



Università Politecnica delle Marche

Facoltà di Agraria

Corso di Laurea in Scienze degli alimenti
A.A. 2007/2008

**RELAZIONE TIROCINIO
A.S.S.A.M.**

A cura di: Francesca Bizzarri

Tutor Accademico: Dott. MASSIMO MOZZON

Tutor Aziendale: DOTT. FAUSTO RICCI

INDICE:

| | |
|--|-----------|
| Presentazione Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche - A.S.S.A.M. | pagina 3 |
| Autorità Pubblica di Controllo dell' A.S.S.A.M. | pagina 3 |
| Qualità nel settore agroalimentare | pagina 6 |
| Qualità in ambito cogente | pagina 6 |
| Etichettatura dei prodotti alimentari | pagina 6 |
| Etichettatura prodotti OGM | pagina 10 |
| Etichettatura carni bovine | pagina 12 |
| Caso studio etichettatura facoltativa: disciplinare di Identificazione ed Etichettatura delle carni bovine Bovinmarche | pagina 17 |
| Qualità di prodotto regolamentata | pagina 21 |
| STG – Specialità Tradizionale Garantita | pagina 21 |
| IGP – Indicazione Geografica Protetta | pagina 22 |
| DOP – Denominazione d'Origine Protetta | pagina 23 |
| Caso studio: Oliva Ascolana del Piceno DOP | pagina 24 |
| Qualità di prodotto volontaria | pagina 27 |
| Marchio QM – Qualità Garantita dalle Marche | pagina 28 |
| Si. Tra. – Sistema Tracciabilità | pagina 31 |
| Caso studio: “Latte crudo e latte fresco pastorizzato ad alta qualità” QM | pagina 34 |
| Caso studio: “OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA – OLI MONOVARIETALI” a marchio QM | pagina 39 |
| Conclusioni | pagina 45 |
| Bibliografia e Sitografia | pagina 47 |

Presentazione Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche A.S.S.A.M.



L'Agenzia per i Servizi nel Settore Agroalimentare delle Marche (ASSAM), istituita con la Legge Regionale n. 9 del 14 gennaio 1997, è un ente pubblico economico e costituisce lo strumento regionale di riferimento e di raccordo tra il sistema produttivo ed il mondo della ricerca.

L'ASSAM è organizzato nei seguenti Centri Operativi:

- Gestione Risorse strumentali e patrimoniali, Sicurezza sul lavoro;
- Gestione Risorse umane, Finanziarie, Contratti e Protocollo;
- Trasferimento dell'innovazione, comunicazione, programmi comunitari e servizi informatici;
- Tutela e valorizzazione del territorio.
- Monitoraggio e Collaudo dell'innovazione;
- Fitosanitario, Certificazione, Controllo e vigilanza;
- Fitosanitario, Consulenza Specialistica e Laboratorio;
- Servizio Agrometeorologico Regionale o Agrometeorologia;
- Autorità di Controllo e Tracciabilità;
- Qualità delle Produzioni;
- Servizio Suoli;

L'ASSAM offre al mondo agricolo marchigiano e al panorama regionale sia servizi diretti (agrometeorologia, qualità delle produzioni, certificazione, controllo e vigilanza, tracciabilità, tutela e valorizzazione del territorio, servizio suoli), che indiretti (comunicazione, programmi comunitari e servizi informatici, gestione risorse umane, finanziarie, contratti, gestione risorse strumentali e patrimoniali, sicurezza sul lavoro).

Tra le funzioni principali dell'ASSAM vi è la realizzazione di studi e ricerche in collaborazione con le Università, gli Istituti e le Istituzioni di ricerca. In questo ambito, attua progetti nel settore agronomico (cerealicoltura, orticoltura, colture industriali, viticoltura, olivicoltura e frutticoltura) con particolare attenzione al settore biologico e del basso impatto ambientale.

Il mio Tirocinio si è svolto presso il Centro Operativo Autorità di Controllo (APC) e Tracciabilità

Autorità Pubblica di Controllo (APC)



L'APC è stata istituita come Centro Operativo dell'ASSAM con Decreto dell'Amministratore Unico n. 91 del 21.11.2001 ed è stata aggiornata con successivi decreti.

L'Autorità Pubblica di Controllo (APC) è un Organismo Terzo di Certificazione nata su disposizione della Delibera della Giunta della Regione Marche n. 2667 del 21/11/98, al fine di garantire il controllo della DOP "Casciotta d'Urbino".

L'Autorità di Controllo e Tracciabilità dell'ASSAM, si occupa da molti anni delle tematiche attinenti la sicurezza e la qualità delle produzioni agroalimentari regionali.

L'attività di certificazione, iniziata nel 2000, si è ampliata sensibilmente nel corso degli anni, tanto che ora svolge il ruolo di controllo per prodotti non solo regionali (prodotti a Marchio QM) ma anche comunitari (come DOP, IGP, STG). La notevole esperienza acquisita ha permesso ad APC di diventare un punto di riferimento per il settore agroalimentare regionale.

L'APC ha ottenuto l'accreditamento SINCERT in conformità alla norma UNI EN 45011 "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti", che rappresenta un elemento qualificante dell'attività di APC anche in considerazione del fatto che, dall'indicazioni provenienti dalla Comunità Europea, dal 2010, l'accreditamento sarà obbligatorio per tutti gli Organismi che certificano prodotti con riconoscimento comunitario (DOP/IGP/STG).

Attualmente l'APC controlla le conformità dei prodotti agroalimentari nei seguenti ambiti:

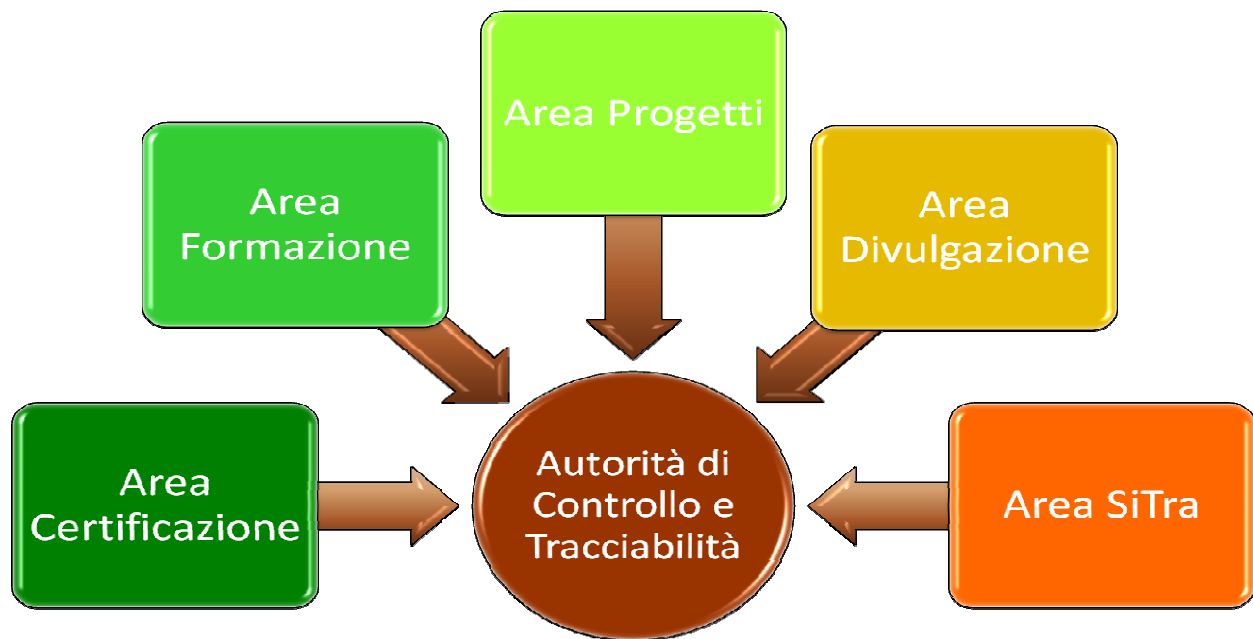
- certificazione volontaria di prodotto nel settore agroalimentare;
- certificazione regolamentata di prodotto per le DOP, IGP, STG;
- certificazione regolamentata etichettatura carni bovine;
- certificazione regolamentata per la Regione Marche a Marchio "QM – Qualità Garantita dalle Marche";
- realizzazione di progetti (ad esempio predisposizione di Regolamenti Tecnici e Sistemi informatici per la rintracciabilità) che promuovono la qualità, su committenza della Regione Marche o altri Enti Pubblici, per la valorizzazione dei prodotti e/o del territorio della Regione Marche;
- attività di formazione e promozione sui temi della qualità al fine di garantirne la diffusione sul territorio.

Per quanto riguarda nello specifico l'attività di certificazione, al momento l'APC, è l'Organismo Terzo di Controllo per i seguenti prodotti/filiere:

- Bovinmarche (filiera tracciabilità carni bovine - Reg. CE 1760/00);
- Mozzarella STG (Reg. CE 509/06);
- Casciotta d'Urbino DOP (Reg. CE 510/06);
- Oliva Ascolana del Piceno DOP (Reg. CE 510/06);
- Filiera Cereali a Marchio QM;
- Filiera Ittica a Marchio QM;
- Filiera Latte a Marchio QM;
- Lonza Affumicata Stagionata.

A quelli precedentemente elencati dovrebbero aggiungersi entro breve tempo altri prodotti/filiere, come ad esempio il Ciauscolo IGP, la filiera degli Oli Monovarietali a Marchio QM, e la filiera delle Carni Suine Fresche e Fresche Trasformate a Marchio QM.

L'Autorità Pubblica di Controllo dell'ASSAM non opera solamente nel settore della certificazione ma è strutturata in diverse Aree Operative che possono essere schematizzate nel diagramma seguente.



L'Area Formazione si occupa dell'organizzazione e gestione di corsi di formazione per il personale operante per APC, allo scopo di aumentarne la conoscenza e la professionalità e garantendone un continuo aggiornamento sulla legislazione vigente nel settore agroalimentare. L'Area Progetti elabora e redige progetti commissionati dalla Regione Marche o altri Enti Pubblici, preventivamente valutati per verificarne la compatibilità con le attività di certificazione al fine di non creare possibili rischi di conflitto d'interesse. L'Area Divulgazione esercita un'attività promozionale sul territorio dei propri servizi/attività e delle tematiche della qualità ed infine l'Area Si.Tra che gestisce il sistema informatico regionale relativo alla tracciabilità delle produzioni agroalimentari.

Qualità nel settore agroalimentare

La qualità dei prodotti alimentari è la risultante di un insieme di fattori, e può essere riferita ad esempio, fermo restando in ogni caso il rispetto delle normative cogenti, ai seguenti aspetti:

- caratteristiche organolettiche e nutrizionali (sapore, odore, aroma, colore, componenti nutritivi, ecc.);
- elementi di utilizzazione (conservabilità, facilità d'uso, tipo di confezionamento, ecc.);
- fattori culturali (tradizione, appartenenza locale, genuinità, ecc.);
- fattori etico-sociali (es. tutela dell'ecosistema, flora e fauna, inclusa l'assenza di crudeltà verso esseri viventi nei processi di produzione).

La qualità del prodotto nel settore agroalimentare si ritrova in questi tre ambiti:

- **Ambito cogente:** è rappresentato da tutta la legislazione nazionale e comunitaria che stabilisce i principi generali da rispettare da parte delle Organizzazioni al fine di garantire ai consumatori un prodotto sicuro dal punto di vista igienico sanitario sotto il profilo delle caratteristiche nutrizionali (normativa etichettatura, pacchetto igiene, ecc).
- **Ambito regolamentato:** è rappresentato ad esempio, dai regolamenti comunitari che tutelano le produzioni di determinate aree geografiche, o ottenute nel rispetto di tradizionali tecniche di produzione e/o utilizzando materie prime tradizionali (DOP, IGP, STG).
- **Ambito volontario:** è rappresentato da riferimenti normativi elaborati da Enti di normazione con il consenso di tutte le parti interessate, o norme elaborate da Organizzazioni che determinano la definizione di standard qualitativi dei prodotti alimentari (UNI EN ISO 22005, Regolamento Tecnico).

Qualità in ambito cogente

Il primo riferimento per la qualità è la legislazione nazionale e comunitaria che tutela l'igiene dei prodotti agroalimentari e dà garanzia sotto l'aspetto nutrizionale, molto spesso stabilendo dei principi generali e consentendo alle aziende di definire gli aspetti organizzativi, tecnici ed operativi. Questo è ciò che costituisce l'ambito cogente.

Per la realizzazione del mercato unico europeo, l'Unione Europea ha promosso una strategia d'armonizzazione dei requisiti essenziali di sicurezza e delle norme tecniche permettendo il mutuo riconoscimento di regole tecniche obbligatorie nei vari Stati membri.

Nel settore agroalimentare la tutela del consumatore europeo è stata ottenuta attraverso l'emanazione di una serie di direttive comunitarie, successivamente recepite dai Paesi membri, per attestare la sicurezza igienico sanitaria dei prodotti alimentari.

Durante il mio tirocinio ho affrontato il tema dell'etichettatura dei prodotti agroalimentari, analizzando il Decreto Legislativo n. 109/92 e il Decreto Legislativo n. 181/03; mediante il regolamento CE n. 1831/03 ho avuto la possibilità di approfondire l'argomento riguardante la presenza degli OGM negli alimenti e come questi devono essere indicati in etichetta. Ho potuto anche affrontare ciò che riguarda l'etichettatura delle carni bovine (elementi obbligatori e facoltativi da riportare in etichetta) tramite il regolamento 1760/2000.

Etichettatura dei prodotti alimentari

Gli atti normativi che regolamentano essenzialmente questa disciplina, fermo restando le numerose modifiche ed integrazioni avvenute, sono i seguenti:

- DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n. 109 – Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari poi aggiornato dal

- DECRETO LEGISLATIVO 23 giugno 2003, n. 181 – Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l’etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.

Questi decreti disciplinano l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, destinati alla vendita al consumatore.

Si intende per:

- *etichettatura dei prodotti alimentari*: insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull’imballaggio o su un’etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli, o fascette legati al prodotto medesimo, o, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare;
- *prodotto alimentare preconfezionato*: l’unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alle collettività, costituita da un prodotto alimentare e dall’imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata;
- *presentazione dei prodotti alimentari*: la forma o l’aspetto conferito ai prodotti alimentari o alla loro confezione, il materiale utilizzato per il loro confezionamento, il modo in cui sono disposti sui banchi di vendita, l’ambiente nel quale sono esposti;
- *prodotto alimentare preincartato*: l’unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall’involucro nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi di vendita;
- *pubblicità dei prodotti alimentari*: le regole di correttezza nel pubblicizzare le caratteristiche dei prodotti alimentari, in particolare con riferimento alla natura, all’identità, alla qualità, alla composizione, alla quantità, alla durabilità, al luogo di origine o di provenienza, al modo di ottenimento o di fabbricazione.

Nei decreti si specificano anche quali sono le finalità dell’etichettatura dei prodotti alimentari. L’etichettatura e le relative modalità di realizzazione sono destinate ad assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore. Esse devono essere effettuate in modo da non indurre in errore l’acquirente sulle caratteristiche del prodotto e precisamente sulla natura, sull’identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla conservazione, sul luogo di origine o di provenienza, sul modo di ottenimento o di fabbricazione del prodotto stesso.

L’etichettatura non:

- deve attribuire al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;
- deve suggerire che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti analoghi possiedano le stesse caratteristiche;
- deve attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie umane, né accennare a tali proprietà, fatte salve le disposizioni comunitarie relative alle acque minerali ed ai prodotti alimentari destinati ad un’alimentazione particolare.

Tali divieti e limitazioni valgono anche per la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Per i prodotti alimentari preconfezionati viene dato l’elenco delle indicazioni da riportare in etichetta. Non sono considerati preconfezionati i prodotti alimentari non avvolti da alcun involucro (sfusi) nonché quelli di grossa pezzatura (forme di formaggio, etc) anche se posti in involucro protettivo, generalmente venduti previo frazionamento; le fascette e le legature, anche se piombate, quali salumi, ecc. non sono considerate involucro o imballaggio.

I prodotti alimentari preconfezionati devono riportare le seguenti indicazioni:

1. **denominazione di vendita** ossia la descrizione del prodotto (ad esempio, olio extravergine di oliva, farina 00). Un prodotto può avere nomi commerciali di fantasia, ma è necessario che sia specificata anche la denominazione di vendita per consentire all’acquirente di

conoscerne la natura e di distinguerlo da altri prodotti con i quali potrebbe essere confuso. La denominazione di vendita comporta un'indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito se l'omissione di tale indicazione può creare confusione nell'acquirente;

2. **elenco degli ingredienti**, dove per ingrediente si intende qualsiasi sostanza, inclusi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata. L'elenco degli ingredienti è fondamentale per individuare la qualità del prodotto e per conoscere gli additivi e i componenti cui eventualmente il consumatore può essere allergico. Gli aromi sono considerati ingredienti, deve essere specificata la loro origine: naturale o sintetica. Il primo termine può essere utilizzato solo se la parte aromatizzante è stata isolata mediante opportuni processi fisici o enzimatici o microbiologici oppure con processi tradizionali di preparazione. Gli aromi sintetici sono preparati artificiali ottenuti in laboratorio. Nella lista degli ingredienti è possibile trovare anche gli additivi, in genere indicati dalla lettera E seguita da un numero. Questi vengono aggiunti durante la preparazione per scopi differenti; vi sono i conservanti, gli antimicrobici, gli antiossidanti, gli emulsionanti, i gelificanti, gli addensanti e i coloranti. Questo elenco deve essere fatto in maniera decrescente: il primo ingrediente che viene citato è il più presente, via via fino all'ultimo, che è il meno presente. Se nessuno degli ingredienti è prevalente rispetto agli altri, il produttore può elencarli in un ordine qualunque, inserendo la dicitura "*in proporzione variabile*". L'indicazione dell'acqua non è richiesta se questa è utilizzata nel processo di fabbricazione unicamente per consentire la ricostituzione dello stato originale di un ingrediente in forma concentrata o disidratata. Non sono da considerare come ingredienti i solventi o i composti chimici utilizzati a livello industriale per estrarre, raffinare o trattare un prodotto, di cui però non si trova traccia nel prodotto finito. Non occorre indicare gli ingredienti se il prodotto è costituito da un'unica sostanza, come nel caso dell'olio di oliva o della farina, o alcuni prodotti specifici come il vino o la birra;
3. **quantità netta**, o nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la **quantità nominale**, espresso in volume (litri e suoi sottomultipli) per prodotti liquidi o in peso (chilogrammo o il grammo) per gli altri prodotti. Se un prodotto alimentare solido è presentato immerso in un liquido di governo (acqua, salamoia, soluzioni zuccherine), deve essere indicata anche la quantità di prodotto sgocciolato;
4. **termine minimo di conservazione**, o nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la **data di scadenza**; i prodotti alimentari conservati in modo corretto, mantengono inalterate le loro caratteristiche (organolettiche, funzionali e nutrizionali) per un certo periodo di tempo. Passato questo periodo, i prodotti iniziano a modificarsi. Quando nell'etichetta si legge "*da consumarsi preferibilmente entro*" si tratta di termine minimo di conservazione, esso assicura che il prodotto si conservi integro fino a quella data, ma che può comunque essere consumato dopo pur potendovi essere qualche problema di degradazione. Se, invece, sull'etichetta si legge "*da consumarsi entro*" allora si tratta della data di scadenza e, al contrario della situazione precedente, il produttore avverte che egli non si fa carico della responsabilità nel caso in cui l'alimento venga consumato dopo tale data. Sono esenti dall'indicazione del termine minimo di conservazione: gli ortofrutticoli freschi, gli aceti, i gelati monodose, i vini e gli spumanti, le bevande con un tenore alcolico superiore al 10%, i prodotti di panetteria e pasticceria (destinati ad essere consumati entro le 24 ore successive alla produzione), il sale da cucina, lo zucchero e i prodotti da confetteria;
5. **nome o ragione sociale o marchio depositato e sede o del fabbricante o del confezionamento o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea**, l'etichetta deve sempre riportare chi è il responsabile del prodotto;
6. **sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento**, l'indicazione della sede (ossia la località di ubicazione) dello stabilimento di fabbricazione e di confezionamento può

essere omesso nel caso di: impresa produttrice o confezionatrice che disponga di un unico stabilimento ubicato allo stesso indirizzo della sede legale o sociale, prodotti provenienti da altri Paesi per la vendita qui in Italia, prodotti destinati ad altri paesi. Nel caso in cui l'impresa disponga di più stabilimenti, è consentito indicare sull'etichetta tutti gli stabilimenti purché quello effettivo venga evidenziato mediante punzonatura o altro segno;

7. **titolo alcolometrico volumico effettivo** per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume, ossia il numero di parti in volume di alcole puro alla temperatura di 20° C contenuta in 100 parti in volume del prodotto considerato a quella temperatura;
8. **lotto di appartenenza del prodotto**, dove per lotto si intende un insieme di un'unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche. Senza questa indicazioni i prodotti non possono essere posti in vendita. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità; deve essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile. Il lotto di appartenenza è un'informazione importantissima: i suoi estremi vanno segnalati all'azienda produttrice, all'ASL, ai NAS o a chiunque ci si voglia rivolgere qualora si trovi un prodotto che risulti essere alterato;
9. **modalità di conservazione e di utilizzazione** qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto. Tutti i prodotti che hanno bisogno di particolari condizioni di conservazione, oppure di speciali accorgimenti per un corretto utilizzo, devono segnalare queste loro caratteristiche sull'etichetta;
10. **istruzioni per l'uso**;
11. **luogo di origine o provenienza**, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto.

Tutte queste indicazioni vanno riportate in lingua italiana; è consentito riportarla anche in più lingue. Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti in italiano, è consentito riportare le menzioni originarie. Salvo eccezioni, le indicazioni sopra elencate vanno collocate sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti alimentari nel momento in cui questi sono posti in vendita al consumatore.

L'etichettatura nutrizionale è facoltativa, ma diviene obbligatoria quando la presentazione o la pubblicità del prodotto indicano particolari caratteristiche nutrizionali. La tabella nutrizionale deve indicare il valore energetico e la quantità di proteine, carboidrati e grassi. In alternativa si può indicare il valore energetico, la quantità di proteine, carboidrati, grassi, fibre alimentari e sodio. In alcuni casi si possono indicare le quantità di altri nutrienti, vitamine e alcuni sali minerali.

Esempio di etichetta di prodotto alimentare:



- 1 = sede dello stabilimento
- 2 = denominazione di vendita
- 3 = quantità prodotto
- 4 = numero del lotto
- 5 = ingredienti
- 6 = termine minimo di scadenza

Per i prodotti sfusi e preincartati, invece, non vige l'obbligo di apporre le etichette individuali con le modalità previste per i prodotti alimentari confezionati. Tali prodotti devono essere muniti di apposito cartello, applicato ai recipienti che li contengono, ovvero posto nei comparti in cui sono esposti. Il cartello deve riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita;
- ingredienti;
- modalità di conservazione per gli alimenti molto deperibili;
- data di scadenza;
- titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1.2% in volume.

Etichettatura dei prodotti OGM

L'Unione Europea garantisce la tracciabilità e l'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e dei prodotti ottenuti da OGM, lungo tutta la catena alimentare. La tracciabilità degli OGM consente il controllo e la verifica delle indicazioni figuranti sulle etichette, la sorveglianza degli effetti sull'ambiente e il ritiro di OGM potenzialmente pericolosi per la salute dell'uomo.

L'atto normativo che garantisce quanto detto è il **REGOLAMENTO CE N. 1830/2003 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO** del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati.

Tale regolamento ha due obiettivi principali:

- informare i consumatori grazie all'etichettatura obbligatoria di questo tipo di prodotti;
- creare una rete di sicurezza grazie alla tracciabilità di tali prodotti in tutte le fasi della fabbricazione e della commercializzazione.

Oltre a ciò, si parla anche di monitoraggio degli effetti sull'ambiente e sulla salute, di attuazione di misure adeguate di gestione dei rischi e di ritiro del prodotto.

Il regolamento si applica a prodotti contenenti OGM o da essi costituiti, agli alimenti ottenuti da OGM e ai mangimi ottenuti da OGM.

Si intende per:

- *organismo geneticamente modificato* un organismo (qualsiasi entità biologica capace di riprodursi o di trasferire materiale genetico), diverso da un essere umano, il cui materiale

genetico è stato modificato in modo diverso da quanto avviene in natura con l'accoppiamento e/o la ricombinazione genetica naturale;

- *ottenuto da OGM* ossia derivato interamente o parzialmente da OGM, ma non contenente OGM o da essi costituito;
- *identificatore unico* un semplice codice numerico o alfanumerico volto ad identificare un OGM, sulla base dell'evento di trasformazione autorizzato mediante il quale è stato sviluppato e a permettere il recupero di dati specifici pertinenti a quell'OGM;
- *operatore* la persona fisica o giuridica che immette in commercio un prodotto, nonché la persona fisica o giuridica cui è fornito un prodotto immesso in commercio nella Comunità, proveniente da uno Stato membro o da un paese terzo, in qualunque fase della catena di produzione e distribuzione, ad esclusione del consumatore finale.

Il regolamento richiede che gli operatori trasmettano, tanto nella prima fase dell'immissione in commercio (ossia la prima transazione nella catena di produzione e distribuzione a seguito della quale un prodotto è messo a disposizione di terzi) che nelle fasi successive di segnalare che i prodotti sono OGM o ne contengano e l'indicazione dell'identificatore unico. Questo sistema di identificazione unico degli OGM consente di conoscere gli aspetti e le caratteristiche peculiari di tali prodotti.

Nel caso in cui vi siano prodotti contenenti delle miscele di OGM o da esse costituiti, destinati all'uso diretto ed esclusivo come alimento o mangime, o destinati alla trasformazione, l'operatore può trasmettere una dichiarazione di utilizzazione di tali prodotti unitamente agli identificatori unici per tutti gli OGM usati per costituire la miscela.

Per quello che riguarda l'etichettatura, gli operatori debbono provvedere, per i prodotti preconfezionati contenenti OGM o da essi costituiti, a far figurare ad ogni livello della catena di produzione e distribuzione sull'etichetta la seguente dicitura "*Questo prodotto contiene organismi geneticamente modificati*" o "*Questo prodotto contiene [nome dell'organismo (degli organismi)] geneticamente modificato/a*". Se si tratta di prodotti, anche in grande quantità, non confezionati e se l'utilizzazione di un'etichetta risulta impossibile, l'operatore deve fare in modo che tali informazioni siano trasmesse unitamente al prodotto. Esse possono configurarsi, ad esempio, come documento di accompagnamento.

Gli operatori che immettono in commercio prodotti ottenuti da OGM sono tenuti a trasmettere per iscritto all'operatore che li riceve le seguenti informazioni :

1. indicazioni di ciascuno degli ingredienti dell'alimento ottenuto da OGM;
2. indicazione di ciascuna delle materie prime o degli additivi del mangime ottenuti da OGM;
3. nel caso di prodotti privi di elenco degli ingredienti, indicazioni del fatto che il prodotto è stato ottenuto da OGM.

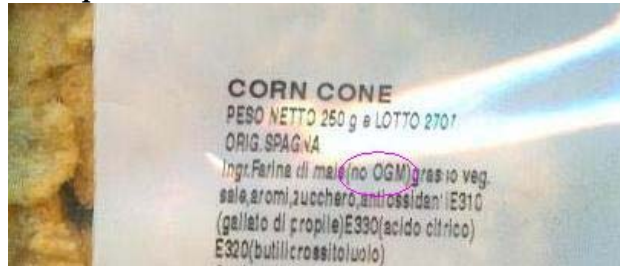
Vi sono delle deroghe a quanto detto fin'ora: per i prodotti destinati all'alimentazione dell'uomo o degli animali, ivi compresi quelli destinati alla trasformazione, le tracce di OGM sono esenti dall'obbligo di etichettatura se queste non superano la soglia dello 0,9% e se la loro presenza è involontaria e tecnicamente inevitabile. Questo significa che se un prodotto alimentare contiene un OGM autorizzato al commercio in quantità superiore allo 0,9%, ciò deve essere indicato in etichetta. Sulle etichette di svariati prodotti alimentari è possibile trovare le diciture "NO OGM" oppure "OGM FREE". Queste diciture, che sono applicate volontariamente dal produttore, indicano la volontà delle aziende di impegnarsi ad evitare l'utilizzo di materie prime che contengono anche solo tracce di OGM. Le due diciture non hanno però lo stesso valore e significato:

- la dicitura "OGM FREE" è da intendersi come totale assenza di OGM nel prodotto e quindi appare un'affermazione assai ambigua data la difficoltà oggettiva di assicurare l'assenza di qualsiasi contaminazione OGM;
- la dicitura "NO OGM" non significa che il prodotto è assolutamente privo di OGM, ma indica che può contenere OGM in misura non superiore alla soglia di legge (0,9%). L'attestazione "NO OGM" rilasciata da parte di un Organismo di Certificazione, a differenza di una dicitura "autocertificata" dal produttore, offre maggiori garanzie al

consumatore, poiché assicura che l'azienda opera per evitare qualsiasi contaminazione anche accidentale da OGM, garantendo un prodotto che rispetti nel tempo il requisito NON OGM, secondo soglie molto più basse di quelle previste dalla legge e ne assicura la rintracciabilità.

Gli Stati membri garantiscono l'applicazione di misure ispettive e di controllo dei prodotti, ivi compreso il controllo per campionatura e le analisi quantitative e qualitative degli alimenti. Tali misure comportano che negli Stati membri possa essere presente un prodotto che non ottemperi alle condizioni previste dal presente regolamento.

Esempio di etichetta con dicitura "NO OGM":



Etichettatura delle carni bovine

I primi casi di encefalopatia spongiforme bovina o "morbo della mucca pazza" (BSE, malattia neurodegenerativa) furono evidenziati in Gran Bretagna nel 1986. Da questa prima segnalazione l'epidemia ha assunto dimensioni gigantesche facendo registrare oltre 180.000 casi diagnosticati in laboratorio, raggiungendo il picco massimo agli inizi degli anni '90. Successivamente, la curva epidemica ha assunto un andamento discendente sia pure molto lento e graduale.

L'origine della malattia venne individuata in un integratore alimentare che conteneva carne e farine d'ossa di ovini contaminata da scrapie (altra malattia neurodegenerativa). Questo era stato ottenuto con un nuovo metodo produttivo in cui erano stati accorciati i tempi di trattamento termico (peraltro era stato effettuato a una temperatura inferiore). Anche nella BSE come nella scrapie, il cervello si trasforma in una specie di spugna, l'animale va incontro a una perdita di coordinazione e una specie di agitazione cui segue la morte. Tale patologia è stata messa in relazione con una malattia analoga che colpisce l'uomo, la sindrome di Creutzfeldt-Jacob: si ipotizza che esista una nuova variante di questa sindrome che viene trasmessa attraverso alcuni parti carnee di vacche infettate dalla BSE.

La nuova variante di Creutzfeldt-Jacob è una malattia degenerativa che colpisce l'uomo, è caratterizzata da un lungo periodo di incubazione, il decorso è fatale, sono state riscontrate lesioni di tipo prettamente degenerativo a livello del sistema nervoso centrale. Non si rilevano lesioni infiammatorie né risposte immunitarie da parte dell'organismo; mentre è costante la presenza di una proteina specifica, prione, resistente alle proteasi e a numerosi agenti chimici e fisici in gradi di inattivare altri microrganismi, responsabile dello sviluppo delle lesioni degenerative. Il prione è l'agente patogeno che causa la malattia.

Notevole impatto sull'opinione pubblica ha avuto nel 1996 il riscontro della correlazione fra le caratteristiche biochimiche e molecolari della proteina prionica evidenziata nel bovino affetto da BSE e nell'uomo affetto dalla variante della malattia di Creutzfeldt-Jacob (vCJD). Questa constatazione ha evidenziato per la prima volta i possibili aspetti zoonosici della BSE, portando ad una profonda crisi dei consumi di carne bovina e in generale del settore. Ne è seguita l'adozione di misure restrittive per quanto riguarda l'esportazione di carne bovina dal Regno Unito, ma più in generale per l'alimentazione degli animali (prevenzione della trasmissione attraverso l'utilizzo di farine di origine animale) e per eliminazione dalla catena alimentare umana del materiale specifico a rischio. Queste ultime due misure, assieme alla sorveglianza passiva e attiva (quest'ultima dal 2001), costituiscono tuttora la base dell'attività di prevenzione e controllo della BSE, anche per gli aspetti di zoonosi.

Al fine di prevenire e controllare la BSE sono state adottate varie misure quali:

- divieto di somministrazione di proteine di origine animale ai ruminanti;
- analisi microscopica degli alimenti ad uso zootecnico per la ricerca di componenti di origine animale a partire dal 1996;
- esclusione del materiale specifico a rischio dalla catena alimentare dell'uomo. Del materiale specifico a rischio fanno, ad esempio, parte il cranio (esclusa la mandibola) e la colonna vertebrale (escluse le vertebre caudali);
- intensificazione della sorveglianza veterinaria sugli allevamenti bovini (attenzione alla sintomatologia nervosa, sospetto clinico).

Oltre a quanto detto, la trasparenza delle condizioni che regolano la produzione e la commercializzazione di carni bovine è stata migliorata. Gli attuali regolamenti in materia di identificazione delle carni bovine sono stati affinati, mentre sono state adottate le nuove disposizioni concernenti l'obbligo di etichettatura e di tracciabilità dei prodotti di carne bovina in tutta la catena. Il principale obiettivo è quello di aumentare la fiducia dei consumatori nel settore delle carni bovine.

Gli atti normativi a tal riguardo sono:

REGOLAMENTO (CE) N. 1760/2000 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio

REGOLAMENTO (CE) N. 1825/2000 DELLA COMMISSIONE del 25 agosto 2000 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine

DECRETO MINISTERIALE del 30 agosto 2000 recante "sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina" (ricezione dei due regolamenti precedenti)

Nel regolamento 1760/00 sostanzialmente è possibile individuare due titoli:

titolo 1: identificazione e registrazione dei bovini

titolo 2: etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carne.

Sezione I: sistema comunitario obbligatorio di etichettatura delle carni bovine;

Sezione II: sistema di etichettatura facoltativo.

Titolo 1 - Identificazione e registrazione dei bovini

Ogni Stato membro dell'Unione Europea è tenuto a istituire un sistema di identificazione e di registrazione per i bovini.

Tale sistema comprende i seguenti elementi:

- a) marchi auricolari per l'identificazione dei singoli animali:
 - *Bovini dell'Unione europea*: tutti gli animali di un'azienda nati dopo il 31 dicembre 1997, o destinati dopo tale data al commercio intracomunitario, sono identificati mediante un marchio auricolare inserito in ciascun orecchio e approvato dall'autorità competente. Il marchio è apposto entro un termine stabilito dallo Stato membro a decorrere dalla nascita dell'animale e, in ogni caso, prima di lasciare l'azienda di nascita. Entrambi i marchi auricolari recano lo stesso e unico codice che identifica l'animale e l'azienda in cui è nato. Nel caso di bovini destinati a manifestazioni culturali e sportive, il marchio auricolare può essere sostituito da un sistema di identificazione, approvato dalla Commissione, che offra garanzie equivalenti.
 - *Bovini importati da paesi terzi*: qualsiasi animale importato, che ha superato i controlli veterinari stabiliti dalla direttiva 91/496/CEE deve essere identificato da un marchio auricolare applicato entro venti giorni dalla data di controlli veterinari e, in ogni caso, prima che lasci l'azienda. Questa prescrizione non si applica se l'azienda di destinazione è un macello situato nello Stato membro in cui vengono effettuati i controlli e l'animale è abbattuto, entro venti giorni dalla sottoposti a controlli.

Qualsiasi animale proveniente da un altro Stato membro conserva il suo marchio auricolare originario. I marchi auricolari sono assegnati dall'azienda stessa, distribuiti ed applicati agli animali nei modi stabiliti dall'autorità competente. Tali marchi non possono essere tolti o sostituiti senza l'autorizzazione dell'autorità competente.

Marche auricolari



Nell'immagine sotto sono indicati gli elementi che compongono le marche auricolari.



- b) basi dati informatizzate: la creazione di banche dati informatizzate spetta alle autorità competenti degli Stati membri. Dai Regolamenti è stato stabilito che entro il 31 dicembre 1999, tali banche dati dovevano essere rese totalmente operative e contenere tutte le informazioni necessarie.
- c) passaporti per gli animali:
- *Rilascio del passaporto:* dal 1 ° gennaio 1998, debbono essere rilasciati, per ciascun animale da identificare, un passaporto entro quattordici giorni dalla notifica della nascita o, in caso di importazione di bovini da paesi terzi, entro quattordici giorni dalla notifica della nuova identificazione da parte dello Stato membro interessato. Le autorità possono anche rilasciare passaporti per gli animali provenienti da altri Stati membri. Possono anche essere rilasciati passaporti collettivi quando questi riguardino spostamenti di gruppi di bovini all'interno dello Stato membro a patto che abbiano tutti la stessa origine e la stessa destinazione.
 - *Detenzione e rinvio del passaporto:* il passaporto deve accompagnare ogni spostamento dell'animale. Nel caso in cui l'animale muoia, il detentore invia il passaporto all'autorità competente entro sette giorni dalla data del decesso, invece se l'animale è inviato al macello, è il gestore del macello che provvede al rinvio.

Fronte del passaporto

| | | |
|--|--|---|
| SERVIZIO VETERINARIO - DOCUMENTO DI IDENTIFICAZIONE INDIVIDUALE PER LA SPECIE BOVINA | | 0429824/02 |
| REGIONE _____ AZIENDA U.S.L. _____ | | CODICE A BARRE (matricola dell'animale) |
| CODICE AZIENDALE ⁽¹⁾ <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <small>Codice progetto ⁽²⁾</small> | | <input style="width: 100%; height: 100%;" type="text"/> |
| Definitore (Cognome e Nome) _____ Cod. fiscale _____ Proprietario (Cognome e Nome) _____ Cod. fiscale _____ | | |
| ESTREMI IDENTIFICATIVI DELL'ANIMALE | | |
| Marca auricolare: <input style="width: 150px;" type="text"/> | Sesso (M/F) <input type="checkbox"/> | Data di nascita _____ |
| Razza _____ | Marca della madre ⁽³⁾ _____ | Embryo transfer <input type="checkbox"/> |
| Marca precedente ⁽⁴⁾ _____ | Codice paese d'origine _____ | Data ingresso in stalla _____ |
| CODICE A BARRE (razza, sesso e data di nascita) | | Data di rilancio _____ |
| <input style="width: 150px; height: 50px;" type="text"/> | | Firma DEL VETERINARIO RESPONSABILE _____ |
| <input style="width: 50px; height: 30px;" type="text"/> | | |

Retro del passaporto

| PASSAGGI DI DETENZIONE DELL'ANIMALE | | | |
|--|--|--|---|
| Codice Aziendale di destinazione: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> | Identificativo fiscale allevamento _____ | Data ingresso in stalla ____/____/____ | <input style="width: 100%; height: 100%;" type="text"/> |
| Firma del detentore _____ | | | 1 |
| Codice Aziendale di destinazione: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> | Identificativo fiscale allevamento _____ | Data ingresso in stalla ____/____/____ | <input style="width: 100%; height: 100%;" type="text"/> |
| Firma del detentore _____ | | | 2 |
| Codice Aziendale di destinazione: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> | Identificativo fiscale allevamento _____ | Data ingresso in stalla ____/____/____ | <input style="width: 100%; height: 100%;" type="text"/> |
| Firma del detentore _____ | | | 3 |
| Codice Aziendale di destinazione: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> | Identificativo fiscale allevamento _____ | Data ingresso in stalla ____/____/____ | <input style="width: 100%; height: 100%;" type="text"/> |
| Firma del detentore _____ | | | 4 |

| | |
|---|---|
| (1) Bovino Maschio intero richiesto a premio <input type="checkbox"/> (2) Bovino Maschio castrato richiesto a premio prima domanda <input type="checkbox"/> (3) Bovino Maschio castrato richiesto a premio seconda domanda <input type="checkbox"/> (4) Azienda di nascita (o di prima importazione) (5) Da compilare a cura del responsabile del progetto a cui l'animale partecipa (6) Obbligatorio per gli animali identificati dopo il 01/01/1998 (7) Da compilare per gli animali importati dai Paesi Terzi e gli animali identificati prima del 01/01/1998 e successivamente rintracciati (8) Da compilare per gli animali maschi per i quali è stata fatta richiesta di premio semestrale (9) Casellari la dizione non compare | ATTESTAZIONE DI MACELLAZIONE O DECESSO Animale macellato/deciso ⁽⁶⁾ in data ____/____/____ presso _____ Codice mattatoio _____ Comune _____ Prov. _____ |
|---|---|

- d) registri individuali tenuti presso ciascuna azienda: con l'eccezione dei trasportatori, ogni detentore di animali deve mantenere un registro aggiornato informatizzato o manuale. Egli, pertanto, deve riferire al responsabile tutte le nascite e le perdite di bestiame e tutti i movimenti da e verso l'azienda. Il registro è accessibile in qualsiasi momento all'autorità competente, per un periodo determinato dall'autorità medesima, che non può essere inferiore ai tre anni.

Titolo II – Etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a basi di carni bovine

Gli operatori e le organizzazioni sono tenute ad etichettare le carni bovine in tutte le fasi della commercializzazione.

Sezione I : sistema comunitario obbligatorio di etichettatura delle carni bovine

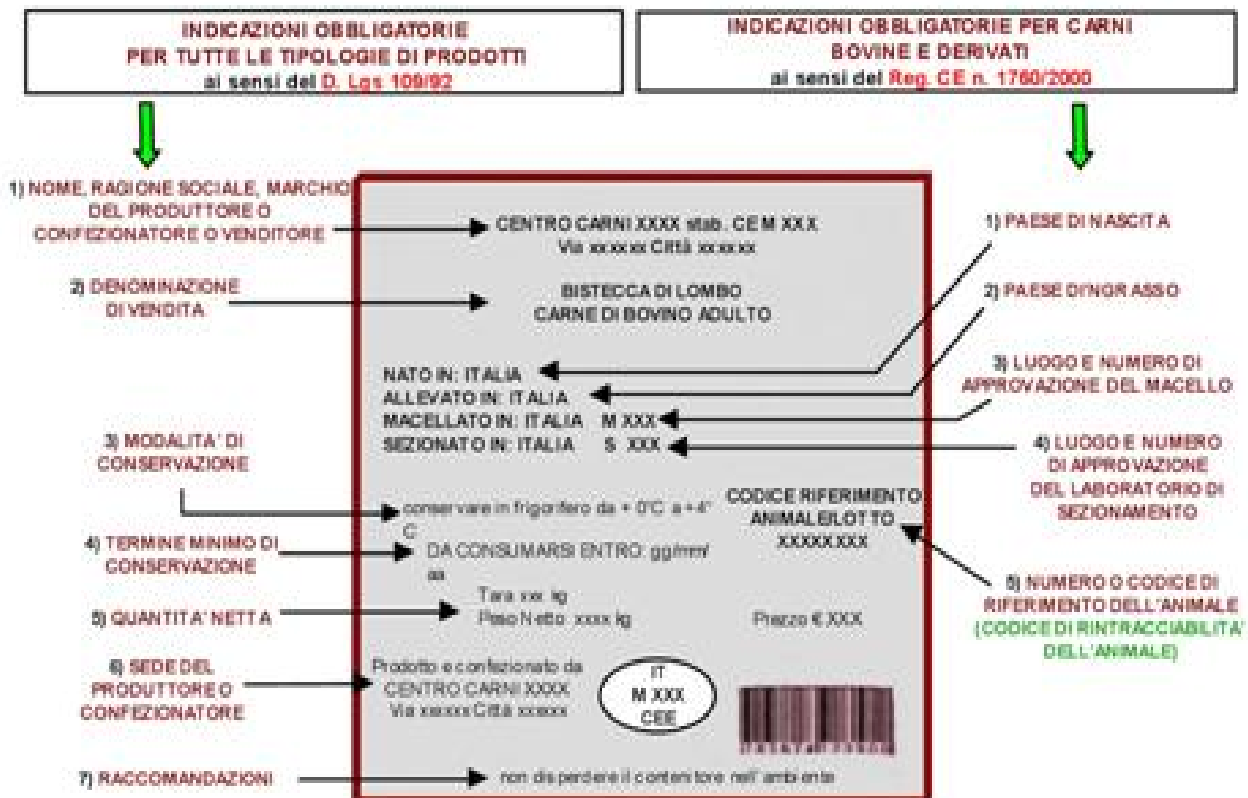
Questo sistema ha lo scopo di evidenziare il nesso fra l'identificazione della carcassa, o del quarto o dei tagli di carne e il singolo animale o il gruppo di animali.

In etichetta debbono essere riportate le seguenti informazioni:

- 1) numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzi il nesso tra le carni e l'animale o gli animali. Sarà poi questo codice che permetterà di rintracciare le carni e ritirarle dal mercato nel momento in cui insorgano problemi;
- 2) paese in cui gli animali sono nati preceduto da "nato in";
- 3) paese in cui gli animali sono stati ingrassati preceduto da "allevato in";
- 4) il numero di approvazione del macello presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali e lo Stato membro o il paese terzo in cui è stato macellato. L'indicazione deve recare le parole "Macellato in [nome dello Stato membro o del paese terzo] [numero di approvazione]".
- 5) Il numero di approvazione del laboratorio di sezionamento presso il quale sono stati sezionati la carcassa o il gruppo di carcasse e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale laboratorio. L'indicazione deve recare le parole "Sezionato in [nome dello Stato membro o del paese terzo] [numero di approvazione]".

Qualora la carne bovina è derivato da un animale nato, allevato e macellato in un unico paese, queste informazioni possono essere raggruppate sotto un unico titolo, "Origine: (nome dello Stato membro)" oppure "Origine: (nome del paese terzo)". Se però le carni provengono da più di un paese terzo e non si può fornire un elenco completo dei paesi in questione, le carni devono recare l'indicazione "Origine: non CE", per attestare che provengono da stati non Membri.

Esempio di etichetta per la carne bovina



L'etichetta deve essere apposta in maniera tale da non consentirne la riutilizzazione. Le informazioni da riportare in etichetta possono essere espresse anche mediante codice a barre o codice alfanumerico attribuito dall'impianto di macellazione e/o dal laboratorio di sezionamento; in tal caso la carne deve essere accompagnata da un documento riportante, oltre il codice a barre o il

codice alfanumerico, tutte le informazioni previste in etichetta. Nell'esercizio di vendita, in ogni caso, le informazioni riportate devono essere espresse in forma chiara, esplicita e leggibile. Le informazioni riportate in etichetta sulle carni preconfezionate in un laboratorio di sezionamento o sulle carni preincartate nell'esercizio di vendita devono essere espresse in forma chiara, esplicita e leggibile.

Il rilascio delle etichette nei laboratori di sezionamento, nel caso di prodotto preconfezionato, e negli esercizi di vendita, anche nel caso di carne venduta a taglio, deve avvenire con un sistema che consenta la stampa automatica dell'etichetta medesima.

Sezione II: sistema di etichettatura facoltativo

Gli operatori e le organizzazioni che commercializzano carni bovine possono includere informazioni complementari a quelle richieste nell'etichettatura.

Le informazioni facoltative possono riguardare:

- 1) la macellazione: indicazioni del macello e del laboratorio di sezionamento, età dell'animale macellato, data di macellazione e/o di preparazione delle carni, periodo di frollatura delle carni, ecc.;
- 2) l'allevamento: azienda di nascita e/o di allevamento, tecnica di allevamento, metodo di ingrasso, indicazioni relative all'alimentazione, ecc.;
- 3) l'animale: razza o tipo genetico, categoria, ecc.;
- 4) eventuali altre informazioni contenute nel disciplinare approvato dal Ministero delle politiche agricole e forestali (MIPAF).

A tal fine, ciascun operatore o ciascuna organizzazione deve inviare un disciplinare all'autorità competente che dovrà decidere se approvarlo o meno. Questo disciplinare deve recare:

- 1) le informazioni da identificare sull'etichetta;
- 2) le misure da adottare per garantire la veridicità delle informazioni;
- 3) i sistemi di controllo applicati durante tutte le fasi di commercializzazione, inclusi quelli che possono essere effettuati da organismi indipendenti riconosciuti dall'autorità competente riconosciuta dall'autorità competente e designato dall'operatore o dall'organizzazione;
- 4) le sanzioni da applicare a operatori o organizzazioni che violino il disciplinare;

L'autorità rifiuta tutti quei disciplinari che non permettono l'identificazione tra il taglio di carne e l'animale e anche quelli che prevedono etichette con informazioni ingannevoli o insufficientemente chiare.

Se entro un certo periodo di tempo da stabilire, fissato a due mesi dal giorno successivo della presentazione della domanda, un disciplinare non è stato né approvato né rifiutato, e non sono state richieste informazioni supplementari, il medesimo disciplinare si considera approvato dall'autorità competente. Si possono anche prevedere delle procedure accelerate di approvazione.

Gli Stati membri sono tenuti a comunicare alla Commissione: i nomi delle autorità competenti per l'attuazione del sistema di etichettatura, l'elenco di tutte le indicazioni facoltative approvate sul loro territorio e ogni tre mesi l'aggiornamento di quest'ultime.

Oltretutto sarà necessario che ogni operatore o organizzazione si assoggetti al controllo da parte di un organismo terzo di controllo indipendente che operi in conformità alla norma EN 45011. Nell'etichetta, oltre alle informazioni obbligatorie/facoltative, sarà riportato anche il nome o logotipo dell'operatore o dell'organizzazione e il numero di autorizzazione del disciplinare rilasciato dal MIPAF.

Caso studio etichettatura facoltativa: disciplinare di Identificazione ed Etichettatura delle carni bovine Bovinmarche

La Bovinmarche Allevatori Marchigiani Società Cooperativa Consortile Agricola ha la completa gestione del Logo "BOVINMARCHE", riguardante l'identificazione commercializzazione di carne di bovino, secondo le norme previste dal disciplinare in questione.



Tale organizzazione dispone di un disciplinare di Identificazione ed Etichettatura delle carni bovine che è stato approvato dal MIPAF. Gli allevatori che intendono aderire al disciplinare, devono prima aderire alla Società Cooperativa Consortile Agricola Allevatori Marchigiani “Bovinmarche”. Dopodiché gli allevatori potranno aderire a delle norme supplementari che riguardano l’allevamento e l’alimentazione che non deve essere OGM. Nel disciplinare vengono poi riportate le informazioni e le indicazioni riguardanti il trasporto degli animali, le procedure di macellazione, l’identificazione delle carcasse e l’etichettatura elettronica. Una parte importante del disciplinare è quella che riguarda il piano di autocontrollo, ossia la Bovinmarche svolge una vigilanza costante sul rispetto del disciplinare da parte dell’intera filiera. Nel qual caso dagli autocontrolli emergessero delle non conformità al disciplinare queste dovrebbero essere sanzionate. Le sanzioni possono essere monetarie, possono essere dei richiami oppure possono essere costituite dalla cancellazione dalla filiera Bovinmarche di quel determinato operatore.

L’ente terzo di controllo è l’Autorità Pubblica di Controllo, o APC, dell’A.S.S.A.M., che provvede a garantire il rispetto delle regole scritte nel disciplinare.

Il PIANO DEI CONTROLLI del DISCIPLINARE DI IDENTIFICAZIONE ED ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE BOVINMARCHE stabilisce quali sono i criteri e le modalità di controllo attuate dall’APC per verificare la conformità della carne bovina al disciplinare di identificazione ed etichettatura delle carni bovine sviluppato dalla Bovinmarche.

Il piano dei Controlli ha lo scopo di:

- a) elencare i requisiti previsti dal disciplinare per poi poter individuare i punti da sottoporre a controllo per accertare la conformità del prodotto al disciplinare. Ad esempio, alcuni requisiti sono:
 - razza: Marchigiano - Chianino - Romagnolo - Podolico - Maremmano - Piemontese Limuosine - Charolaise - Pezzata Rossa - Blu Belga – Garronese – Frisona – Bruna;
 - il bovino deve provenire da un allevamento che fa parte della società;
 - il bovino deve essere sezionato solo in impianti convenzionati.
- b) illustrare le modalità di controllo attuate dall’APC sulla corretta applicazione del disciplinare da parte di tutti gli operatori della filiera Bovinmarche;
- c) illustrare le modalità di controllo messe in atto dall’APC per verificare che vi sia l’applicazione corretta e costante del sistema di autocontrollo sviluppato dalla Bovinmarche.

Affinché tutto ciò possa realizzarsi, l’APC svolge dei controlli periodici presso gli operatori che aderiscono alla filiera della Bovinmarche e anche controlli al sistema informatico di registrazione ed identificazione presso la sede Bovinmarche.

I soggetti che sono sottoposti ai controlli sono:

- allevamenti che aderiscono alle norme supplementari del Disciplinare a riguardo del sistema di allevamento e della tipologia di alimentazione;
- impianti di macellazione;
- laboratori di sezionamento;
- punti vendita;
- Società Bovinmarche stessa.

Gli allevamenti che non aderiscono alle norme supplementari del disciplinare vengono considerati come dei fornitori e sono esclusi dai controlli dell'APC (generano informazioni deducibili dall'anagrafe bovina e dai passaporti).

I controlli sono di vario tipo:

- documentali (ossia sulla documentazione presente);
- ispettivi (cioè presso il soggetto sottoposto a controllo con verifica documentale e/o visiva);
- analitici (attraverso il prelievo di campioni di mangimi e/o sementi negli allevamenti che aderiscono alle norme supplementari del disciplinare).

Le verifiche ispettive possono essere programmate o non programmate (solo per impianti di macellazione, laboratori di sezionamento e punti vendita). Le verifiche programmate vengono effettuate con un preavviso minimo di 5 giorni e vengono comunicate alla Bovinmarche che poi si occuperà di comunicarle ai vari operatori della filiera.

La frequenza dei controlli effettuati da APC è riassunta nella tabella sottostante (Tabella 1).

| <i>Soggetti</i> | <i>Frequenza controlli % annuo</i> |
|--|---|
| Allevamenti aderenti alle norme supplementari del disciplinare | Minimo 35 |
| Impianti di macellazione convenzionati | Minimo 35 |
| Laboratori di sezionamento convenzionati | Minimo 35 |
| Punti Vendita convenzionati | Minimo 35 |
| Sede Bovinmarche | Minimo 2 anno |

Se nel corso dei controlli si rilevassero non conformità classificate come maggiori per una percentuale maggiore o uguale al 50%, nell'anno successivo le frequenze dei controlli verranno modificate nel modo seguente (tabella 2):

| <i>Soggetti</i> | <i>Frequenza controlli % annuo</i> |
|--|---|
| Allevamenti aderenti alle norme supplementari del disciplinare | Minimo 70 |
| Impianti di macellazione convenzionati | Minimo 70 |
| Laboratori di sezionamento convenzionati | Minimo 70 |
| Punti Vendita convenzionati | Minimo 70 |
| Sede Bovinmarche | Minimo 3 anno |

Le frequenze iniziali (Tabella 1) saranno ripristinate qualora nel corso dell'intero anno non si verificano le condizioni che hanno portato alle modificazioni di cui alla Tabella 2.

Entro 10 giorni la Bovinmarche deve comunicare le non conformità con le relative azioni correttive comminate agli operatori della filiera. Il mancato invio della documentazione genera non conformità maggiori, a cui seguono dei provvedimenti.

Le non conformità rappresentano il mancato rispetto dei requisiti e vengono classificate in maggiori e minori. Il mancato e/o incompleto invio della documentazione richiesta dall'APC entro i tempi previsti e quelle non conformità che non pregiudicano la rintracciabilità e la salubrità dei prodotti sono considerate non conformità minori; mentre quelle maggiori sono il mancato rispetto dei requisiti oggetto di certificazione, il reiterarsi del mancato e/o incompleto invio della documentazione richiesta dall'APC e quelle non conformità che pregiudicano salubrità e rintracciabilità.

Una volta che l'APC ha appurato delle non conformità, formulerà la richiesta di alcune azioni correttive compilando un'apposita documentazione. Le non conformità maggiori verranno comunicate, entro 20 giorni lavorativi, al Ministero per le Politiche Agricole e Forestali. L'APC ritiene conformi le raccomandazioni, queste sono delle segnalazioni all'operatore di un'opportunità di miglioramento concernente la documentazione e/o attuazione del sistema. Sono cioè aspetti che

l'APC ritiene conformi ma che necessitano di maggiori chiarimenti, in quanto potrebbero condurre a situazioni di non conformità. Qualora le non conformità minori non vengano corrette nel tempo previste, queste diventeranno automaticamente non conformità maggiori.

Esempio di scontrino rilasciato da un punto vendita convenzionato con la Bovinmarche:



Qualità di prodotto regolamentata

Richiamando quanto detto precedentemente, l'*ambito regolamentato* è rappresentato dai regolamenti comunitari che tutelano, ad esempio, le produzioni di determinate aree geografiche, o ottenute nel rispetto di tradizionali tecniche di produzione e/o utilizzando materie prime tradizionali (si tratta dei prodotti DOP, IGP, STG).

I numerosi, e più o meno recenti scandali, che hanno coinvolto il settore agroalimentare, hanno spinto le Organizzazioni del settore verso la ricerca di strumenti in grado di garantire al consumatore qualità, sicurezza ed affidabilità del proprio prodotto. Tale esigenza può essere soddisfatta unendo al rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza igienico sanitaria dei prodotti agroalimentari, un valore aggiunto al prodotto offerto dall'Organizzazione al consumatore ed in grado di soddisfarne le esigenze. Infatti, nel corso degli ultimi anni il consumatore ha sviluppato una notevole sensibilità, attenzione e cultura verso alimenti tipici, tradizionali preparati ed ottenuti nel rispetto delle prerogative imposte dalla normativa sotto il profilo della qualità e della sicurezza igienico sanitaria.

La Comunità europea ha emanato una serie di regolamenti riguardanti la protezione di produzioni tradizionali e la valorizzazione della specificità dei prodotti agroalimentare, quali il REGOLAMENTO CE 509/2006 (Consiglio 20/3/06 Specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari) e il REGOLAMENTO CE 510/2006 (Consiglio 20/3/06 Protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari).

La conformità ai suddetti regolamenti è una libera scelta dell'imprenditore, ma una volta ottenuto il riconoscimento l'osservanza della norma diventa obbligatoria e viene verificata da organismi di controllo.

S.T.G. – Specialità Tradizionale Garantita



Il termine **specialità tradizionale garantita**, meglio noto con l'acronimo STG, identifica un marchio introdotto dalla comunità europea volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali.

Al fine di comprendere a pieno in che consiste la STG, nel regolamento vengono date le seguenti definizioni:

- *specificità*: l'elemento o l'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria;
- *tradizionale*: un uso sul mercato comunitario attestato da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale; questo periodo di tempo dovrebbe essere quello generalmente attribuito ad una generazione umana, cioè almeno 25 anni;
- *specialità tradizionale garantita*: prodotto agricolo o alimentare tradizionale la cui specificità è riconosciuta dalla Comunità attraverso la registrazione in conformità del presente regolamento.

Il prodotto agricolo o alimentare deve essere ottenuto con materie prime tradizionali e/o con procedimenti tradizionali. Non è consentita la registrazione di un prodotto STG se la specificità sta

nella provenienza o nell'origine geografica. Il nome per essere registrato deve essere di per sé specifico o indicare la specificità del prodotto agricolo o alimentare. Nella STG il nome della razza vegetale o animale può venir usato a patto che non induca in errore sulla natura del prodotto.

Un prodotto per essere STG deve essere conforme a un disciplinare, qui debbono essere riportate le seguenti informazioni:

1. il nome con l'indicazione dell'associazione che chiede la registrazione, con o senza l'uso riservato del nome,
2. la descrizione del prodotto agricolo o alimentare, incluse le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche;
3. la descrizione del metodo di produzione che il produttore deve rispettare, compresi, se opportuno, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto agricolo o alimentare;
4. gli elementi chiave che definiscono la specificità del prodotto ed eventualmente le referenze utilizzate;
5. gli elementi fondamentali che attestano la tradizionalità del prodotto;
6. i requisiti minimi e le procedure di controllo della specificità.

Quello che si deduce da quanto detto è che il prodotto STG non è vincolato ad un'area geografica delimitata, in quanto sono le caratteristiche di specificità e tradizionalità a connotare il prodotto. Chiunque, quindi, nell'ambito del territorio comunitario, può produrre o fabbricare un prodotto ammissibile al regime di protezione della specificità, alla sola condizione che siano rispettate le condizioni del disciplinare. È il caso della MOZZARELLA STG che può essere prodotta da qualunque Stato membro dell'Unione Europea che rispetti il disciplinare di produzione della stessa. I prodotti STG possono essere controllati da più di un organismo di controllo, è per questo motivo che il produttore di una STG, qualora voglia assoggettarsi ai controlli, può scegliere un organismo qualsiasi fra gli organismi di controllo indicati dal MiPAF.

Regolamento CE 510/2006

Il presente regolamento stabilisce le norme relative alla protezione delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti alimentari e agricoli destinati all'alimentazione umana.

Il campo di applicazione dovrebbe limitarsi ai prodotti agricoli e alimentari per i quali esiste un legame fra le caratteristiche del prodotto o dell'alimento e la sua origine geografica. A norma dell'art. 1 del reg. 510/06, possono ottenere la DOP o l'IGP i prodotti agricoli ed alimentari elencati nell'allegato I del Trattato e negli allegati I e II del medesimo regolamento.

Non sono tutelati da questo regolamento i prodotti del settore vitivinicolo, ad eccezione degli aceti di vino, e le bevande spiritose.

Non possono essere registrate:

- ❖ le denominazioni divenute generiche, cioè quei nomi di prodotti agricoli o alimentari che, pur collegato col nome del luogo o della regione in cui il prodotto agricolo o alimentare è stato inizialmente prodotto o commercializzato, è divenuto il nome comune di un prodotto agricolo o alimentare nella comunità
- ❖ le denominazioni in conflitto con il nome di una varietà vegetale o animale e che possa, pertanto, indurre il consumatore in errore quanto alla vera origine del prodotto.

I.G.P. – Indicazione Geografica Protetta



Con il termine *indicazione geografica* si intende il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.

Da questo si deduce che la/le fase/i che determinano quella specifica caratteristica distintiva del prodotto deve/devono avvenire nella zona di produzione indicata nel disciplinare del prodotto. Questo è il caso ad esempio dello SPECK DELL'ALTO ADIGE I.G.P. dove solo il processo di affumicatura deve avvenire in un luogo geografico preciso, si parla di "locali appositi" che devono rientrare nell'intero territorio della provincia autonoma di Bolzano - Alto Adige.

D.O.P. – Denominazione d'Origine Protetta



Si intende per *denominazione d'origine* il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.

In questo caso, a differenza dell'IGP, tutte le fasi di lavorazione debbono avvenire all'interno di una zona delimitata, questo perché le peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dall'ambiente geografico in cui sono prodotti. Deve sussistere un collegamento oggettivo e molto stretto fra le caratteristiche qualitative del prodotto e la sua origine geografica. Questo risulta molto chiaro leggendo i disciplinari di produzione dei prodotti DOP: nel disciplinare dell'OLIVA ASCOLANA DEL PICENO DOP si specifica che le fasi di coltivazione, lavorazione e confezionamento devono avvenire nell'area di produzione individuata, che corrisponde a diversi comuni delle province di Ascoli Piceno e di Teramo.

I prodotti DOP o IGP debbono essere conformi ad un disciplinare, in cui devono essere riportate le seguenti informazioni:

- 1) il nome del prodotto agricolo o alimentare che comprende la denominazione d'origine o l'indicazione geografica;
- 2) la descrizione del prodotto agricolo o alimentare mediante indicazione delle materie prime, se del caso, e delle principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche o organolettiche del prodotto agricolo o alimentare;
- 3) la delimitazione della zona geografica;
- 4) gli elementi che comprovano che il prodotto agricolo o alimentare è originario della zona geografica delimitata;
- 5) la descrizione del metodo di ottenimento del prodotto agricolo o alimentare e, se del caso, i metodi locali, leali e costanti, nonché gli elementi relativi al condizionamento, quando l'associazione richiedente, stabilisce e motiva che il condizionamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o garantire l'origine o assicurare il controllo;
- 6) gli elementi che giustificano il legame tra le qualità o le caratteristiche del prodotto agricolo o alimentare e l'ambiente geografico (DOP); il legame tra la qualità e l'origine geografica (IGP);
- 7) il nome e l'indirizzo delle autorità o degli Organismi di Controllo;
- 8) qualsiasi regola specifica per l'etichettatura del prodotto agricolo o alimentare in questione;
- 9) gli eventuali requisiti da rispettare in virtù di disposizioni comunitarie o nazionali.

Come si nota da questi punti, per i prodotti DOP o IGP, a differenza di quelli STG, esiste un unico Organismo di controllo per il prodotto.

Altra cosa molto importante è che si insiste molto sulla delimitazione della zona geografica e sul legame che sussiste tra questa e le caratteristiche del prodotto. Questo perché è dalla combinazione di tutti i fattori (climatici, umani, metodi di lavorazione, etc) che si hanno sul quel territorio che emergono poi le caratteristiche qualitative peculiari del prodotto.

Leggendo i disciplinari di prodotti DOP o IGP, emerge anche il fatto che spesso vengono messi in evidenza gli elementi comprovanti che il prodotto è originario di quella zona geografica. Nel caso dell'OLIVA ASCOLANA DEL PICENO DOP si riportano riferimenti storici nei quali si dice che *“la coltivazione dell'olivo nel territorio Piceno risale agli albori della sua introduzione nella penisola italiana da parte dei Fenici e Greci”* e ancora che l'attuale varietà conosciuta come *“Ascolana tenera”* era già nota ai tempi degli antichi Romani ed era così apprezzata tanto da essere nominata con il termine *“Picenae”* e solo in seguito con il termine *“Ascolana”*.

Caso studio: Oliva Ascolana del Piceno DOP

L'organismo deputato al controllo dell'Oliva Ascolana del Piceno DOP designato dal MiPAAF è l'Autorità Pubblica di Controllo dell'ASSAM (APC).

Il documento - **DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA “OLIVA ASCOLANA DEL PICENO”** - rappresenta la guida per l'Autorità Pubblica di Controllo (APC) per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità. Nel Dispositivo vengono descritti tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto DOP *“Oliva Ascolana del Piceno”* e l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché il prodotto possa essere identificato come DOP.

La prescrizione di tale documento si applica a chi fa parte della filiera produttiva ossia:

- ai produttori olivicoli;
- ai trasformatori (sia di olive in salamoia che di olive ripiene);
- agli allevatori;
- ai condizionatori.

Anzitutto i soggetti che desiderano entrare a far parte della filiera devono inviare ad APC la domanda di *“Adesione al sistema dei controlli di conformità”*, completa della documentazione prevista, mediante un apposito modello. A questo punto APC svolgerà una verifica documentale,

ossia verificare la corretta compilazione della domanda e completezza delle informazioni. Segue poi un controllo ispettivo preso il soggetto richiedente, se questo controllo ha esito positivo il soggetto viene inserito nell'elenco dei soggetti riconosciuti e può produrre DOP "Oliva Ascolana del Piceno", in caso di verifica ispettiva negativa ciò non accade. L'oggetto della valutazione iniziale, tanto documentale che ispettiva, varierà a seconda dell'operatore e riguarderà:

Per tutti gli operatori coinvolti nella filiera: esistenza e localizzazione degli oliveti, degli impianti di trasformazione, degli allevamenti e degli impianti di condizionamento; tutti i soggetti della filiera devono operare all'interno della zona di produzione della DOP "Oliva Ascolana del Piceno" (province di Ascoli Piceno e Teramo).

Produttori olivicoli: caratteristiche podologiche dei terreni dove sono situati gli oliveti (natura variabile dal calcareo-argilloso all'arenaceo, con pH mediamente sub-alcalini), localizzazione degli oliveti (i terreni devono essere ubicati tra i 20 e i 500 m.s.l.m. di altitudine), numero delle piante e varietà di olivo (negli oliveti deve essere presente almeno il 60% di Ascolana Tenera), densità di impianto (non superiore a 300 piante/Ha) e forme di allevamento (libere - vaso, globo, monocono, ecc);

Allevatori: vigenza dell'autorizzazione sanitaria, codice ASL, caratteristiche dell'allevamento e idoneità di gestione per la rintracciabilità del prodotto trasformato;

Trasformatori (olive in salamoia e olive ripiene): vigenza dell'autorizzazione sanitaria e idoneità del sistema di gestione per la rintracciabilità del prodotto trasformato;

Condizionatori: vigenza dell'autorizzazione sanitaria e idoneità del sistema di gestione per la rintracciabilità del prodotto trasformato.

Quando il soggetto inizia a produrre la DOP è sottoposto ad una sorveglianza, secondo le percentuali di seguito indicate, da parte dell'APC per verificare il mantenimento dei requisiti che ne hanno permesso l'iscrizione e il rispetto di quanto previsto dal Disciplinare e dal rispettivo Dispositivo per il Controllo di Conformità.

| | |
|--|--------------------------|
| <i>produttori olivicoli</i> | <i>35% dei soggetti</i> |
| <i>trasformatori olive in salamoia</i> | <i>100% dei soggetti</i> |
| <i>trasformatori olive ripiene</i> | <i>100% dei soggetti</i> |
| <i>condizionatori</i> | <i>100% dei soggetti</i> |
| <i>allevatori</i> | <i>35% dei soggetti</i> |

Durante l'attività di sorveglianza sul processo e sul prodotto, lungo tutta la filiera, si possono rilevare delle non conformità, cioè il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e prodotto indicati nel Piano di controllo. Esse possono essere rilevate sia dagli Operatori della filiera che dall'APC, ma comunque vanno gestite, cioè bisogna definire le attività da metter in atto per ristabilire i requisiti di conformità e le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti non siano commercializzati come DOP "Oliva Ascolana del Piceno".

➤ *Gestione delle non conformità da parte degli Operatori* – Se gli Operatori coinvolti nella filiera riscontrano delle non conformità, devono provvedere ad isolare il prodotto in modo da riportarlo, quando possibile, nei limiti dei requisiti di conformità. Tutto ciò che viene fatto dagli operatori a tal fine deve essere registrato. In dettaglio, gli operatori che rilevano le non conformità devono:

- mantenere una registrazione documentale delle non conformità e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo all'interno dei requisiti di conformità;
- se la conformità non è tale da permettere quanto detto, allora di deve dare prova che il prodotto non sia stato destinato alla produzione e alla commercializzazione come DOP "Oliva Ascolana del Piceno";
- comunicare tempestivamente a APC le non conformità rilevate e i provvedimenti presi.

➤ *Gestione delle non conformità da parte di APC* – Le non conformità osservate dagli ispettori possono essere di due tipi: non conformità gravi o non conformità lievi.

Se durante il controllo viene rilevata una non conformità lieve APC invia al Soggetto il rapporto di non conformità con la richiesta di azione correttiva; il soggetto dovrà notificare all'APC le azioni correttive che intende intraprendere e i tempi necessari per le attuazioni. Sarà poi l'APC che deciderà se intensificare i controlli sul soggetto per verificare la risoluzione della non conformità.

Se viene rilevata una non conformità grave, APC manda al soggetto il rapporto di non conformità, la richiesta di azione correttiva e provvede alla sospensione immediata del soggetto dal circuito, questo comporta che il soggetto non potrà più produrre DOP "Oliva Ascolana del Piceno" fino al ripristino della conformità. Il soggetto dovrà notificare all'APC le azioni correttive che intende intraprendere e i tempi necessari per attuarle. APC provvederà ad intensificare i controlli presso l'azienda inadempiente mediante un'ulteriore verifica all'anno per valutare il ripristino delle condizioni di conformità. Se nel corso di una verifica ispettiva mirata al controllo della risoluzione della non conformità, l'azienda risultasse ancora non conforme, l'APC provvederà alla cancellazione dell'azienda dall'elenco e revocherà la possibilità di essere iscritta nel circuito. Questo tipo di non conformità vanno comunicate al MIPAF e alla Regione Marche entro 15 giorni lavorativi dalla comunicazione al soggetto interessato.

Qualità di prodotto volontaria

La certificazione volontaria di prodotto nasce dalla necessità da parte delle Organizzazioni che operano nel settore agroalimentare, di posizionare, valorizzare e differenziare il proprio prodotto sul mercato.

Nei paesi industrializzati le esigenze dei consumatori non sono più legate ad aspetti quantitativi, ma riguardano principalmente un'altra tipologia di parametri, quali la sicurezza, i valori nutrizionali, le proprietà organolettiche e le caratteristiche dei prodotti alimentari acquistati.

I consumatori pretendono di conoscere meglio le caratteristiche specifiche dei prodotti e i loro fattori di differenziazione rispetto ad altri simili. Certificare un prodotto significa sottolinearne le caratteristiche esplicite e implicite, confermando l'impegno dell'azienda nella costante ricerca di standard sempre più elevati.

La certificazione di prodotto in ambito volontario, dal punto di vista tecnico, viene definita come un atto formale con il quale un organismo di certificazione dichiara, con ragionevole attendibilità, che un prodotto è conforme ad un determinato documento tecnico di riferimento (norma tecnica).

Quindi, la certificazione di prodotto volontaria, attesta la conformità del prodotto a determinati requisiti preventivamente specificati e definiti in una norma o in un Regolamento Tecnico e che possono riguardare sia le caratteristiche finali del prodotto che la modalità di produzione e commercializzazione.

La condizione *sine qua non* per poter accedere all'istituto della certificazione di prodotto è stabilita dal fatto che le caratteristiche del prodotto comunicabili al consumatore e quindi certificabili devono essere verificabili e/o misurabili.

Le motivazioni che portano un'Organizzazione a richiedere la certificazione di prodotto dipendono dalla volontà della stessa di informare il consumatore su alcune particolari e significative caratteristiche del prodotto stesso che lo differenziano dagli altri prodotti appartenenti alla stessa categoria merceologica.

La certificazione volontaria di prodotto quindi, da un lato consente al consumatore di conoscere quello che acquista, e dall'altro costituisce per l'Organizzazione un mezzo per rafforzare la propria immagine valorizzando allo stesso tempo le caratteristiche del prodotto ed acquistando la fiducia del consumatore.

A questo proposito risulta determinante la possibilità di comunicare al consumatore la certificazione apponendo in etichetta il marchio di conformità rilasciato da un Organismo di Certificazione.

Durante il tirocinio ho affrontato il marchio "QM" come esempio di certificazione volontaria. Il tema della qualità rappresenta il cardine della politica agroalimentare regionale. Questo concetto si è evoluto in qualità globale, essa cioè si estende a tutto il processo produttivo e abbraccia altri aspetti (territorio di origine, attività umane correlate alla produzione, etc..).

Assieme all'idea di qualità si è evoluto anche il concetto di promozione, che ha assunto il carattere di intersectorialità ossia assieme al prodotto si va anche a promuovere il sistema imprenditoriale marchigiano inscindibile dal territorio.

Proprio in tal senso si inserisce il marchio regionale "QM – Qualità garantita dalle Marche": crea processi virtuosi di aggregazione nella nostra regione che esaltino il legame tra prodotto e territorio. Con l'istituzione del marchio QM, si è prestata particolare attenzione alla figura del consumatore che viene visto come un soggetto da tutelare e al tempo stesso da informare.

La legge regionale 10 dicembre 2003, n. 23 incentiva gli interventi a favore della qualità e della tracciabilità delle produzioni agroalimentari ed è solo uno degli ultimi strumenti in ordine di tempo attivati dalla Regione Marche per realizzare la propria politica agroalimentare di qualità. La politica punta, da un lato, su azioni mirate a valorizzare le produzioni tipiche, dall'altro, su una serie di interventi strutturali sia a livello di aziende agricole che di imprese di trasformazione. Tale politica ha permesso il conseguimento di risultati importanti. L'evoluzione del commercio mondiale, così come gli orientamenti della politica agricola comunitaria e della sua attuazione a livello nazionale richiedono che la politica regionale della qualità divenga sempre più organica ed

efficace. Il binomio qualità-tracciabilità trova concreta realizzazione nell'istituzione del marchio regionale "QM – Qualità garantita dalle Marche".

Marchio "QM" – Qualità garantita dalle Marche



Il marchio QM è un marchio collettivo istituito con la legge regionale n. 23 del 10 dicembre 2003 ed approvato dalla Commissione Europea che ha valutato positivamente anche il Regolamento per la concessione d'uso e le Linee guida per la stesura dei disciplinari dei prodotti e dei servizi che potranno fregiarsi del marchio.

La Regione Marche è titolare del marchio QM inteso come logo, strumenti di funzionamento e relativi diritti, e ne dispone la cessione d'uso a produttori o commercianti che ne facciano apposita richiesta e, attraverso l'Istituto della certificazione, svolge la funzione di garantire l'origine, e la qualità dei prodotti e servizi ad essi correlati che sono oggetto di applicazione del marchio "QM".

Il marchio QM è stato istituito in quanto l'incidenza delle produzioni di qualità (DOP e IGP) della Regione Marche è piuttosto bassa. Bisogna ancora lavorare per ridurre in maniera significativa i quantitativi di prodotto immessi sul mercato in maniera indifferenziata al fine di aumentare la competitività delle nostre imprese agroalimentari.

All'origine del marchio stanno, però, anche altre esigenze:

- possibilità di aumentare la competitività delle imprese regionali;
- necessità di frenare, attraverso la creazione di un unico emblema regionale, l'eccessiva proliferazione di marchi pubblici e privati che rischiano di creare confusione nel consumatore oltre che banalizzare il significato stesso del concetto di marchio;
- opportunità di creare, in alternativa alla miriade di azioni promozionali non sempre adeguatamente coordinate tra loro, un sistema di promozione integrata tra produzione agroalimentare e territorio;
- capacità di perseguire, attraverso il marchio regionale, importanti obiettivi anche nel settore ambientale, della sicurezza alimentare, della tutela ambientale, della salute delle piante, del benessere degli animali, della responsabilità sociale, ecc..
- necessità di incentivare il dialogo fra tutti gli operatori della filiera al fine di perseguire un'effettiva integrazione ed una maggiore aggregazione dell'offerta.

Proprio la scarsa integrazione di filiera ha spesso rappresentato un fattore limitante per una piena valorizzazione del patrimonio gastronomico regionale. Gli elementi che più hanno influito negativamente sulla crescita possono essere sintetizzati nel modo seguente:

- scarsa capacità di aggregazione in molte filiere produttive, derivante anche da una cultura della cooperazione e dell'associazionismo meno radicata rispetto ad altre regioni;
- esiguo numero di soggetti economicamente e contrattualmente rilevanti, in particolare tra i produttori agricoli, che spesso rappresentano l'anello debole della filiera;
- difficoltà nel raggiungere accordi su scala interprofessionale quando sono in gioco interessi diversi da parte dei vari soggetti della filiera;
- difficoltà nell'adeguarsi a procedure standard con un aggravio di oneri a carico delle imprese;

- percezione dei costi, diretti e indiretti, della certificazione come troppo elevati;
- mancanza di un adeguato riconoscimento economico sul mercato per la maggior parte delle produzioni di qualità.

Il marchio è uno strumento di aggregazione che permette di dare risposte concrete alle problematiche citate.

La gestione e il coordinamento delle attività legate al marchio devono essere realizzati con un approccio intersettoriale al fine di sfruttare efficacemente il potenziale di idee, di risorse e competenze.

Il marchio è caratterizzato da 3 elementi fondamentali:

1. **Qualità** garantita dal rispetto di un disciplinare di produzione e dal controllo di un organismo indipendente a sua volta vigilato dalla regione;
2. **Tracciabilità** garantita dall'utilizzo di un sistema informativo regionale, Si. Tra., compatibile con i sistemi eventualmente già in uso presso gli operatori delle singole filiere;
3. **Informazione** sull'origine e sul processo di un determinato prodotto che, grazie a Si. Tra., viene data al consumatore al momento dell'acquisto.

Il marchio può essere utilizzato per:

- **prodotti di qualità già riconosciuti** a livello comunitario o nazionale (DOP, IGP, etc) per i quali il disciplinare esistente viene integralmente adottato con l'aggiunta degli elementi caratterizzanti il marchio (integrazioni relative alla tracciabilità e all'informazione al consumatore, divieto di utilizzare OGM);
- **prodotti che rispettano disciplinari** appositamente redatti da gruppi di lavoro (focus group) coordinati dall'ASSAM e approvati dalla Giunta Regionale;
- **servizi correlati ai prodotti a marchio** (es. agriturismo), anche in questo caso sulla base di appositi disciplinari.

Al momento i disciplinari approvati riguardano le seguenti filiere: cereali, latte crudo e latte fresco pastorizzato di alta qualità, ittica, carni suine fresche e fresche trasformate, olio extravergine di oliva monovarietali. Sono inoltre attivi dei focus group impegnati nella predisposizione di ulteriori disciplinari relativi alla filiera dei derivati del latte, delle carni bovine, delle carni ovine, delle carni avicole, dell'agriturismo e dei molluschi bivalvi.

I disciplinari vengono redatti sulla base di linee guida che fissano alcuni principi fondamentali:

- è vietato utilizzare gli OGM;
- i prodotti devono avere requisiti qualitativi significativamente superiori ai minimi di legge;
- devono essere fissate regole che permettano di conseguire risultati tangibili nel campo della sicurezza ambientale, della tutela ambientale, della salute delle piante e della salute e del benessere degli animali.

A garanzia dei consumatori, l'adesione al marchio prevede l'adozione di una serie di controlli:

- **autocontrollo** da parte dei produttori, può essere facoltativo o obbligatorio. È ad ogni modo consigliabile in quanto semplifica i livelli di controllo successivi;
- **controllo di parte seconda** esercitato dai concessionari/capofiliera, ossia da quei soggetti che possono essere considerati il "fulcro" del sistema. Anche qui il controllo può essere facoltativo o obbligatorio e vale quanto detto prima;
- **controllo di parte terza** effettuato da organismi autorizzati (pubblici o privati) che operino in conformità alla norma UNI CEI EN 45011 e che predispongano piani di controllo adeguati alle realtà specifiche e approvati dalla Regione;
- **verifica del rispetto dei requisiti** da parte di un soggetto pubblico. Tale funzione è svolta dall'Unità Territoriale di Vigilanza e si articola su due livelli: sull'operatività degli organismi di controllo e sulla corretta applicazione dei piani di controllo.

L'ASSAM è coinvolta nel funzionamento del marchio in quanto coordina l'attività dei focus group riguardo la redazione dei disciplinari di prodotto/servizio ed effettua la valutazione della conformità dei disciplinari redatti da soggetti terzi. Il focus group di ogni singola filiera è costituito da rappresentanti dell'ASSAM (almeno 2), delle organizzazioni professionali (1 o più), delle imprese e

del mondo della ricerca (il numero totale non dovrebbe superare le 12 unità) e offre collaborazioni all'ASSAM nella redazione/revisione/valutazione dei disciplinari. Tali focus group risultano essere una preziosa risorsa per lo sviluppo e la nascita di nuove idee in quanto coinvolgono figure di differente estrazione.

I passi che vengono seguiti per la redazione di un disciplinare di un prodotto a marchio QM sono i seguenti:

- ✘ invio alla Regione Marche – Posizione di Funzione Sviluppo dell'impresa agricola e del sistema Agroalimentare – della richiesta di iscrizione di un prodotto/servizio da parte di soggetti pubblici o privati o invio della domanda di iniziativa della Regione stessa;
- ✘ valutazione della domanda da parte della Posizione, con eventuale richiesta di informazioni mancanti. Se la valutazione è positiva viene avviata la procedura per la disposizione del disciplinare;
- ✘ l'ASSAM, in collaborazione con il focus group, redige il disciplinare;
- ✘ invio del disciplinare alla Posizione e sua valutazione;
- ✘ la Giunta Regionale decide per l'approvazione.

Tutti i disciplinari debbono rispondere a determinati criteri che discendono in parte dalla normativa comunitaria e in parte sono dettati dagli obiettivi della politica agricola regionale.

Le norme contenute nel disciplinare devono essere applicabili in tutti i paesi dell'UE e non debbono contenere restrizioni di carattere territoriale. I disciplinari devono risultare di agevole applicazione ed essere improntati a criteri di trasparenza e semplicità. Devono essere predisposti in modo da semplificare le operazioni di controllo, si consiglia di fare riferimento a documenti di registrazione già normalmente utilizzati nelle unità produttive. I disciplinari devono prevedere specifiche vincolanti e requisiti oggettivi e misurabili, il cui rispetto è verificato da organismi di controllo indipendenti che devono avvalersi di laboratori autorizzati dal Ministero della Salute. Deve essere assicurata, attraverso l'uso del Si. Tra., o di altro software compatibile accreditato, una tracciabilità completa dei prodotti inseriti nel sistema QM. In particolare, per ogni unità minima di prodotto, devono essere fornite, all'atto dell'acquisto le informazioni inerenti alla tracciabilità.

Al fine di valorizzare le risorse genetiche e salvaguardare le specificità ed originalità delle produzioni agricole e agroalimentari del territorio, non è consentito l'uso del marchio per i prodotti che contengono OGM. Le materie prime, i coadiuvanti, gli additivi e gli ingredienti non devono contenere OGM. Gli animali, le cui produzioni vengono regolamentate da un disciplinare "QM" devono essere alimentati con mangimi che non contengano OGM.

Il marchio QM può essere utilizzato per tutti quei prodotti ottenuti con metodi di produzione che garantiscono la specificità delle caratteristiche del prodotto o del processo produttivo e/o una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti, in almeno uno dei quattro ambiti di seguito elencati:

1. **sanità pubblica**: tutte le fasi di produzione devono essere finalizzate alla prevenzione di potenziali rischi per la salute del consumatore finale;
2. **tutela ambientale**: per le produzioni devono essere adottate tecniche compatibili con l'ambiente naturale privilegiando pratiche ecologicamente sostenibili e riducendo l'uso di prodotti chimici di sintesi e gli effetti negativi sull'ambiente; le pratiche devono proteggere la salute degli agricoltori e dare la priorità all'uso di meccanismi naturali di regolazione, minimizzare l'inquinamento di acqua, suolo e aria;
3. **salute delle piante**: deve essere protetta la sicurezza dei prodotti alimentari derivanti dalle piante e garantita la salute e la qualità delle colture;
4. **salute e benessere degli animali**: le condizioni di allevamento e custodia degli animali devono assicurare il benessere degli stessi in relazione all'etologia della specie, della razza e dell'età. I singoli disciplinari di produzione preciseranno, per ciascuna specie, i requisiti di benessere minimi che dovranno comunque prevedere standard superiori a quelli obbligatori sulla base della normativa vigente.

Oltre a garantire il raggiungimento di almeno di uno dei quattro obiettivi riportati, i disciplinari di produzione possono essere orientati al perseguimento di finalità aggiuntive quali:

- la tutela della biodiversità;
- la garanzia della trasparenza nei rapporti di filiera in termini di meccanismi di formazione del prezzo/valore ecc;
- l'assicurazione di norme sulla responsabilità sociale;
- la diffusione di metodiche di produzione integrate;
- il sostegno delle funzioni sociali e culturali dell'agricoltura anche attraverso la tutela di metodiche di produzione e conservazione consolidate nel tempo in base agli usi locali;
- la regolamentazione di servizi di informazione, promozione e logistica finalizzati a migliorare la diffusione ed il posizionamento sul mercato dei prodotti inseriti nel marchio QM.

Si. Tra. – Sistema Tracciabilità



Negli ultimi anni si è, purtroppo, spesso assistito a situazioni di pericolo sotto l'aspetto igienico sanitario che hanno messo a rischio la salute dei consumatori (BSE, influenza aviaria, tossicità dei molluschi). Tutto ciò ha portato il consumatore ad essere sfiduciato e disorientato, mettendo in grave crisi la credibilità del sistema produttivo, con conseguente riduzione dei consumi alimentari. Al fine di contrastare questa tendenza, si è pensato di acquisire una maggiore trasparenza nelle informazioni legate al prodotto acquistato. Oltretutto forte rilevanza ha acquisito il tema della rintracciabilità delle produzioni alimentari, come strumento efficace per accedere a informazioni chiare e per perseguire obiettivi di igiene e sicurezza a vantaggio dei consumatori.

Infatti a partire dal Regolamento CE 178/2002, la rintracciabilità è diventata l'elemento cardine per un corretto autocontrollo per gli operatori delle filiere. Il concetto di rintracciabilità agroalimentare è da intendersi come *“La possibilità di ricostruire e di 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 di produzione, della trasformazione e della distribuzione”*.

L'ASSAM e la Regione Marche, hanno avviato quindi nel 2003, un progetto per la definizione di un sistema informativo regionale per l'agroalimentare. Questo sistema è stato progettato per soddisfare le esigenze degli operatori e, al tempo stesso, garantire al consumatore una “informazione sulla qualità e sull'origine” al momento dell'acquisto, grazie alla standardizzazione delle informazioni e alla facile lettura in etichetta. Il sistema informativo, denominato Si. Tra. – Sistema Tracciabilità, ha raggiunto l'obiettivo e, grazie alla sua flessibilità, è possibile tracciare tutte le filiere del comparto agroalimentare nel panorama regionale.

Si. Tra. fornisce un servizio in grado di garantire l'archiviazione dei dati e di gestire un sistema di etichettatura, integrato da una serie di informazioni utili ai consumatori.

Si. Tra. si caratterizza per i seguenti aspetti:

- **flessibilità**, in quanto il sistema è in grado di gestire le diverse filiere del comparto agroalimentare. Attualmente, le filiere per cui è disponibile una modellazione e per le quali è

possibile richiedere l'attivazione del servizio Si. Tra., anche in via sperimentale, sono le seguenti: filiera ittica, filiera cereali, filiera olivicola, filiera vitivinicola, filiera latte crudo e latte fresco pastorizzato Alta Qualità, filiera delle carni suine fresche e fresche trasformate, filiera delle carni bovine, filiera avicola;

- **interoperabilità**, perché Si.Tra. può dialogare con i sistemi hardware e software aziendali, permettendo la raccolta e la messa a disposizione di tutte le informazioni al consumatore. Questa caratteristica assicura a Si.Tra. la possibilità di affiancare e completare i sistemi aziendali, escludendo la duplicazione dei dati e delle informazioni ed eliminando ogni rischio di porsi in concorrenza con altri sistemi di tracciabilità già sviluppati e presenti sul mercato;
- **qualità delle informazioni** attraverso l'utilizzo di Si.Tra. come "contenitore" capace di raccogliere dati sulla tracciabilità dei lotti in formato univoco e facilmente comprensibile;
- **trasparenza delle informazioni** ai consumatori che possono verificare il percorso produttivo fino all'origine. Attualmente la rintracciabilità del lotto è possibile accedendo via Web al sito www.qualimarche.it ed inserendo nell' apposito spazio "Rintraccia il prodotto", il codice del lotto del prodotto acquistato che il consumatore trova sulla confezione. E' così possibile conoscere i nomi delle aziende e le relative località di provenienza del prodotto acquistato. Inoltre, sempre sul sito, è possibile accedere a quella che viene tecnicamente denominata "rintracciabilità breve" ossia conoscere per la filiera ittica (sciocco 36) e per la filiera carni bovine (Bovinmarche) quali sono i locali e i punti vendita che offrono tali prodotti, ovviamente è possibile anche rintracciare i lotti. Tuttavia il personale tecnico dell'ASSAM sta valutando la possibilità di allestire dei sistemi presso i punti vendita, dove il consumatore possa accedere con facilità alle informazioni sull'origine dei lotti dei prodotti acquistati. Il Si.Tra risulta di fondamentale importanza per il marchio QM per riuscire a raggiungere l'obiettivo della centralità del consumatore tramite quanto detto.
- **semplicità** del sistema che è una piattaforma web e può, quindi, essere utilizzato con facilità anche da chi non possiede competenze tecniche informatiche.

Si. Tra. si applica a tutte le filiere agroalimentari nelle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione permettendo così la raccolta delle informazioni necessarie alla rintracciabilità. Ogni operatore ha la possibilità, utilizzando un proprio identificativo e una password, di accedere ad una o più sezioni di Si. Tra. a seconda del ruolo che ricopre nell'ambito della filiera, immettendo nel sistema i dati relativi ai lotti caricati. Questo è quello che poi permette al consumatore di rintracciare i lotti, come detto in precedenza.

Si. Tra. è gestito dall'ASSAM che ha istituito al suo interno il Nucleo Operativo Si. Tra. con la responsabilità dell'erogazione del servizio. Il Nucleo è composto da un dirigente ASSAM, da un responsabile e da figure operative con mansioni tecniche, gestionali ed informatiche. Il Nucleo Operativo Si. Tra. svolge attività inerenti allo sviluppo del sistema di tracciabilità per singole filiere e gestisce i rapporti e l'assistenza con gli operatori interessati all'utilizzo. In particolare:

1. effettua la modellazione delle filiere e gestisce gli accessi attraverso le funzioni del modellatore e del supervisore; in questa fase viene prestata particolare attenzione ad assicurare la massima compatibilità con i disciplinari di produzione adottati nell'ambito del marchio QM;
2. gestisce le attività di erogazione del servizio Si. Tra., di assistenza e formazione agli operatori, elaborando la documentazione necessaria e valutando le domande di adesione da parte dei soggetti;
3. cura gli aspetti di personalizzazione delle filiere, interfacciandosi con le società di hardware e software che sviluppano sistemi di tracciabilità aziendali procedendo al loro accreditamento previa verifica della capacità dei dispositivi hardware e dei sistemi software di trasmettere dati e informazioni sulla tracciabilità dei lotti, attraverso Si. Tra.

Si. Tra. permette la gestione completa dei flussi informativi della filiera agroalimentare sia per ciò che riguarda le informazioni tecnologiche, sia per quelle organizzative oltre che per le informazioni

di tracciabilità dei singoli lotti di materie prime e prodotti. Ciascuno di questi aspetti è gestito da una fase diversa di Si. Tra.

La fase di modellazione comprende la definizione degli aspetti tecnici della filiera agroalimentare. In particolare vengono considerati i parametri quantitativi e qualitativi nei disciplinari di produzione adottati nelle diverse realtà produttive.

Tramite apposito software, il personale tecnico di Si. Tra. realizza una rappresentazione dei materiali e dei processi che caratterizzano la filiera. Questa fase è preceduta dallo studio della normativa di settore e dei processi produttivi, attraverso opportuni sopralluoghi. Il software permette di costruire e modificare nel tempo le filiere, assicurando la tracciabilità delle informazioni associate ai materiali.

Al termine della fase di modellazione, la filiera è schematizzata in una successione di segmenti così costituiti:

Materiale --- Processo --- Materiale

Per ogni materiale e/o processo vengono identificati degli attributi, cioè parametri richiamati dalla normativa cogente di settore, dal disciplinare di riferimento o insiti nelle caratteristiche della filiera stessa.

La fase di modellazione si conclude con la creazione di un Tipo-Filiera, cioè di un modello di filiera standard, da cui saranno definiti i modelli delle filiere specifiche.

Il Tipo-Filiera viene modellato attraverso tre elementi principali:

Tipo-Operazione: qualsiasi processo fisico, logistico, organizzativo o amministrativo in cui viene scomposta una certa filiera agroalimentare.

Materiali: materie prime (materiali in ingresso) e prodotti (materiali in uscita) associati ad ogni processo.

Tipo-flusso: collegamento tra Materiale e Tipo-Operazione.

Durante il tirocinio ho avuto l'occasione di comprendere ancora meglio come marchio QM e Si. Tra. siano strettamente legati e come questa ultima parte riguardante la modellazione della filiera si realizzi.

Mi è stata data la possibilità di leggere i disciplinari di produzione riguardanti "Latte crudo e latte fresco pastorizzato ad alta qualità" e "Olio extravergine di oliva – oli monovarietali", entrambi a marchio QM.

Sul primo disciplinare mi è stato chiesto di verificare che i parametri indicati nel disciplinare fossero tutti presenti nella filiera modellata (mi è stato messo a disposizione lo schema che rappresenta la filiera con i parametri inseriti).

Sul secondo disciplinare, invece, ho individuato io i parametri da inserire nella filiera modellata (anche qua ho avuto a disposizione lo schema), inoltre ho accertato che i requisiti fossero più restrittivi rispetto a quelli di legge e che fossero tutti quantificabili.

In entrambi i casi ho avuto anche la possibilità di determinare, tra i parametri appena citati, quelli che possono essere di interesse per il consumatore, ossia quelle caratteristiche che il consumatore può essere interessato a visualizzare nel momento in cui, presso il sito www.qualimarche.it, rintraccia il prodotto.

Il lavoro che ho svolto è poi stato discusso, tanto per quello che concerne la misurabilità dei parametri che la presenza dei suddetti, con il personale dell'ASSAM.

I disciplinari a marchio QM sono strutturati nel seguente modo:

1. **Nota Introduttiva** - motivazioni e obiettivi che supportano la scelta di aderire al Marchio Regionale;
2. **Scopo e campo di applicazione** – definizione delle caratteristiche del prodotto e della filiera relativamente ai requisiti essenziali disposti dal regolamento d'uso del marchio;

3. **Documenti di riferimento** - indicazione dei riferimenti legislativi, normativi e degli altri documenti di riferimento utilizzati per la predisposizione del disciplinare;
4. **Termini e acronimi** – si riportano i termini (aventi significati particolari) utilizzati, con le relative definizioni e le sigle e abbreviazioni utilizzate con le relative esplicitazioni;
5. **Definizione del/i prodotto/i** - Devono essere chiaramente definiti gli aspetti che contraddistinguono il prodotto da altri della stessa natura relativamente a:
 - a. caratteristiche del/i prodotto/i oggetto di certificazione
 - b. caratteristiche commerciali
 - c. caratteristiche di distribuzione, vendita, somministrazione.

I requisiti devono essere oggettivi, misurabili e verificabili.

6. **Descrizione del/i processo/i** - scomposti in fasi elementari e descritti i diversi processi relativi al/i prodotto/i, eventuali diagrammi di flussi;
7. **Definizione della/e filiera/e** - definita la filiera del singolo prodotto/servizio o quella agroalimentare comprendente le filiere dei vari prodotti derivanti dalla trasformazione, distribuzione, commercializzazione e vendita/somministrazione di un prodotto;
8. **Condizioni di ammissione all'uso in concessione del Marchio Regionale** - definizione, per filiera e per tipologia di organizzazione, delle prescrizioni organizzative, gestionali, strutturali e tecnologiche necessarie per ottenere la concessione in uso del marchio indicando i sistemi di qualità, di rintracciabilità, di sicurezza igienico-sanitaria e ambientale;
9. **Sistema di gestione e autocontrollo** - definizione delle modalità di attuazione da parte dell'organizzazione capofiliera di un piano di controlli che assicuri il corretto funzionamento dell'intera filiera agroalimentare.

I punti 5, 6 e 9 sono quelli che, nei due disciplinari, sono stati di maggior aiuto nello svolgimento del lavoro.

Caso studio: “Latte crudo e latte fresco pastorizzato ad alta qualità” a marchio QM

Data la riforma della Politica Agricola Comune (“disaccoppiamento” degli aiuti dalla produzione, la “modulazione” con conseguente riduzione degli aiuti e la “condizionalità” al rispetto delle norme ambientali, della sicurezza alimentare, del benessere degli animali e degli standard di sicurezza e di qualità dei prodotti alimentari) è stato previsto che per il latte vengano privilegiati i contenuti qualitativi dell’offerta e i servizi ad essa correlati. Per questo motivo si è ritenuto opportuna l’adozione di un disciplinare di produzione per la filiera “Latte crudo e latte fresco pastorizzato di alta qualità” all’interno del marchio regionale QM.

I soggetti che fanno parte della filiera e che sono tracciati sono i seguenti:

- allevamenti;
- primi acquirenti;
- trasportatori;
- stabilimenti di trattamento e confezionamento.

I soggetti aderenti al marchio non hanno alcun obbligo di esclusività fermo restando l’obbligo di dimostrare la separazione del prodotto a marchio “QM” in tutte le fasi del processo produttivo al fine di garantire una corretta identificazione del processo stesso.

Nel disciplinare viene specificato che vi sono delle caratteristiche oggetto di certificazione che sono comuni a tutti i prodotti e altre ulteriori invece che sono per i singoli prodotti (quindi latte crudo e latte fresco pastorizzato di Alta Qualità).

Le caratteristiche oggetto di certificazione che ho individuato nel disciplinare sono quelle di seguito elencate:

1. rispetto delle norme di allevamento delle bovine da latte;
2. rispetto delle norme sul benessere animale, in particolare i tipi di alloggio autorizzati sono stalla: a stabulazione fissa, a stabulazione libera a cuccette, a stabulazione libera su lettiera permanente;

3. alimentazione delle bovine da latte, sono autorizzati:
- foraggi verdi,
 - foraggi insilati,
 - fieni,
 - mangimi concentrati,
 - mangimi composti,
 - altri elementi quali integratori, adiuvanti biologici, prebiotici, melasso e borlande e bicarbonato di sodio.

Gli alimenti non devono contenere sostanze di origine animale, compresi i grassi e le proteine derivate dal latte. La base alimentare deve essere costituita almeno per il 50% in peso sul totale da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali non infestati da specie tossiche per il bestiame, artificiali e coltivazioni erbacee. I fieni, gli insilati, le granelle di cereali e di leguminose devono essere perfettamente conservati.

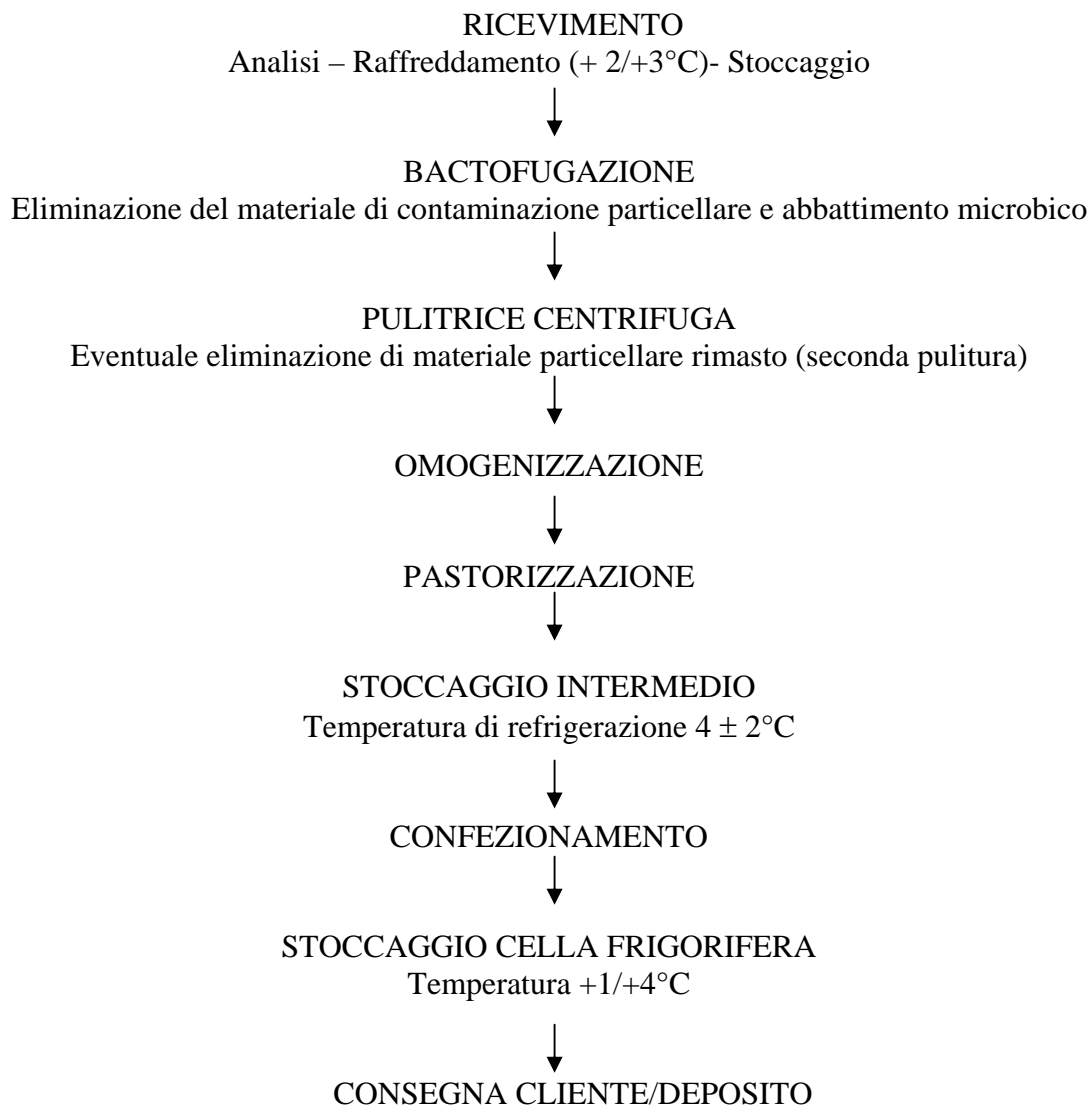
4. nutrizione delle bovine con alimenti in cui materie prime, coadiuvanti, additivi e ingredienti non contengono OGM;
5. predisposizione di piani di alimentazione aziendali che contengano almeno i seguenti aspetti:
- formule degli alimenti utilizzati;
 - descrizione specifica della razione distribuita durante il periodo di lattazione;
 - quantità di alimenti distribuita per formula e periodo di utilizzo;
6. profilassi: è vietata qualsiasi somministrazione di alimenti medicamentosi, ad eccezione delle prescrizioni veterinarie ad uso terapeutico;
7. mungitura e stoccaggio del latte: la quantità di latte prodotta deve essere trascritta sul “registro consegna latte”; sullo stesso vengono anche registrati il numero delle munte, la data e l’ora di ultima mungitura e l’ora di raccolta. Il latte deve essere raffreddato in modo tale da raggiungere una temperatura inferiore ai + 6°C. ;
8. raccolta e trasporto latte: i trasportatori al momento del ricevimento compilano il “registro di raccolta del latte” che riporta i dati precedenti (registro di consegna del latte) ed un identificativo del mezzo di raccolta univocamente legato al trasportatore. Il trasportatore si impegna a garantire le condizioni di conservazione del latte fino alla consegna, durante il trasporto è ammessa una temperatura massima di 10°C;
9. consegna del latte crudo al Centro di trattamento o di trasformazione entro 10 ore dalla mungitura. Ai fini di garantire la rintracciabilità, il centro di trattamento e confezionamento deve registrare le seguenti informazioni per ogni cisterna di latte crudo in entrata dallo stabilimento:
- a. data di scarico della cisterna;
 - b. identificazione del fornitore (raccolte svolte direttamente nello stabilimento) e/o della fornitura (più forniture quotidiane provenienti dal medesimo fornitore);
 - c. quantità consegnata;
 - d. serbatoio di stoccaggio in cui il latte crudo è stato immagazzinato.

10. latte crudo caratterizzato da:

| | |
|-----------------------------|------------------|
| Materia grassa | ≥ 3.5% p/p |
| Tenore in materia proteica | ≥ al 32 % g/l |
| Tenore in germi a +30°C | ≤ 100.000 per ml |
| Tenore in cellule somatiche | ≤ 300.000 per ml |
| Contenuto in acido lattico | ≤ 30 p.p.m. |

11. trattamento latte crudo: raffreddamento a T +2/+3°C e stoccaggio in appositi serbatoi coibentati, bactofugazione, pulitrice centrifuga, omogeneizzazione, pastorizzazione, stoccaggio intermedio dei prodotti freschi a T 4 ± 2°C.

12. latte fresco pastorizzato di alta qualità contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiori al 15,5% delle proteine totali;
13. Presso il centro di trattamento, i passaggi che vengono seguiti possono essere così schematizzati:



14. confezionamento del latte entro le 24 ore dalla mungitura;
15. conservazione del prodotto confezionato nelle celle frigorifere a $T +1/+4^\circ\text{C}$ prima di essere spedito al cliente/deposito;
16. rispetto delle modalità di presentazione: vendita del latte a marchio QM presso punti vendita che si impegnano a garantire la continuità del sistema di tracciabilità;
17. rispetto delle modalità di confezionamento (bottiglie in PET, in vetro, in poliaccoppiato e sacchi in polietilene, capacità da 0,5 – 1 – 2 – 10 litri);
18. assicurazione della rintracciabilità: nelle diverse fasi della produzione è assicurata una completa rintracciabilità attraverso l'utilizzo del sistema Si. Tra., o con software compatibili in grado di assicurare il flusso di informazioni necessarie. Per ogni unità minima di prodotto è garantito, all'atto dell'acquisto, l'accesso alle informazioni inerenti la tracciabilità
19. rispetto delle modalità di etichettatura:
 - ✘ l'apposizione del marchio "QM" non è obbligatoria, ma è in ogni caso vincolata al suo utilizzo nella forma integrale, con i colori e i caratteri codificati dal Regolamento d'Uso del Marchio;

- ✘ elementi obbligatori etichettatura del prodotto, ad esempio la denominazione di vendita Latte Fresco Pastorizzato di Alta Qualità, la tabella nutrizionale media per 100 ml di prodotto, l'indicazione che la data di scadenza è indicata sul contenitore o sulla chiusura, la modalità di frigoconservazione in frigo da +1 a +6 °C, etc;
- ✘ elementi facoltativi etichettatura prodotto, quali ad esempio animali allevati con alimenti NON-OGM, informazioni relative alla tecnica di allevamento al fine di sottolineare le condizioni di benessere animale realizzate, etc;

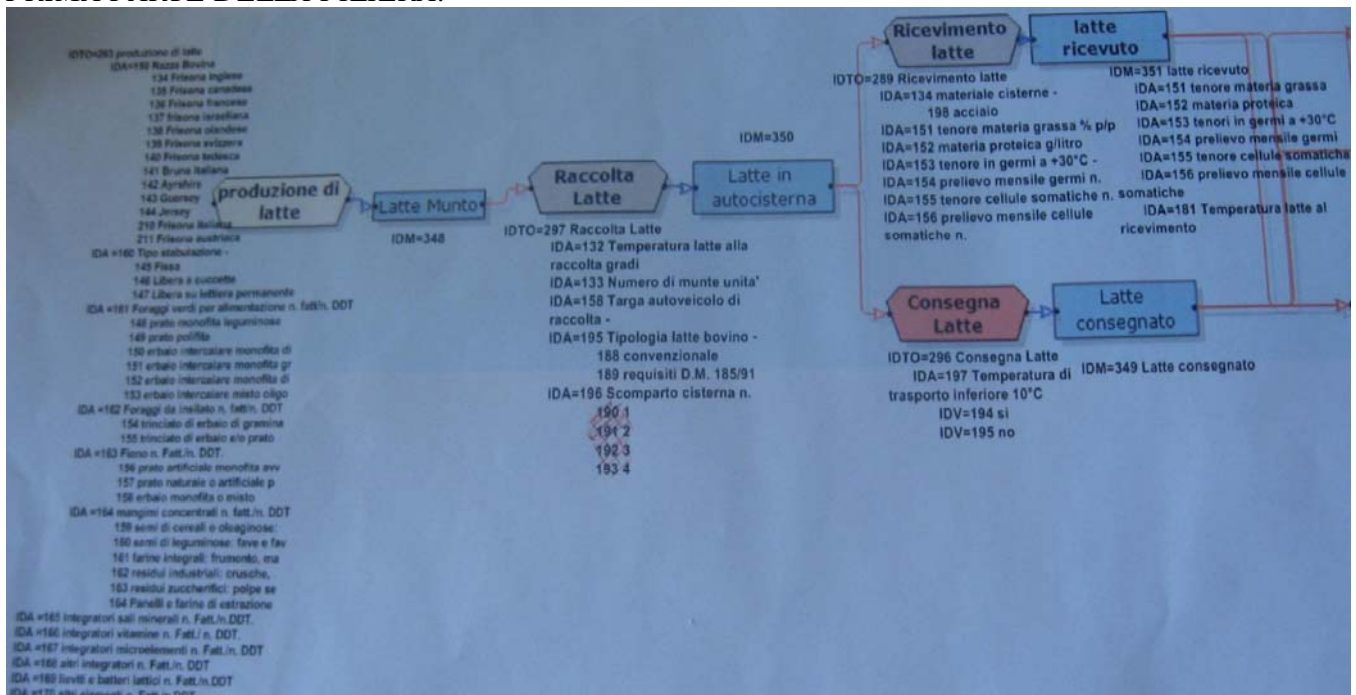
Le indicazioni in etichetta devono essere riportate nella lingua dello Stato membro in cui viene commercializzato il prodotto.

Il passaggio successivo è stato quello di controllare che questi parametri fossero presenti nella modellazione di filiera. Dopodiché, ho avuto la possibilità di sottoporre il lavoro svolto a chi si occupa proprio di questo in maniera tale da poterlo controllare ed avere degli eventuali chiarimenti.

Legenda:

- Azzurro = materiale
- Grigio = ricevimento
- Rosso = trasferimento
- Giallo = trasformazione

PRIMA PARTE DELLA FILIERA:



Qui risulta chiaro, come la filiera risulti schematizzata in una serie di blocchi, che possono rappresentare tanto il materiale che il tipo di operazione, collegati tra loro da una serie di vettori di flusso.

In questa parte si illustrano i seguenti passaggi:

- ✘ produzione del latte;
- ✘ raccolta del latte;
- ✘ trasporto del latte;
- ✘ consegna del latte,
- ✘ ricevimento del latte.

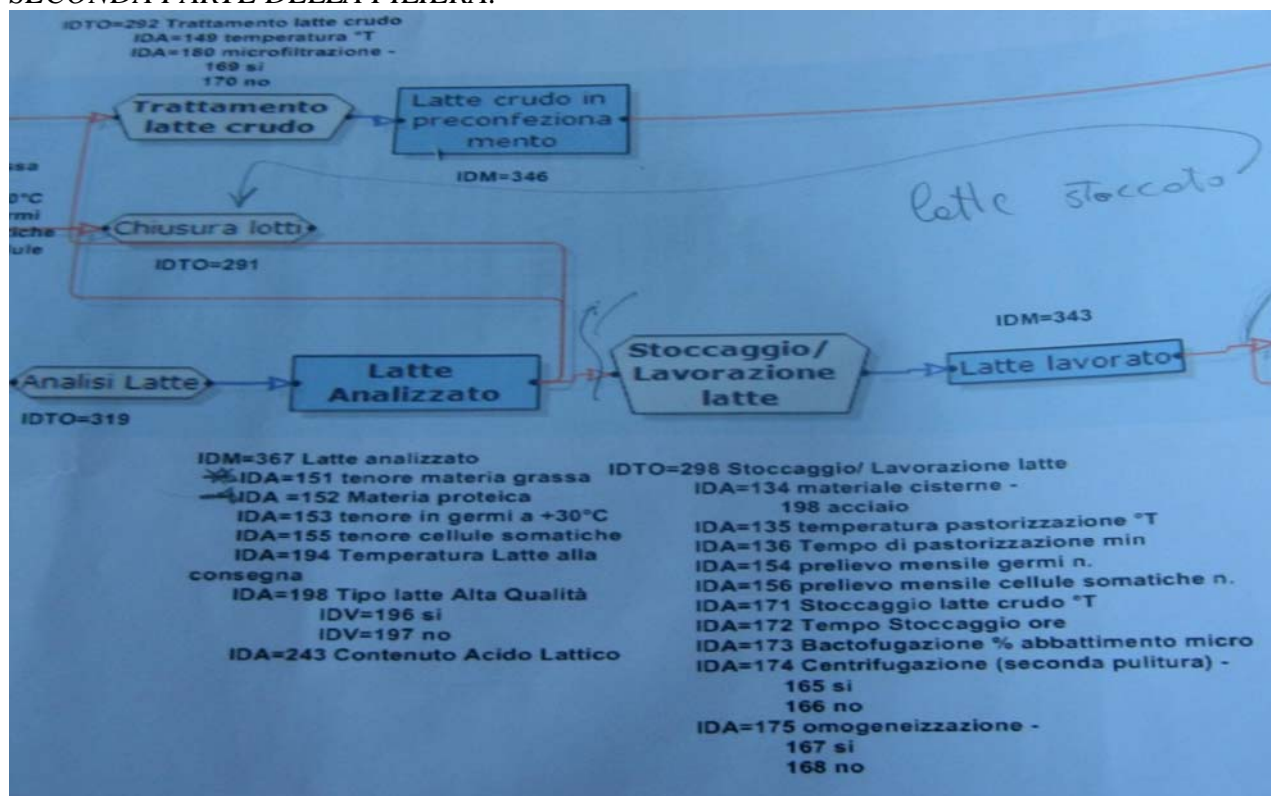
Gli operatori della filiera che sono coinvolti in questi passaggio sono: gli allevatori, i trasportatori e il centro di trattamento. Di conseguenza le caratteristiche che devono essere presenti sono quelle indicate precedentemente dal punto 1 al 12.

In questa prima parte sono presenti quasi tutti i parametri indicati, anzi ve ne sono anche alcuni in più.

Nella colonna relativa agli allevatori non avevo ritrovato elementi quali glicole propilenico, prebiotici, melasso e borlande, bicarbonato di Sodio, che però sono stati riuniti alla voce altri elementi. Avevo anche notato che sono state inserite le indicazioni di una serie di razze che nel disciplinare non erano presenti. Mi è stato spiegato che questo è stato fatto perché si è cercato di realizzare una filiera che fosse valida non solo per il latte a marchio QM, ma anche per altre aziende che vogliono realizzare un sistema di tracciabilità. Proprio per questo motivo sono stati inseriti nella filiera parametri che fossero i più ampi possibili per poi poter ottenere filiere per ogni caso specifico.

Le voci che riguardano il registro di consegna e quello di raccolta sono stati unificati. Mancano: la quantità di latte munto, la data e l'ora di ultima mungitura e l'ora di raccolta non erano presenti. Questo perché tali elementi, assieme al numero di lotto, sono dei parametri che non devono essere inseriti da Si. Tra., ma l'immissione spetta all'allevatore o al trasportatore. Bisogna sempre fornire: numero di lotto, quantità di prodotto, data e ora.

SECONDA PARTE DELLA FILIERA:



In questa parte sono presenti le fasi di analisi del latte e di lavorazione. Sono tutti momenti che avvengono all'interno del centro di trattamento.

Le caratteristiche che devono essere presenti sono quelle indicate al punto 13.

Qui avevo notato la mancanza della voce "sieroproteine solubili non denaturate" per il latte fresco pastorizzato ad Alta Qualità; questo però è inserito all'interno dell'indicazione "materia proteica".

Anche qua avevo notato la presenza di alcuni parametri, come ad esempio, tempo e temperatura di pastorizzazione, che non sono indicati nel disciplinare; questi sono stati aggiunti per facilitare l'autocontrollo in azienda.

TERZA PARTE DELLA FILIERA:



In questa parte sono rappresentate le fasi del confezionamento che vengono svolte dal centro di trattamento e confezionamento.

Qui sono riportate le caratteristiche indicate a partire dal punto 14 in poi.

PARAMETRI DI INTERESSE PER IL CONSUMATORE

Una volta terminato questo lavoro ho individuato quei parametri che, a mio avviso il consumatore può essere interessato a conoscere nel momento in cui rintraccia il latte che ha comprato, questi sono riportati di seguito e sono:

- Tipo di alimentazione del bovino, dove basterebbe una semplice voce dove si dice che il bovino non è stato alimentato con prodotti OGM. Tutte le altre caratteristiche, quali ad esempio il tipo di fieno o integratori utilizzati, potrebbero non essere di immediata comprensione;
- Tenore in materia proteica e in materia grassa, in quanto il significato è di immediata comprensione e potrebbe essere interessante per varie categorie di persone (ad esempio chi è attento alle calorie).

Per il latte crudo, oltre a queste caratteristiche, riterrrei importanti anche:

- Temperatura del latte al ricevimento;
- Microfiltrazione;
- Temperatura del latte alla raccolta.

Nell'individuazione di questi parametri credo abbia più che altro influito il fatto che seguo un corso di laurea in scienze degli alimenti e quindi ho una minima conoscenza di quali possono essere i rischi associati al latte crudo. So che questi tre parametri sono fondamentali per evitare che nel latte crudo si avvino processi che alterino il latte fino anche a farlo diventare pericoloso per l'uomo.

Mi è stato fatto notare che non avevo scelto voci quali "ora e giorno della munta", mi sono "sfuggiti"; ritengo comunque che siano parametri ugualmente interessanti ed importanti e che desidererei visualizzare al momento della rintracciabilità.

Caso studio: "OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA – OLI MONOVARIETALI" a marchio QM

I motivi che hanno portato all'adozione di un disciplinare "OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA – OLI MONOVARIETALI" a marchio QM sono sostanzialmente gli stessi illustrati per il Latte crudo e il latte fresco pastorizzato ad Alta Qualità, quindi sono riconducibili alla riforma della Politica Agricola Comune.

Nel settore dell'olio d'oliva, inoltre, un numero sempre crescente di consumatori mostra di apprezzare prodotti, come DOP o IGP, che presentano oltre ad un'elevata qualità intrinseca, anche una spiccata tipicità che li rende riconoscibili da altri oli. La categoria degli oli monovarietali negli

ultimi anni sta riscontrando il favore dei consumatori, la cui caratteristica di riconoscibilità a volte è ben superiore a quella di DOP e IGP. Si è avuta quindi la necessità di qualificare queste qualità che non sempre sono adeguatamente riconosciute da DOP e IGP.

All'interno del marchio regionale QM si è ritenuto opportuna l'adozione di un disciplinare di produzione per la filiera "Olio extravergine di oliva – oli monovarietali", al fine di valorizzare, attraverso la codifica e la tracciabilità dei processi di coltivazione, raccolta, trasformazione, confezionamento e stoccaggio, un prodotto con caratteristiche qualitative superiori alla media e in grado di soddisfare le esigenze del consumatore.

I soggetti che fanno parte della filiera e che sono tracciati sono i seguenti:

- azienda agricola;
- frantoio;
- confezionatore;
- stoccatore.

A differenza del disciplinare del latte, i trasportatori qua non fanno parte della filiera in quanto il trasporto dell'olio non è un passaggio critico come invece lo è per il latte.

I soggetti a marchio non hanno obbligo d'esclusività fermo restando l'obbligo di dimostrare la separazione del prodotto a Marchio "QM" in tutte le fasi del processo produttivo al fine di garantire una corretta identificazione del prodotto stesso.

Anche in questo disciplinare vengono specificate tanto le caratteristiche oggetto di certificazione comuni a tutti i prodotti che quelle ulteriori per i diversi tipi di olio.

Le caratteristiche oggetto di certificazione che ho individuato sono le seguenti:

1. rispetto delle prescrizioni tecniche di coltivazione della materia prima e dei processi di trasformazione:
 - Le *tecniche agronomiche* utilizzate per la conduzione dell'uliveto, compresi gli aspetti relativi alla difesa ed al controllo delle infestanti, devono rispettare la normativa vigente in materia di produzione integrata. Sono inoltre ammessi tutti gli elementi e i principi attivi autorizzati in agricoltura biologica purché utilizzati nel rispetto delle disposizioni vigenti nell'ambito di tale metodica produttiva;
 - *Scelta varietale*: per l'impianto di nuovi oliveti destinati alla produzione di olive monovarietali per l'ottenimento dell'olio extravergine "QM" deve essere utilizzato materiale vivaistico certificato;
 - *Concimazione*: è obbligatoria un'analisi del terreno da effettuare all'impianto o, nel caso di impianti già in essere, all'inizio del periodo di adesione alla produzione integrata; è richiesta l'effettuazione di un'analisi almeno per ciascuna area omogenea dal punto di vista podologico ed agronomico. Sono ritenute valide anche le analisi eseguite nei 5 anni precedenti l'inizio dell'impegno. Negli oliveti specializzati la quantità totale massima consentita di azoto, salve diverse prescrizioni di legge, è di 130 kg/ha. non sono ammessi apporti in un'unica soluzione superiori ai 60 kg/ha di azoto. Non è ammesso l'uso di fitoregolatori;
 - *Irrigazione*: deve soddisfare il fabbisogno idrico della coltura evitando di superare la capacità di campo, allo scopo di contenere lo spreco di acqua, la lisciviazione dei nutrienti e lo sviluppo di avversità;
 - *Raccolta*: il termine ultimo delle operazioni di raccolta è indicato per ciascuna varietà in tabella 1. Possono essere concesse deroghe se le condizioni climatiche posticipano la maturazione e quindi non permetterebbero il raggiungimento delle caratteristiche qualitative e la tipicità dell'olio. La molitura delle olive deve essere effettuata entro 48 ore dalla raccolta. (**tabella 1**)

| Varietà | Data ultima di raccolta |
|-----------------------------|--------------------------------|
| Ascolana tenera | entro il 30/11 |
| Carboncella | entro il 15/12 |
| Coroncina | entro il 20/12 |
| Mignola | entro il 30/11 |
| Orbetana | entro il 20/12 |
| Piantone di Falerone | entro il 20/11 |
| Piantone di Mogliano | entro il 30/11 |
| Raggia | entro il 30/11 |
| Raggiola | entro il 30/11 |
| Sargano di Fermo | entro il 30/11 |

- *Stoccaggio e trasporto* delle olive: il trasporto e lo stoccaggio deve avvenire mediante il ricorso a contenitori forati quali cassette o bins; è obbligatoria la separazione del prodotto “QM” da quello non a marchio;
- *Estrazione dell’olio*: può avvenire per pressione, centrifugazione o tensione superficiale; deve garantire condizioni tali da salvaguardare le caratteristiche chimiche ed organolettiche di qualità e tipicità indicate nelle tabelle prime due tabelle;
- *Confezionamento dell’olio*: i contenitori utilizzati per il confezionamento dell’olio extravergine di oliva monovarietale a marchio “QM” devono essere in vetro o acciaio o ceramica ed avere una capacità massima di 5 litri;
- *Stoccaggio dell’olio*: lo stoccaggio deve avvenire in contenitori d’acciaio inox. I soggetti che effettuano lo stoccaggio non hanno obblighi di esclusività ma devono sempre separare il prodotto a marchio da quello non a marchio.

2. acidità espressa in % acido oleico $\leq 0,5\%$;
3. numero di perossidi ≤ 12 ;
4. rispetto dei seguenti limiti ammessi per le costanti spettrofotometriche all’ultravioletto: $K_{232} \leq 2.2$, $K_{270} \leq 0.15$, $\Delta K \leq 0.005$;
5. panel test con un voto minimo pari a 7;
6. ulteriori parametri analitici dell’olio extravergine di oliva monovarietale a Marchio “QM”

tabella 2

| Varietà | Polifenoli tot. (ppm) | Acido oleico (%) | Acido linoleico (%) |
|----------------------|------------------------------|-------------------------|----------------------------|
| Ascolana tenera | > 110 | > 73 | < 10 |
| Carboncella | > 220 | > 72 | < 11 |
| Coroncina | > 320 | > 73 | < 10 |
| Mignola | > 320 | > 69 | < 12 |
| Orbetana | > 150 | > 68 | < 14 |
| Piantone di Falerone | > 280 | > 73 | < 10 |
| Piantone di Mogliano | > 100 | > 75 | < 9 |
| Raggia | > 150 | > 74 | < 10 |
| Raggiola | > 150 | > 74 | < 10 |
| Sargano di Fermo | > 150 | > 69 | < 13 |

7. parametri organolettici dell’olio extravergine di oliva monovarietale a Marchio “QM” (scala 0-10)

tabella 3

| Varietà | Fruttato | Amaro | Piccante | Foglia/erba | Altri sentori |
|-----------------|----------|-------|----------|-------------|---------------------------|
| Ascolana tenera | 2-7 | 1-6 | 1-6 | e >0 | pom e/o ban >0 |
| Carboncella | 3-7 | 3-7 | 3-7 | e/f >0 | mand e/o carc > 0 |
| Coroncina | 4-9 | 4-9 | 4-9 | e >0 | carc e/o pom >0 |
| Mignola | 3-8 | 4-9 | 3-8 | - | frutti b. e/o carc >0 |
| Orbetana | 3-7 | 2-6 | 2-6 | e >0 | mand e/o carc e/o pom >0 |
| P. Falerone | 3-7 | 3-8 | 3-8 | e/f >0 | mand e/o carc e/o pom >0 |
| P. Mogliano | 3-7 | 2-6 | 2-6 | e/f >0 | mand e/o carc e/o mela >0 |
| Raggia | 3-7 | 2-6 | 2-6 | e/f >0 | mand e/o carc >0 |
| Raggiola | 3-7 | 2-6 | 2-6 | e/f >0 | mand e/o carc >0 |
| Sargano F. | 3-7 | 2-6 | 2-6 | e/f >0 | mand >0 |

8. rispetto delle modalità di confezionamento ed etichettatura: le indicazioni in etichetta devono rispettare le prescrizioni della vigente normativa. Come indicazioni supplementari, l'etichetta deve riportare obbligatoriamente:
- il nome della varietà;
 - il logo del marchio "QM";
 - l'annata di produzione;
- e facoltativamente:
- la modalità di lavorazione delle olive.

Le indicazioni in etichetta devono essere riportate nella lingua dello Stato membro in cui viene commercializzato il prodotto. Il marchio "QM" deve essere utilizzato esclusivamente secondo la forma integrale, i colori e i caratteri descritti nell'allegato al regolamento d'uso;

9. assicurazione della rintracciabilità: in ogni fase del processo deve essere assicurata una totale rintracciabilità del prodotto attraverso l'uso di Si. Tra. oppure di un software compatibile. In particolare, per ogni unità minima di prodotto deve essere garantita, all'atto dell'acquisto, la facoltà di accesso alle informazioni inerenti alla tracciabilità. La vendita al consumatore finale dell'olio extravergine di oliva monovarietale a marchio "QM" può avvenire anche presso i punti vendita esterni alla filiera.

Una volta letto approfonditamente il disciplinare ho effettivamente verificato che le caratteristiche oggetto di certificazione sono più restrittivi rispetto a quelli indicati per legge per l'olio extravergine di oliva (si può notare nella tabella di seguito riportata).

| Parametri di legge | Parametri del disciplinare |
|---------------------------------|--|
| Acidità $\leq 0,8\%$ | Acidità $\leq 0,5\%$ |
| Numero perossidi ≤ 20 | Numero perossidi ≤ 12 |
| K232 $\leq 2,50$ | K232 $\leq 2,2$ |
| K270 $\leq 0,22$ | K270 $\leq 0,15$ |
| $\Delta K \leq 0.01$ | $\Delta K \leq 0,005$ |
| Voto minimo panel test pari a 6 | Panel test con un voto minimo pari a 7 |

I parametri riassunti in tabella 2 e 3 sono effettivamente quelli importanti per la certificazione in quanto è grazie proprio a questi che il prodotto risulta essere di qualità e anche riconoscibile dal consumatore. Oltretutto sono parametri misurabili e quantificabili

Nelle caratteristiche indicate al punto 1 sono presenti alcuni parametri non quantificabili né misurabili. In particolar modo, questi riguardano:

- Irrigazione: con la dicitura "soddisfare il fabbisogno idrico della coltura evitando di superare la capacità di campo, etc.." non si dà un parametro assolutamente quantificabile, in teoria si demanda il compito di individuare quanto effettivamente sia la quantità d'acqua all'azienda e quindi sta a lei valutarla caso per caso.

- Raccolta: la tabella 1 stabilisce le epoche di raccolta a cui possono essere concesse delle deroghe in caso di condizioni climatiche avverse. Le deroghe non dovrebbero essere previste, perchè le caratteristiche degli oli stabilite in tabella 2 e 3 derivano dalla raccolta fatta entro le date riportate in tabella 1; quindi se si raccoglie oltre quella data vuol dire che l'olio non avrà quelle determinate caratteristiche. Quanto detto non è corretto nei confronti del consumatore. Sarebbe stato meglio se fossero stati dati gli intervalli di raccolta.
- Estrazione delle olive: in questo punto si dice *“l'estrazione dell'olio, che può avvenire per pressione, centrifugazione o tensione superficiale, deve garantire condizioni tali salvaguardare le caratteristiche chimiche ed organolettiche in tabella 2 e 3”*, non vengono, quindi, stabiliti parametri quantificabili e misurabili. Sta all'ente di controllo, che formulerà il piano di controllo, interpretare questa dicitura e tradurla in parametri da controllare. L'unica cosa che si dice è che l'olio ottenuto deve rispondere a quanto detto in tabella 2 e 3, ma non da indicazioni di processo sul come ottenerle.

FILIERA:



In questa filiera ho comunicato i parametri che, indicati nel disciplinare, dovevano essere rispettati. Ho avuto modo di confrontarmi con chi si occupa di questo e ciò che segue è quanto è emerso dalla discussione:

1) Caratteristiche- Azienda agricola:

- tecniche agronomiche (inclusa difesa e controllo delle infestanti) che rispettino la normativa

produzione integrata;

- elementi e principi attivi usati;

Per quest'ultima voce si modella una filiera a parte che poi verrà richiamata dalla filiera in questione

- scelta varietale: materiale vivaistico certificato;
- concimazione: analisi del terreno, quantità massima di N, apporto massimo di N in un'unica soluzione;

Quanto detto fin'ora nella filiera non viene inserito in quanto sono informazioni che debbono essere riportate nel registro di campagna che deve essere mostrato nel momento in cui si effettuano i controlli.

- irrigazione: quantità acqua massima;

Già in precedenza si è detto che questo è un requisito non misurabile.

- raccolta: periodo di raccolta e tempo tra raccolta e molitura

Le informazioni circa queste caratteristiche vengono direttamente immessi dagli operatori stessi, in questo caso dall'azienda agricola stessa.

- stoccaggio: contenitori forati (cassette o bins), separazione tra prodotto a marchio da quello non a marchio.

Nel modellare la filiera viene riservato un campo per lo stoccaggio, ma sta poi alla azienda inserire i dati, in quanto ogni operatore selezionerà il formato che gli è più congeniale.

2) Caratteristiche - **Frantoio**:

- estrazione dell'olio: per pressione, centrifugazione, tensione superficiale;
- acidità espressa in acido oleico;
- numero dei perossidi;
- K232;
- K270;
- ΔK ;
- voto minimo panel test;
- parametri analitici: polifenoli totali, acido oleico, acido linoleico,
- parametri organolettici: fruttato, amaro, piccante, foglia/erba, altri sentori.

Questi parametri sono stati tutti inseriti nella filiera.

Sempre nell'ottica di riuscire a modellare una filiera il più possibile applicabile a vari operatori, sono stati inseriti anche delle voci riguardanti la lavorazione delle olive, ad esempio: pulitura, frangitura, gramolatura.

3) Caratteristiche - **Stoccatore**:

- contenitori in acciaio inox;
- separazione tra prodotto a marchio da quello non a marchio;

Ho immaginato che nel periodo dello stoccaggio dovesse essere garantito il mantenimento dei parametri analitici ed organolettici, infatti è stata inserita la voce

- temperatura della cisterna,

che assicura il mantenimento delle caratteristiche dell'olio

4) Caratteristiche - **Confezionatore**:

- tipo di contenitore (vetro, acciaio, ceramica);
- capacità massima;
- parametri analitici;
- parametri organolettici;
- indicazione in etichetta (di legge e supplementari, quali nome varietà oliva, logo QM, annata di produzione, modalità di lavorazione)

Questi parametri, ad esempio la capacità della bottiglia e la tipologia di materiale, sono stabiliti dal confezionatore stesso, sempre comunque nell'ambito di quelli indicati. La parte riguardante l'etichettatura non viene inserita nella filiera.

PARAMETRI DI INTERESSE PER IL CONSUMATORE

Anche qui, come per il caso del latte, ho cercato di individuare quali potessero essere i parametri che il consumatore era interessato a conoscere all'atto della rintracciabilità.

Le caratteristiche individuate sono elencate di seguito:

1. data di raccolta;
2. varietà olive;
3. acidità;
4. numero di perossidi;
5. polifenoli;
6. acido linoleico;
7. caratteristiche organolettiche.

La data di raccolta e la varietà di oliva per gli oli monovarietali potrebbero essere dei parametri ridondanti, nel senso che sono indicati in etichetta come informazione supplementare alle voci "nome varietà" e "annata di produzione". Però è anche vero che è meglio abbondare che deficiere, quindi ritrovare queste due voci anche sul sito potrebbe essere un'ulteriore conferma di quanto scritto in etichetta. Per le filiere di oli non a marchio QM, invece, potrebbero essere voci sicuramente più interessanti.

I parametri dal 3 al 6, a mio parere, vanno spiegati al consumatore, in quanto non è detto che tutti siano in grado di comprendere a pieno l'importanza di queste caratteristiche. Sarebbe magari opportuno mettere sul sito dei campi fissi in cui riportare:

- Acidità *"È in funzione dell'acidità libera che risulta possibile classificare gli oli di oliva. È un parametro che evidenzia lo stato di conservazione: maggiore è l'acidità più l'olio è scadente e predisposto alle alterazioni. Gli oli extravergine di oliva debbono avere un'acidità non superiore a 0,8%."*;
- Numero di perossidi *"Anche questo valore è un indice di qualità dell'olio, in quanto è un sinonimo di degradazione ed invecchiamento"*;
- Polifenoli *"Sono importanti nell'inibire i processi ossidativi che conferirebbero odori e sapori sgradevoli all'olio; sono composti a spiccata azione antiossidante"*;
- Acido linoleico *"È un acido grasso essenziale, ossia il nostro organismo non è in grado di sintetizzarlo e quindi va assolutamente introdotto mediante la dieta. Da questo acido grasso poi il nostro organismo è in grado di sintetizzare gli altri acidi necessari"*.

Le caratteristiche organolettiche, nel disciplinare, assieme alle caratteristiche chimiche sono proprio ciò che permette di conferire all'olio le caratteristiche di unicità e riconoscibilità, solo che io credo che difficilmente un consumatore medio riesca ad individuare una nota di fruttato assieme a quella di carciofo; per lo meno io faccio difficoltà a riconoscerle, pur avendo fatto qualche assaggio guidato. Potrebbe essere invece una voce molto interessante per chi è appassionato di olio e ha la capacità di poter distinguere i vari sentori nell'olio.

Conclusioni

Il Tirocinio è stata una valida esperienza perché mi ha permesso di venire a contatto con la realtà lavorativa e di comprendere essa sia strutturata ed articolata.

Presso l'ASSAM sono stati molto gentili e disponibili nei miei confronti e l'ambiente di lavoro è stato sereno e disteso.

Gli argomenti che ho affrontato sono stati tutti interessanti, sia perché ho avuto l'opportunità di comprendere a pieno alcuni concetti già precedentemente trattati, come quelli della DOP e dell'IGP, sia perché ho trattato argomenti nuovi, come il marchio QM. In particolar modo il lavoro di

approfondimento svolto sul marchio QM e sul Si. Tra. è risultato anche molto stimolante, forse perché più “operativo”, più simile a quanto avviene all’interno dell’Autorità Pubblica di Controllo. Se da un lato l’Università, tramite le lezioni e le uscite guidate presso siti di lavorazione industriale, mi ha consentito di capire quanto complesse e lunghe siano le filiere, dall’altro il tirocinio mi ha permesso di comprendere come altrettanto difficile sia garantire la qualità al consumatore e quale sia il lavoro che c’è dietro.

Bibliografia e Sitografia:

Presentazione ASSAM:

www.assam.marche.it

<http://nuke.apcassam.it/LinkClick.aspx?fileticket=J5o7gqPM69Y%3d&tabid=76&mid=414>

Ambito cogente - Etichettatura:

Tutela igienico sanitaria degli alimenti e bevande e dei consumatori – Lionello Rizzatti Egidio Rizzatti – Il Sole 24 ore- 26esima edizione

www.europa.eu/scadplus/leg/it/lvb/l21170.htm

www.osservaogm.it/pdf/1829.pdf

REGOLAMENTO (CE) N. 1830/2003 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati.

REGOLAMENTO (CE) N. 1760/2000 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL COSIGLIO del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio

REGOLAMENTO (CE) N. 1825/2000 DELLA COMMISSIONE del 25 agosto 2000 recante le modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine
DECRETO MINISTERIALE del 30 agosto 2000 recante “Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina

<http://www.ministerodellasalute.it/alimenti/sanita/>

<http://www.izs.it>

Disciplinare di Identificazione ed Etichettatura delle Carni Bovine – BOVINMARCHE & piani di autocontrollo

PIANO DEI CONTROLLI del Disciplinare di Identificazione ed Etichettatura delle Carni Bovine BOVINMARCHE – IT006ET & ALLEGATO A (schema riassuntivo del piano dei controlli dell'APC dell'A.S.S.A.M.)

Qualità di prodotto regolamentata:

REGOLAMENTO CE 509/2006 Consiglio 20/3/06 Specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari

REGOLAMENTO CE 510/2006 Consiglio 20/3/06 Protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

Disciplinare di produzione DOP “Oliva Ascolana del Piceno”

DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITA' DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA « OLIVA ASCOLANA DEL PICENO » - Tabella dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare “Oliva Ascolana del Piceno”

www.qualivita.it

Qualità di prodotto volontaria:

Pubblicazione “Qualità delle Marche: qualità da ri-conoscere”

www.apcassam.it

www.qualimarche.it

Approvazione disciplinare di produzione “Latte crudo e latte fresco pastorizzato di alta qualità”

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA – OLI MONOVARIETALI”