lunga stagionatura e dalla caratteristica speziatura,

Pezzatura:

Peso compreso tra Kg. 1 e Kg. 2.5,

Diametro compreso tra 90 e 200 mm.

Stagionatura:

Non inferiore a 100 giorni.

Caratteristiche chimico-fisiche e chimiche

Le ventricine artigianali dei contadini risultano con assenza di:

potassio nitrico, sodio nitrico,

potassio nitrato, sodio nitrato.

L'eventuale minima presenza di nitrati e nitriti può essere dovuta a sviluppi propri della salatura.

Water Activity max 0.92,

pH compreso tra 5,2 e 6 se water activity < 0.91,

pH compreso tra 5 e 5,2 se water activity > 0.91,

Cloruri, espressi in % del secco, non superiori a 7.5,

Grassi max 42% del secco,

Umidità non superiore a 42%.

Caratteristiche microbiologiche

Le ventricine devono avere, al momento della vendita al consumatore finale, le seguenti caratteristiche:

	<i>M</i> (per grammo)	<i>m</i> (g ⁻¹)
Coliformi totali n=5 c=2	1x10 ⁴	1x10 ³
Escherichia Coli n=5 c=2	5x10 ²	50
Anaerobi solfito-riduttori n=5 c=1	1x10 ²	10
Staphilococcus n=5 c=1	5x10 ²	50
Salmonelle	assenti in 25g	

Legenda

n: numero di unita' componenti il campione,

c: numero delle unita' del campione che danno valori tra *m* ed *M*,

m: soglia limite al di sotto della quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti,

M: soglia limite di accettabilita' oltre la quale i risultati non sono più ritenuti soddisfacenti, il valore di *M* è di 10*m* al momento del conteggio effettuato in ambiente solido e di 30*m* al momento del conteggio effettuato in ambiente liquido.



Difetti non ammessi

- Colorazioni anomale dell'impasto;
- Rancidita' ed alterazioni del gusto imputabili a non corretta maturazione e/o stagionatura del prodotto (putrefazione, inverdimento, odori e sapori sgradevoli, gusto acido);
- Vuoti nell'impasto, distacchi con ammuffimento interno;
- Untuosita' abbondante e patina viscosa nella superficie esterna;
- Lacerazioni ed alterazioni nella superficie esterna.

Business ideas

Durante l'analisi del progetto di filiera sono stati valutati punti di debolezza e di forza che saranno utili per valutare eventuali interventi da eseguire nel settore, allo scopo di migliorare l'efficacia del progetto stesso.

Vista la crisi degli ultimi anni relativa al settore carne, la strada da seguire, con l'obiettivo di valorizzare la produzione, passa attraverso la rintracciabilità del percorso di produzione, inteso come capacità di ricostruire la storia, l'utilizzazione e l'ubicazione di ciò che è stato l'intero processo. La rintracciabilità a sua volta è collegata alla tracciabilità delle diverse fasi, attraverso l'identificazione delle aziende che hanno contribuito alla formazione del prodotto finale, attraverso un monitoraggio dei flussi materiali "dal campo alla tavola" ovvero dal produttore della materia prima al consumatore finale.

La tracciabilità, in fine, è collegata a quanto fino ad ora detto relativamente all'applicazione dei disciplinari di produzione e dell'etichettatura, come percorso necessario alla certificazione del processo.

La certificazione di un marchio territoriale e di prodotto, che garantisca l'applicazione di un disciplinare di produzione, potrebbe essere un primo passo nel percorso di valorizzazione del prodotto finale. Certificare un prodotto vuol dire valorizzare quelle caratteristiche di qualità che lo rendono unico e inimitabile e quindi proprio del territorio d'origine.

Altra certificazione necessaria per l'ottenimento dei risultati attesi potrebbe essere l'applicazione di certificazione di norme come UNI ISO 9001 e ISO 14001, la Certificazione EMAS con l'iscrizione nel registro europeo delle organizzazioni registrate EMAS e utilizzo del LOGO ambientale europeo.

Oltre a quanto fino ad ora detto, l'idea di sviluppare dei programmi integrati, con lo scopo di realizzare e sviluppo modelli per la definizione delle caratteristiche di sistema per aree territoriali di eccellenza, potrebbe essere un ulteriore passo verso il miglioramento del progetto di filiera.

La creazione di itinerari turistico agronomici sulle strade dell'olio potrebbe essere utile a promuovere un prodotto di qualità, con l'ausilio di strutture agrituristiche dell'area GVI che consentano all'ospite di entrare a contatto con realtà più interessanti sotto l'aspetto colturale, paesaggistico e commerciale dell'area. Un'ulteriore penetrazione commerciale potrebbe essere data dalla creazione di punti vendita dislocati nelle grandi città (Milano, Roma, Bologna, Firenze etc.), realtà capaci di muovere un mercato di nicchia sempre più interessante e remunerativo. Lo sviluppo delle politiche di nicchia sia in termini di prodotto sia in termini di canale garantiscono maggior visibilità all'area e al contempo un ritorno d'immagine qualitativamente superiore.



FASE	ATTIVITA'	RISULTATO ATTESO
1. Certificazione marchio territoriale	Definizione disciplinare	Miglioramento organizzativo del processo di produzione
	Attuazione disciplinare	Miglioramento gestionale delle aziende comprese nel programma di filiera
	Attribuzione marchio qualità territoriale	Rintracciabilità e tracciabilità di prodotto
2. Certificazione di prodotto	Definizione disciplinare Attuazione disciplinare Attribuzione marchio di prodotto	Miglioramento organizzativo del processo di produzione Miglioramento gestionale delle aziende comprese nel programma di filiera Rintracciabilità e tracciabilità di prodotto
3. Sviluppo programmi integrati	Realizzazione e sviluppo modelli per la definizione delle caratteristiche di sistema	Sistemi integrati per aree territoriali di eccellenza
4. Certificazione ISO 9001	Strutturazione e implementazione Sistema Qualità	Riorganizzazione aziendale Orientamento all'efficacia dei processi Orientamento al marketing
5. Certificazione ISO 14001	Strutturazione e implementazione Sistema Gestione Ambientale	Riorganizzazione aziendale Bilancio ambientale
6. Certificazione EMAS	iscrizione nel registro europeo delle organizzazioni registrate EMAS, e utilizzo del LOGO ambientale europeo. Obiettivo dell' EMAS è incentivare il miglioramento	Riorganizzazione aziendale Bilancio ambientale
7. Piano di valorizzazione del prodotto collegato al territorio	<input type="checkbox"/> Creazione di itinerari turistico-gastronomici sulle strade di carni e derivati tipici <input type="checkbox"/> Creazione di un ricettario che, recuperando le tradizioni territoriali, ponga al centro le qualità gastronomiche di carni e derivati tipici	<input type="checkbox"/> Aumento del consumo di prodotti regionali e realizzazione valore aggiunto qualità <input type="checkbox"/> Orientamento dell'offerta dei prodotti legata al turismo



FILIERA AGRITURISMO E RISTORAZIONE

Sintesi del progetto di filiera

La richiesta di normalizzazione e standardizzazione della qualità proveniente dalla domanda agrituristica, richiama l'attenzione sull'esigenza da parte degli operatori di riuscire a proporre un prodotto-servizio sempre più qualificato, professionale e specifico, cioè sempre meno improvvisato.

La domanda turistica segue quattro motivazioni di fondo:

- 1) recuperare la distinzione nella scelta;
- 2) ritrovare luoghi diversi da quelli del vivere quotidiano;
- 3) soddisfare aspirazioni culturali;
- 4) recuperare un passato non remoto.

Questi elementi caratterizzanti sono affiancati da altri, altrettanto eloquenti: la ricerca della diversità rispetto alle vacanze tradizionali e la disponibilità a cambiare le proprie preferenze turistico-ricreative.

Va peraltro constatato che sono assai numerosi i cittadini disposti ad usufruire dei nuovi servizi offerti dalla campagna, oltre a quelli tradizionali di fornire prodotti per l'alimentazione: aria incontaminata, verde pulito, cibi genuini, lontananza dai rumori e dagli scarichi costituiscono forti attrattive per le aspirazioni di ampi strati di popolazione.

Se queste potenzialità non trovano sbocchi più concreti, ciò è in larga parte da attribuire all'insufficienza dell'offerta; eppure l'agriturismo dell'area del GVI presenta, sotto questo profilo, una gamma assai diversificata di possibilità: agriturismo in montagna, in città d'arte, in zone già con notevoli flussi turistici sia estivi che invernali, in collina ecc.

La realtà è che la vera filiera agrituristica, in grado cioè di fornire strutture adeguate al carattere della domanda, non è ancora consolidata a fornire un prodotto turistico ed un gestione diversi da quelli tradizionali: né massificati, né anonimi bensì a dimensione umana e familiare.

Si tratta, per questo, di far crescere la professionalità degli operatori insieme ad una cultura generalizzata dell'agriturismo come soluzione ecologica delle vacanze e accesso a quel mercato di prodotti genuini che non sono abitualmente reperibili negli usuali canali di vendita.

La filiera è molto semplice e può essere schematizzata nel modo seguente:



Il modello organizzativo della filiera e delle aziende che la compongono è molto semplice e snella. Le aziende agricole/agrituristiche si occupano in maniera singola quasi esclusivamente con personale familiare della coltivazione del fondo, della raccolta, trasformazione e successiva somministrazione dei prodotti. Anche le aziende che fanno solo alloggio operano con il canale diretto produttore (erogatore)/visitatore.

A parte gli agriturismi che per normativa (Legge Regionale n. 32/94) devono somministrare il 50% del proprio prodotto e il 40% di produzione di aziende vicine, la maggior parte dei ristoratori e albergatori, dichiara di utilizzare circa il 40-50% degli ingredienti dei loro piatti, da produzioni tipiche regionali, della zona Vastese in particolare. In



FITA

casi molto limitati sono gli stessi ristoratori a produrre nelle loro aziende agricole, i prodotti che poi somministrano ai loro clienti. Di conseguenza il prodotto della zona del GVI trova una sua collocazione in area sicuramente favorevole, quindi si può affermare che i visitatori e i turisti che nei periodi di vacanze visitano la zona del GVI, sono “tutelati e rassicurati” sul consumo di prodotti tipici in ristoranti, alberghi ed agriturismi dell’area.

I problemi sorgono, invece, sulla valorizzazione economica del prodotto e sulla difficoltà di reperire in area prodotti tipici che possano essere direttamente acquistati dal turista e consumati al di fuori dei nostri confini.

E fondamentale fornire ai visitatori la possibilità di trovare nei luoghi dove usualmente vive, i prodotti abruzzesi che ha degustato durante le vacanze. Oltre alla necessità di far funzionare la filiera all’interno della zona del GVI, è fondamentale organizzare la produzione e commercializzazione con un marchio che distingue in maniera riconoscibile il territorio e associ i produttori in un consorzio per la tutela del prodotto.

Circa il prezzo di vendita, non esiste una correlazione economicamente valida tra costo “qualitativo” del prodotto e reale prezzo di vendita.

Le aziende agrituristiche hanno dichiarato che un pasto medio nelle loro aziende ha un costo di 20-22 € a persona.



Punti di forza e debolezza

Punti di debolezza	Punti di forza
difficoltà di accesso all'area del GVI a causa della natura geomorfologia del territorio e dell'attuale organizzazione del sistema dei trasporti, che lasciano l'area a distanza dai principali flussi turistici nazionali e internazionali	generale, seppur moderato, aumento dei flussi turistici interessanti il territorio provinciale
presenza di consistenti squilibri economico territoriali attribuibili anche a un'espansione del comparto turistico che ha interessato specifiche aree del territorio, spesso determinando un forte impatto ambientale sull'ecosistema del territorio	possibilità di differenziare l'offerta turistica locale (per es., turismo religioso, culturale, estivo-balneare, sportivo, naturalistico, per la terza età, agriturismo e turismo rurale) grazie alle variegate caratteristiche territoriali e culturali esistenti nell'area
evidenza di uno sviluppo turistico locale realizzato secondo una concezione quantitativa, più che qualitativa	possibilità di sperimentare e sviluppare nuove forme di turismo (per es. l'ecoturismo) che spingerebbero verso la riqualificazione e la destagionalizzazione dell'offerta turistica locale
forte stagionalità dell'attività turistica regionale ad eccezione di alcuni e isolati casi	possibilità di riqualificare i centri storici in modo da renderli delle aree di ricezione turistica connotate da elementi caratteristici
complessiva mediocrità nella qualità dei servizi turistici offerti a livello locale (la gran parte delle aziende ricettive forniscono servizi di base)	possibilità, attraverso la valorizzazione delle produzioni e gastronomie locali, di caratterizzare l'offerta turistica locale
prevalente gestione familiare delle attività turistico-ricettive che determina, tra l'altro, lo scarso grado di apertura verso l'esterno degli imprenditori turistici locali	possibilità di riqualificare il comparto agriturismo
prevalente presenza nel settore di operatori aventi un'età medio-alta e con un livello medio-basso di istruzione	
scarsa propensione degli operatori ricettivi all'innovazione tecnologica e loro generalizzata disattenzione rispetto alle questioni legate alla formazione professionale di settore	
manca di adeguate professionalità nel settore turistico locale (sovente si riscontra la presenza di professionalità improvvisate)	
presenza di un ambiente esterno alle aziende turistico-ricettive non organizzato in maniera tale da rendere agevole e adeguatamente fruibile le risorse locali (sovente si riscontra la generale mancanza e/o disorganizzazione nei servizi dei trasporti urbani ed extraurbani, di nettezza urbana)	
scoordinata e inefficace attività di promozione territoriale svolta dagli organi pubblici preposti	



Fasi di filiera ed indicatori

FASI DI FILIERA	INDICATORI STUDI DI SETTORE	ULTERIORI INDICATORI
Produzione		Percentuale di prodotti destinati alla vendita diretta
Fornitura materie prime alimentari	Percentuale di ingredienti utilizzati provenienti da produzioni tipiche regionali	Percentuale di alimenti biologici sul totale di quelli utilizzati
Lavorazione		Numero di ricette tradizionali legate al territorio impiegate
Trasformazione		Numero di aziende che prevedono il coinvolgimento degli ospiti nell'attività dell'azienda
Vendita diretta		Numero di agriturismi sul totale delle aziende agricole
Associazione		Posti letto da agriturismo sulla ricettività totale della zona
Visitatore		Età media degli imprenditori
Consumatore finale		Valore annuo delle presenze rapportato ai flussi per età - ritorni
Erogazione del servizio di Ristorazione		Segnalazione in guide turistiche

Normativa nell'ambito di filiera

COMUNITARIA	NAZIONALE	LOCALE	VOLONTARIA
	Legge n° 283/62 Normativa sulla sicurezza alimentare		
	D.P.R. n° 327/80 Regolamento di esecuzione delle Legge n° 283/62		
Reg. CE n° 178/2002 Stabilisce i principi della Legislazione e sicurezza alimentare e istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare	Legge n° 730/85 Disciplina sull'agriturismo	L.R. n° 32/94 Miglioramento e incremento delle attività agrituristiche	Decisione Commissione U.E. del 14/04/2003. ECOLABEL- Assegnazione di un marchio comunitario di qualità ecologica al servizio di ricettività turistica
	D.Lgs n° 155/97 (HACCP) Norme generali di igiene dei prodotti alimentari e relative modalità di verifica		
	Legge n° 122/2001 Disposizioni sulla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale	L.R. n° 75/95 Disciplina delle strutture turistiche extra alberghiere	
	Legge n° 135/2001 Riforma della legislazione nazionale del turismo	L.R. n° 12/98 Integrazione L.R. n° 75/95	
	D. Lgs. n° 228/2001 Orientamento e modernizzazione del settore agricolo	L.R. n° 4/94 Classificazione delle strutture ricettive agrituristiche	



Business ideas

Agriturismo

FASE	ATTIVITA'	RISULTATO ATTESO
1. Certificazione marchio territoriale	Definizione disciplinare	Miglioramento organizzativo
	Attuazione disciplinare	Miglioramento gestionale
	Verifica ente terzo	Miglioramento appeal
	Attribuzione marchio qualità territoriale	
	Attribuzione marchio qualità ente terzo	
2. Certificazione di prodotto	Certificare un prodotto agroalimentare vuol dire valorizzare quelle caratteristiche di qualità che lo rendono unico e inimitabile e quindi proprio di un territorio.	Miglioramento organizzativo Miglioramento gestionale Miglioramento appeal
3. Sviluppo programmi integrati	Realizzazione e sviluppo modelli per la definizione delle caratteristiche di sistema	Sistemi integrati per aree territoriali di eccellenza
4. Certificazione ISO 9001	Strutturazione e implementazione Sistema Qualità	Riorganizzazione aziendale Orientamento all'efficacia dei processi Orientamento al marketing
5. Certificazione ISO 14001	Strutturazione e implementazione Sistema Gestione Ambientale	Riorganizzazione aziendale Bilancio ambientale
6. Certificazione EMAS	Iscrizione nel registro europeo delle organizzazioni registrate EMAS, e utilizzo del LOGO ambientale europeo.	Riorganizzazione aziendale Bilancio ambientale
7. Valorizzazione del territorio e dei prodotti tipici regionali	Individuazione delle ricette regionali e creazione di un ricettario	Aumento del consumo di prodotti regionali
	Creazione di itinerari turistico-gastronomici	Orientamento dell'offerta dei prodotti legata al turismo
	Realizzazione su tutto il territorio regionale di una rete di punti vendita di prodotti aziendali identificati dal Marchio del Leader GVI. Ogni azienda agricola o della ristorazione aderente al progetto deve adattare un locale, dislocato presso l'azienda stessa, da adibire alla vendita diretta.	Aumento del consumo di prodotti regionali
	Realizzazione di una vetrina dei prodotti tipici dell'area dove, oltre che a fare assaggi ed acquisti, si possano acquisire le informazioni necessarie ad individuare l'azienda o le aziende ritenute, per prodotti e caratteristiche, più interessanti per le proprie esigenze per poi magari visitarle direttamente.	Aumento del consumo di prodotti regionali
8. Promozione e comunicazione rivolta ai potenziali fruitori del punto vendita, dell'attività di ristorazione, dei ristoranti e dell'attività di turismo rurale di gruppo.	Verranno realizzate tre strategie di comunicazione con rispettivi specifici prodotti pubblicitari rivolti ad altrettanti obiettivi: - Verso i potenziali utenti locali per far conoscere loro il punto vendita, il ristorante, i ristoranti e le scampagnate di gruppo; - Verso i potenziali utenti italiani ed esteri, per reclamizzare in particolare le iniziative di promozione turistica; - Verso i fruitori del Centro per fornire loro le informazioni circa le caratteristiche dei prodotti e delle aziende della rete.	Aumento del consumo di prodotti regionali



FASE	ATTIVITA'	RISULTATO ATTESO
Qualificazione dell'offerta turistica locale	Numero di interventi di innovazione, promozione e qualificazione dell'offerta turistica rurale	Incremento medio dei posti letto/posti tavola nella aziende interessate
Individuazione, adeguamenti strutturali, segnalazione di percorsi tematici di campagna ripercorrendo vecchie strade, sentieri, ecc., per interesse naturalistico, archeologico, gastronomico.	Numero di interventi di adeguamento e di ammodernamento di strutture ai fini di ristorazione e di ospitalità e per manifestazioni locali	Aumento del numero medio annuo di visitatori
Creazione di cooperative in gradi di gestire le attività di manutenzione preventiva e correttiva dell'impiantistica		
Creazione di strutture per manifestazioni locali	Numero di interventi di adeguamento e di ammodernamento di strutture ai fini di ristorazione e di ospitalità e per manifestazioni locali	Aumento del numero di nuovi posti di lavoro nel settore del turismo rurale

Ristorazione

FASE	ATTIVITA'	RISULTATO ATTESO
1. Certificare l'intero menù Quando tutte le preparazioni gastronomiche e l'ortofrutta servita sono conformi alla normativa e certificate	Nello specifico questo tipo di certificazione potrebbe garantire il rispetto di requisiti di controllo e gestione del processo produttivo	- rintracciabilità di filiera; § sistema di controllo e OGM free; - altri requisiti di processo o gestionali (uno molto importante potrebbe essere una procedura rigorosa di selezione fornitori e verifica delle forniture che preveda un piano di analisi interno);
2. Certificare la singola preparazione gastronomica seguendo gli stessi criteri applicati per qualsiasi altro prodotto trasformato pluri-ingrediente. Nel menù e ogni altro tipo di materiale pubblicitario assimilabile all'etichetta i riferimenti al metodo di produzione e al controllo e certificazione dovranno comunque fare chiaramente riferimento alla preparazione gastronomica	Garanzia del rispetto di parametri circa la fornitura di prodotti bio e servizio erogato	- tutta l'ortofrutta, pasta, ecc. o una certa % di ingredienti e/o ortofrutta sul volume complessivo; - origine nazionale e/o locale di alcune derrate quali: olio di oliva, carne, ecc.; - l'applicazione di misure precauzionali e di garanzia non obbligatorie (es. nel caso nella stessa giornata di ristorazione siano serviti piatti bio e non è opportuno prevedere che nel caso nella composizione di un piatto di tipo convenzionale entri un ingrediente comune ad un "piatto bio", venga utilizzato per entrambi i casi solo ed esclusivamente l'ingrediente "bio"; - qualità mercantile e/o organolettica dei prodotti.
3. Certificazione volontaria sulla base di un disciplinare di riferimento che punti ad elevare il livello di qualità e garanzia del servizio erogato e/o i requisiti di fornitura previsti		
4. Valorizzazione della produzione tipica locale	Creazione di un circuito certificato per ciliaci Creazione di percorsi di ristorazione per alimenti tipici	Realizzazione di un centro di importanza nazionale.



FASE	ATTIVITA'	RISULTATO ATTESO
5. Coordinamento dell'assistenza tecnica	Creazione di cooperative in grado di gestire le attività di manutenzione preventiva e correttiva dell'impiantistica	Migliore gestione delle esigenze tecniche.

Allegato – Modello di classificazione degli Agriturismi

Estratto dalla classificazione degli Agriturismi Bio-Ecologici adottato dall'AIAB

I requisiti individuati sono quelli che caratterizzano una azienda agrituristica che si qualifichi anche in termini di sostenibilità ambientale. In questa eccezione, non sono stati considerati solo i servizi essenziali, ma anche e soprattutto quei servizi e quelle dotazioni aziendali che valorizzano e promuovono azioni legate alla salvaguardia dell'ambiente, alla promozione del territorio e della realtà rurale.

I requisiti presi in considerazione per la classificazione si distinguono in requisiti "obbligatori" predeterminati e necessari per ciascun livello di classificazione ed in requisiti, riprendendo a pieno la metodica implementata dalla Regione Toscana per la classificazione delle aziende agrituristiche, "facoltativi" tra loro sostituibili che concorrono alla formazione di una classifica complessiva in base al quale viene determinata la classificazione.

Per ogni area in cui è suddiviso il disciplinare, possono essere definiti sia dei requisiti "obbligatori" che dei requisiti "facoltativi".

Ogni azienda per ottenere il riconoscimento di "agriturismo bio-ecologico" deve, comunque, possedere tutti i requisiti "obbligatori". Il possesso di tutti i requisiti obbligatori equivale all'attribuzione del livello di classificazione minimo previsto.

Requisiti obbligatori

1. Area attività produttive

1.1. Norme di produzione

L'agricoltura biologica è un metodo che cerca di favorire le naturali interazioni tra pianta ed agro-ecosistema in cui questa è coltivata, per cui le tecniche colturali adottate devono perseguire la realizzazione dei principi fondamentali del metodo di agricoltura biologica, che sono:

il mantenimento e/o l'incremento della fertilità fisica, organica e microbiologica del terreno

l'equilibrio dell'agro-ecosistema

la conservazione del suolo

Le produzioni vegetali, gli allevamenti e preparazione dei prodotti destinati all'alimentazione animale, devono essere conformi alle disposizioni di cui al Reg. CEE 2092/91 e sue successive integrazioni e modifiche, e ai disciplinari AIAB.

Nel caso di aziende a seminativo, la corretta gestione delle pratiche agricole biologiche viene verificata attraverso la valutazione multifunzionale del piano rotazionale delle colture, che si sintetizza nei valori seguenti.

Cod. Metodo Valore MCR Avvicendamento multifunzionale delle colture Share specie $\leq 0,167$ Share gruppo $\leq 0,33$
Copertura suolo = 0 Struttura suolo ≥ 0 Necessità N

1.2. Conversione

L'insieme delle attività produttive aziendali devono essere gestite con metodo biologico.

Nei casi in cui sia ammessa una conversione a tappe, questa deve essere effettuata a tappe entro un periodo massimo di cinque anni e dietro presentazione di un adeguato Piano di conversione che dovrà essere approvato da AIAB.

Il Piano di Conversione è da considerarsi vincolante per l'azienda e deve contenere una descrizione dettagliata delle tappe.



2. Area servizi naturalistici e didattici

Entro il 31 gennaio di ogni anno, l'azienda è tenuta a comunicare ad AIAB una apposita comunicazione che illustri:

Tipo di servizi organizzati;

Modalità di svolgimento;

Periodo dell'anno in cui sono disponibili per i turisti.

3. Area tutela dell'ambiente e delle risorse naturali

Cod Parametro Descrizione del parametro Valore PSD Diversità delle piante a livello di specie Numero di specie vegetali autoctone o acclimatate di interesse faunistico paesaggistico-ricreativo presenti nelle infrastrutture ecologiche ≥ 25 EII Indice infrastrutture ecologiche % di superficie aziendale lasciata come habitat naturali o rinaturalizzati e corridoi lineari e non, incluse strisce inerbite. $\geq 5\%$

4. Area strutture ricettive

4.1. Norme di recupero e nuova costruzione

L'architettura bioecologica è un metodo di progettazione e di realizzazione degli organismi edilizi che favorisce insieme il più alto livello di salubrità degli ambienti confinati per gli ospiti/abitanti e la migliore sostenibilità delle costruzioni per l'ambiente in cui sono collocate.

Le tecniche costruttive ed impiantistiche adottate per recuperare o per la realizzazione dei luoghi per abitare devono perseguire la realizzazione dei principi fondamentali del metodo della Architettura Bioecologica ed essere conformi alle disposizioni contenute nelle normative comunitarie e nazionali a questo collegabili (regolamento CEE 89/106 sui prodotti da costruzione; legge 10/91 sul contenimento dei consumi energetici, D.L. ministero ambiente sui campi elettromagnetici, ecc.).

4.1.1. Principi fondamentali sul metodo della architettura bioecologica

Di seguito vengono richiamati i principi fondamentali dell'Architettura Bioecologica, rimandando per indicazioni più specifiche alla "Linea guida per la selezione dei materiali per la bioedilizia", alla "Linea guida per la selezione dei metodi e delle tecniche costruttive, impiantistiche e di arredo secondo l'architettura bioecologica", predisposte dall'ANAB, e ad altra specifica della stessa ANAB.

Aspetto biologico

Prevede l'applicazione e il controllo dei criteri progettuali più idonei a favorire la tutela della salute e del benessere degli esseri viventi nel loro rapporto con l'ambiente costruito, riconoscendo alla attività di progettare e costruire un profondo ruolo di medicina preventiva.

L'attività edilizia per essere biologicamente compatibile deve, quindi, avere l'obiettivo di garantire:

La valutazione e il controllo della qualità geo-biologica e ambientale del sito finalizzata alla prevenzione dei rischi connessi all'insediamento dell'edificio nel luogo fisico che lo ospiterà.

La valutazione ed il controllo della qualità dei prodotti, dei materiali e dei sistemi impiantistici impiegati nel processo edilizio dal punto di vista tossicologico finalizzata alla prevenzione dei rischi connessi all'attività di costruire per gli operatori e di abitare per gli abitanti.

L'attenzione e il controllo della qualità formale dell'attività umana di trasformazione dei luoghi finalizzata alla preservazione della bellezza e alla costruzione di un favorevole rapporto psicofisico tra abitante e ambiente costruito.

Aspetto ecologico

Prevede l'applicazione dei criteri progettuali più idonei a favorire il migliore equilibrio dell'ambiente costruito con l'ambiente naturale tutelando l'interità di quest'ultimo.

L'attività edilizia per essere ambientalmente sostenibile deve quindi avere l'obiettivo di garantire:



l'ottimizzazione dei rapporti con il clima locale, il contenimento dell'uso delle risorse energetiche non rinnovabili e la conseguente riduzione delle emissioni inquinanti attraverso una corretta progettazione bioclimatica.

la minimizzazione dell'impatto ambientale dell'attività edilizia attraverso un efficiente controllo del ciclo di vita e dei flussi energetici in fase di produzione, di gestione e di recupero/dismissione dei singoli componenti (materiali, impianti) e dell'intero organismo edilizio.

La riqualificazione dell'ambiente costruito attraverso la rinaturalizzazione degli spazi aperti mediante una attenta progettazione del verde e dell'acqua.

Aspetto formale

Prevede l'applicazione dei criteri progettuali più idonei a favorire il migliore equilibrio degli organismi edilizi con il contesto naturale, artificiale, storico e culturale con cui si confrontano ed in particolare ai rapporti con le specificità paesaggistiche del luogo, con le sue emergenze naturali e con le specificità locali della cultura del costruire.

4.2. Conversione

L'insieme delle attività di recupero e nuova costruzione dei manufatti edilizi devono essere gestite secondo i criteri dell'architettura bioecologica.

Nei casi in cui sia ammessa una conversione a tappe, questa deve essere effettuata entro un periodo massimo di cinque anni e dietro presentazione di un adeguato Piano di Conversione che dovrà essere approvato da ANAB sulla base delle disposizioni di cui al disciplinare ANAB.

Il Piano di Conversione è da considerarsi vincolante per l'azienda e deve contenere una descrizione dettagliata delle tappe programmate.

4.3. Il consumo energetico

Il Piano energetico aziendale:

L'azienda deve registrare tutti i consumi energetici (elettricità, legna da ardere, gasolio, metano, ecc.) e redigere un piano energetico aziendale. Uno dei motivi sicuramente più validi per redigere un piano energetico, o comunque per tenere una contabilità dei consumi all'interno di un'azienda, sta nel fatto che sapere concretamente quanta energia si consuma, dove e quando, porta a conseguire risparmi immediati e considerevoli. Un altro importante vantaggio è la possibilità di individuare precocemente le fonti di spreco e di poter impostare un'ottimizzazione degli impianti.

Gli impianti di riscaldamento:

Qualora una caldaia ha un rendimento termico del bruciatore inferiore al 90%, il suo rendimento utile (ossia quello medio annuale) scende al di sotto del 70%. In questi casi è richiesto di sostituire la caldaia introducendone una nuova con un rendimento utile annuo pari almeno al 90%.

È vietato bruciare carbone o bricchette di lignite (fa eccezione la carbonella da griglia) in quanto la loro combustione produce un rendimento termico molto basso e determina l'immissione massiccia di sostanze inquinanti nell'atmosfera (anidride solforosa, fuliggine, ecc.).

L'impianto di riscaldamento deve essere dotato di un dispositivo di regolazione automatica e termostatica (con riduzione del riscaldamento nelle ore notturne e regolazione separata nelle varie ali dell'edificio).

Deve essere garantito un isolamento termico sufficiente della caldaia, della cisterna dell'acqua calda e dei tubi del riscaldamento e dell'acqua potabile (isolando l'acqua calda da quella fredda).

Non deve essere ostacolata la circolazione dell'aria davanti ai termosifoni con tendaggi, arredi e oggetti vari.

Impianti di illuminazione ed apparecchi elettrici:

Devono essere utilizzate lampade a risparmio energetico, interruttori ad orario o cellule fotoelettriche per l'illuminazione permanente.

Quando necessario, devono essere acquistati apparecchi elettrici a basso consumo di energia (frigoriferi, congelatori, macchine da ufficio, ecc.) e di acqua (lavatrici, lavastoviglie, ecc.).

4.4. Approvvigionamento idrico e smaltimento delle acque di scarico

Nel caso siano installati urinatoi in bagni "pubblici" attinenti al ristorante o all'agricampeggio, questi devono montare dei dispositivi di autoregolazione del risciacquo (per esempio bottoni a pressione, cellule fotoelettriche, ma non interruttori a tempo)



Installare dei flussometri (come aeromiscelatori, doccette con dispositivi di arresto, ecc.) nelle docce e nei lavabi. Questi dispositivi devono limitare il flusso di acqua a non più di 6 litri al minuto, per cui negli impianti dove la pressione dell'acqua non consente comunque un flusso superiore, diventa praticamente superfluo installarli.

Montare cassette per lo sciacquone dotate di dispositivo di bloccaggio. Tali dispositivi fanno sì che l'acqua utilizzata per il risciacquo corrisponda alle reali necessità (poca acqua per bisogni "piccoli", molta acqua per bisogni "grossi") riducendo anche al 70% le spese per il consumo di acqua. Parallelamente, al momento di acquistare una tazza del WC è utile accertarsi che sia in linea con le norme EU (deve avere il contrassegno CE, che attesta un consumo di acqua di 6 litri).

4.5. Pulizia ed igiene

Utilizzare detersivi e detergenti biodegradabili ed ecocompatibili. Per consentire la piena applicazione di questo criterio verranno fornite adeguate linee guida per la selezione dei detersivi e dei detergenti ecocompatibili.

Impiegare solo ammorbidenti non inquinanti (per esempio l'aceto)

Impiegare i disinfettanti unicamente dove servono veramente: cucina, sauna, piscina.

Non impiegare prodotti chimici per disintossicare scarichi e tubature.

Usare carta igienica e asciugamani di carta riciclata, o almeno di carta sbiancata senza cloro.

Cambiare gli asciugamani solamente quando lo richiede il cliente.

4.6. Riciclaggio e smaltimento dei rifiuti

Separare almeno le seguenti tipologie di rifiuti: organici, carte e cartone, vetro.

Installare un separatore di grassi nei casi previsti dalle norme vigenti, effettuando le necessarie manutenzioni periodiche.

Effettuare la raccolta differenziata degli oli e dei grassi alimentari usati, consegnandoli ai consorzi autorizzati allo smaltimento.

Predisporre appositi contenitori per la raccolta e lo smaltimento di rifiuti speciali, tossici e pericolosi come: tubi al neon, pile esaurite, farmaci scaduti, colori e vernici, ecc.

Effettuare il compostaggio autonomo dei rifiuti organici.

5. Area dotazioni e servizi ricettivi

5.1. Dotazioni e servizi minimi per le camere da letto e per ciascun appartamento

Dotazioni Biancheria da letto Cuscini, federe, coppia di lenzuola, coperte pari al numero dei posti autorizzati, due asciugamani da bagno per persona. Arredo camera Letto, armadio con cassetti o armadio e cassettera, appendiabiti, un comodino per posto letto, una sedia o una poltrona per posto letto, almeno due punti luce, un tavolo. Dotazione bagno Lavabo, WC, bidet, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, saponetta, cestino. Attrezzatura pulizia locali Scopa, paletta, spazzolone, straccio, secchio a disposizione degli ospiti in un luogo facilmente riconoscibile ed accessibile da parte di tutti gli ospiti. Servizi minimi garantiti Biancheria Cambio biancheria ogni cambio ospite e comunque almeno una volta a settimana Pulizie Pulizia ambienti ad ogni cambio ospite. Servizio di prenotazione Servizio di prenotazione gestito direttamente, nel qual caso è indispensabile che l'operatore sia dotato di telefono con segreteria e di fax, o indirettamente su commissione tramite centri unificati di prenotazione. Telefono ad uso pubblico Telefono disponibili per gli ospiti sia per effettuare che per ricevere chiamate. Bagno per portatori di handicap Presenza di un bagno accessibile ai portatori di handicap realizzato conformemente alle normative vigenti, per le aziende la cui ospitalità in alloggi sia superiore alle sei camere. Segnalazione dell'azienda Cartelli segnaletici dell'azienda lungo le principali vie di comunicazione

6. Area servizi turistici

Comunicazione sul programma AIAB "Agriturismi Bio-ecologici"

Comunicazione su cartelli o materiale pubblicitario dei principi e dei requisiti contenuti nel programma AIAB, nonché sullo stato di attuazione del programma da parte dell'azienda.

Disponibilità di materiale informativo turistico e culturale



L'azienda mette a disposizione degli ospiti in locali comuni, materiale informativo turistico e culturale sul territorio di appartenenza ad esempio con le indicazioni di percorsi naturalistici, storici, culturali di manifestazioni artistiche etc.

7. Area ristorazione e vendita prodotti

7.1. Menù

Nella composizione del menù, devono essere utilizzati prevalentemente prodotti ed ingredienti di provenienza aziendale

Nella composizione del menù, devono essere utilizzati alimenti ed ingredienti provenienti da coltivazioni o allevamenti biologici.

E' ammesso l'uso di alimenti o ingredienti che non siano da agricoltura biologica, qualora pari alimento o ingrediente non sia disponibile sul mercato e, comunque, in misura non superiore al 40% del totale degli ingredienti calcolato in peso e su base settimanale

I prodotti e gli ingredienti che non provengono dall'azienda, devono essere acquistati da aziende agricole locali in quota parte non inferiore al 20% del totale degli ingredienti calcolato in peso e su base settimanale. La quota rimanete può essere acquistato sui normali canali commerciali (ad es. ingrosso, dettaglio, cash & carry, ecc.)

E' vietato cucinare carni o verdure di specie animali o vegetali protette.

Nel menù devono essere regolarmente inserite ricette vegetariane.

Il menù giornaliero e/o settimanale, deve essere esposto e gli alimenti da agricoltura biologica devono essere opportunamente messi in evidenza.

7.2. Riduzione dei rifiuti nella ristorazione

Utilizzare, per quanto disponibili sul mercato locale, vuoti a rendere e contenitori riutilizzabili per alimenti e bevande.

E' vietato dell'uso di confezioni monoporzione.

E' vietato l'uso di bibite in lattina di alluminio.

E' vietato utilizzare piatti e posate "usa e getta".

8. Area trasporti e viabilità

Informare i clienti (ad esempio negli opuscoli o nelle conferme di prenotazione), sui mezzi pubblici e sugli orari che, eventualmente, possono essere impiegati per arrivare nella località turistica.

Requisiti Facoltativi

1. Area servizi naturalistici e didattici

Organizzazione di visite guidate alle attività aziendali. Organizzazione di visite guidate con personale esperto. Tali visite dovranno essere programmate indicando i giorni e gli orari da esporre nei locali comuni e dovrà essere fornito del materiale didattico relativo alla singola attività aziendale. Laboratori didattico-dimostrativi sul metodo di agricoltura biologica. Istituzione di laboratori didattico-dimostrativi sul metodo dell'agricoltura biologica. Percorso naturalistico didattico adeguatamente segnalato. Presenza in azienda di un percorso naturalistico didattico adeguatamente segnalato e tabellato con l'indicazione e la descrizione degli "elementi" naturali da osservare (es. percorso botanico, percorso faunistico, paesaggistico, punti di osservazione birdwatching, etc.). Tale percorso deve avere lunghezza adeguata e deve comprendere un congruo numero e varietà di "elementi naturali da osservare. Area specializzata con esposizione di attrezzi connessi all'agricoltura con adeguata segnalazione e disponibilità a visite guidate.

Allestimento di un'area in cui l'ospite può osservare le principali attrezzature agricole impiegate attualmente in azienda e, se disponibili, anche attrezzature utilizzate nel passato delle pratiche agricole. Per ciascun attrezzo deve essere approntata una tabella descrittiva con l'indicazione del tipo di attrezzo, utilizzazione, ecc.

I punti sono assegnati se contemporaneamente alla presenza dell'area espositiva c'è la disponibilità, in orari prestabiliti ed esposti in una tabella informativa, a effettuare visite didattiche di approfondimento.

Visite alle aree protette più vicine. Organizzazione di visite alle aree protette più vicine in convenzioni con gli organismi di gestione delle stesse. Tali visite dovranno essere programmate indicando i giorni e gli orari da esporre nei locali comuni e dovrà essere fornito del materiale didattico informativo relativo alla singola area protetta. Fornitura degli strumenti e dei mezzi per l'osservazione della fauna. Fornitura degli strumenti e dei mezzi per l'osservazione



della fauna anche in situazioni insolite ed eccezionali (binocoli, cannocchiali, capanni per l'osservazione di particolari fenomeni naturalistici) e di attrezzatura naturalistica quali guide di identificazione della flora e della fauna locali, filmati, registrazioni di canti degli uccelli, mostre tematiche, ecc. Inserimento dell'azienda in un'area protetta. Inserimento dell'azienda in un'area protetta istituita ai sensi della Legge quadro sulle aree protette 394/91 o ai sensi della Legge Regionale relativa alla Regione dove è localizzata l'azienda.

2. Area tutela dell'ambiente e delle risorse naturali

Tutela dell'ambiente e delle risorse naturali Punti Conservazione e/o ripristino di spazi naturali e seminaturali e degli elementi dell'agroecosistema e del paesaggio agrario. Coltivazioni a perdere per l'alimentazione naturale della fauna selvatica. Realizzazioni di colture intercalari, che consentano il mantenimento della copertura vegetale. Progettazione degli spazi verdi intra-aziendali per il miglioramento degli stessi sia a livello di integrazione con il contesto ecologico-paesaggistico sia a livello di fruizione (persone e/o animali). Cura dei pascoli estensivi di montagna mediante ordinaria manutenzione. Cura dei boschi cedui abbandonati di collina e di montagna. Creazione di ambienti idonei a garantire la sopravvivenza e la riproduzione della flora e della fauna selvatica. Creazione di ambienti naturali variamente strutturati con funzioni di collegamento paesaggistico ed ecologico. Realizzazione di ambienti idonei alla salvaguardia dei sistemi idrogeologici. Interventi di ingegneria naturalistica per la gestione, manutenzione ed il restauro di emergenze paesaggistiche. Installazione di nidi artificiali per uccelli insettivori o pipistrelli in misura di almeno 8 nidi/ha. Allevamento di animali o specie vegetali a rischio di estinzione.

3. Area Strutture ricettive

Isolamento termico

Elemento dell'edificio K Punti Pareti esterne 0,4 (più di 6 cm di spessore). Tetto e coperture 0,3 (più di 15 cm). Soletta del piano cantine 0,5 (più di 8 cm). Serramenti (vetrate) 1,5. Impianti di riscaldamento Punti Allacciare l'edificio alla rete di teleriscaldamento. Se nel periodo estivo l'acqua sanitaria viene riscaldata a corrente elettrica, installando una pompa di calore, si possono ridurre i consumi di 3 o 4 volte. Le pompe di calore utilizzate per il riscaldamento degli ambienti devono però avere un periodo di esercizio annuo di almeno 3 mesi per risultare convenienti sul piano ecologico ed economico. Utilizzare gasolio da riscaldamento del tipo "ultraleggero" o gas liquido al posto del gasolio "leggero"). Montare una caldaia da riscaldamento a condensa ed a temperatura variabile. Realizzare un impianto di riscaldamento ipotermico. Ridurre a la temperatura di accumulo dell'acqua calda nella cisterna. Le norme italiane prescrivono una temperatura di accumulo di 48°C, con una tolleranza di 5°C. Installazione di pannelli solari per il riscaldamento dell'acqua sanitaria. Installazione di ventilatori a pale a soffitto. Impianti di illuminazione ed apparecchi elettrici Punti Installazione di impianti fotovoltaici per produrre energia elettrica. Installare un limitatore di carico massimo sull'impianto termico. Usare pile ricaricabili o accumulatori. Allacciare lavastoviglie e lavatrici direttamente al circuito dell'acqua calda e fredda. Approvvigionamento idrico e smaltimento delle acque di scarico Punti Montare una vasca per la raccolta dell'acqua piovana all'esterno dell'edificio, la quale potrà essere utilizzata per l'irrigazione di orti o aiuole.

4. Area dotazioni e servizi ricettivi

Sistemi di pagamento non in contante. Presenza di sistemi di pagamento automatico (bancomat o carte di credito) o accettazione di assegni. Fax ed Internet ad uso pubblico. Spazi aziendali comuni distinti dalla sala ristorazione. Disponibilità per tutti gli ospiti di una sala ricreativa attrezzata con una serie di intrattenimenti (es. angolo biblioteca, storia, turismo locale) distinta dall'area ristorazione. Tale sala deve avere una dimensione almeno di 12 mq. Bagno accessibile ai portatori di handicap. Presenza di un bagno accessibile ai portatori di handicap realizzato conformemente alle normative vigenti, per le aziende la cui ospitalità in alloggi sia inferiore alle sei camere. Segnaletica per l'indicazione dei servizi e delle pertinenze aziendali. Presenza di cartelli e/o di segnali per l'indicazione delle strutture agrituristiche all'interno dell'azienda agraria, fruibili da tutti gli ospiti.

5. Area servizi turistici

Accoglienza degli ospiti. Se il titolare o un suo addetto assicura la sua reperibilità ed un servizio di accoglienza per almeno 8 ore al giorno Attività culturali legate al territorio. Organizzazione di manifestazioni ed eventi, anche in



collaborazione con altri enti ed associazioni pubblici o privati, aperti non solamente agli ospiti e che presentino e valorizzino il patrimonio storico e socio-culturale del territorio di appartenenza dell'azienda. Corsi di artigianato tipico. Organizzazione in azienda di corsi di artigianato tipico e/o connessi alle attività rurali. Per corso di artigianato tipico non connesso alle attività propriamente rurali, si intende l'insegnamento di tecniche artigianali connesse alla tradizione del luogo per motivi storici, naturali o anche casuali che nel tempo hanno creato vere e proprie zone di specializzazione.

Per artigianato connesso alle attività rurali si intende l'insegnamento di quelle attività che venivano svolte all'interno dell'azienda agricole e che portano alla realizzazione di strumenti utili alla azienda stessa (intreccio di vimini, lavorazione del legno, ecc.).

Convenzioni e collaborazioni con altri Enti. L'azienda ha stabilito rapporti di collaborazioni con altri Enti pubblici o privati per la gestione o l'erogazione di specifici servizi come: guide, accompagnatori o istruttori in possesso di idonea attestazione professionale; Associazioni culturali; APT; ecc.

Qualificazione del personale. Il titolare, un familiare o altri impiegati direttamente nell'azienda agrituristica ha un attestato di conoscenza di almeno una lingua estera o sono di madre lingua o dimostra di avere una buona conoscenza di una lingua estera. Qualifiche di interesse agrituristico documentabili. Il titolare, un familiare o altri impiegati direttamente nell'azienda agrituristica ha una o più delle seguenti qualifiche: guida ambientale, guida turistica, cuoco, enologo o sommelier, assaggiatore di olio. Parco giochi per bambini: Il parco giochi per bambini deve comprendere almeno 3 giochi (scivolo, altalena verticale o orizzontale, etc.) funzionanti ed a norma UNI. Accoglienza animali: Accettazione degli animali a seguito degli ospiti. Percorso sportivo attrezzato: Realizzazione all'interno della azienda di percorsi attrezzati con idonee e semplici strutture ginniche con tabelle che esplicano le modalità di utilizzazione (tipo Percorso Vita). Maneggio: Presenza di un maneggio all'interno dell'azienda per l'addestramento alle attività equestri. Il maneggio deve avere una dimensione minima di 40 x 20 metri, deve essere recintato con legno, esclusivamente con fondo in sabbia o in erba, munito di adeguato drenaggio, se scoperto. Passeggiate a cavallo. Il punteggio si somma alla presenza di un maneggio, ma non a quello dell'organizzazione di trekking. Organizzazione di passeggiate a cavallo su percorsi definiti e segnalati nei dintorni dell'azienda. Le passeggiate devono essere di almeno 3 ore e programmate per almeno una volta ogni 15 giorni con riferimento alla stagione in cui viene programmata l'attività e comunque non inferiore a 10 passeggiate nell'arco dell'anno. Possono essere organizzate per gruppi o per singolo ospite e devono prevedere la presenza di una guida. Organizzazione di trekking a cavallo. I trekking prevedono una durata di almeno 24 ore con pernottamento; possono essere organizzate per gruppi o per singolo ospite e devono prevedere la presenza di una guida. L'imprenditore deve promuovere ed organizzare almeno 2 trekking all'anno. Trekking a piedi e/o passeggiate. L'organizzazione di trekking a piedi devono prevedere una durata di almeno 24 ore con pernottamento; possono essere organizzate per gruppi o per singolo ospite e devono prevedere la presenza di una guida. L'imprenditore deve promuovere ed organizzare almeno 2 trekking all'anno.

Le passeggiate devono essere di almeno 3 ore e programmate per almeno una volta ogni 15 giorni con riferimento alla stagione in cui viene programmata l'attività e comunque non inferiore a 10 passeggiate nell'arco dell'anno. Possono essere organizzate per gruppi o per singolo ospite e devono prevedere la presenza di una guida.

Tali attività si devono svolgere lungo itinerari segnalati e di notevole interesse dal punto di vista ambientale e paesaggistico.

Trekking in bicicletta e/o passeggiate. L'organizzazione di trekking in bicicletta devono prevedere una durata di almeno 24 ore con pernottamento; possono essere organizzate per gruppi o per singolo ospite e devono prevedere la presenza di una guida. L'imprenditore deve promuovere ed organizzare almeno 2 trekking all'anno.

Le passeggiate devono essere di almeno 3 ore e programmate per almeno una volta ogni 15 giorni con riferimento alla stagione in cui viene programmata l'attività e comunque non inferiore a 10 passeggiate nell'arco dell'anno. Possono essere organizzate per gruppi o per singolo ospite e devono prevedere la presenza di una guida.

Tali attività si devono svolgere lungo itinerari segnalati e di notevole interesse dal punto di vista ambientale e paesaggistico.

6. Area ristorazione e vendita prodotti



FITA

Presenza nel menù di piatti tipici della cucina locale, legati alle antiche tradizioni contadine: Presenza nel menù di almeno 2 piatti tipici della cucina locale legati, in particolare, alle antiche tradizioni contadine. Corsi finalizzati alla conoscenza della cucina tipica regionale: Organizzazione in azienda di corsi finalizzati alla conoscenza della cucina e dei prodotti tipici del territorio. Tali corsi devono essere descritti in appositi e dettagliati programmi predisposti dal titolare; tali programmi devono indicare il periodo di svolgimento del corso, i locali in cui si svolge, i docenti, i contenuti e le strutture del programma del corso. Corsi di degustazione finalizzati alla conoscenza degli aspetti qualitativi dei prodotti tipici: Organizzazione in azienda di corsi finalizzati alla conoscenza degli aspetti qualitativi dei prodotti tipici (degustazione vino, olio, etc.). Devono essere specificati i prodotti oggetto del corso di degustazione, il periodo di svolgimento del corso, i locali dove si svolge, i docenti, i contenuti e le strutture del programma del corso. Vendita diretta di prodotti freschi: L'azienda assicura la vendita diretta di prodotti freschi. Tale attività è richiesta l'autorizzazione in base alle vigenti leggi regionali. Vendita diretta di prodotti trasformati: L'azienda assicura la vendita diretta di prodotti trasformati. Tale attività è richiesta l'autorizzazione in base alle vigenti leggi regionali.

8. Area trasporti e viabilità

L'azienda deve rendere disponibili per gli ospiti biciclette e/o mountain bike in numero non inferiore ad 1/3 del numero massimo degli ospiti. Devono essere previste le rastrelliere e/o un posto riparato in cui parcheggiare le biciclette. In azienda deve essere disponibile tutto il materiale necessario per eventuali e semplici riparazioni. Impiego di mezzi pubblici: Organizzare dei servizi navetta per i clienti che arrivano nella località con mezzi pubblici.