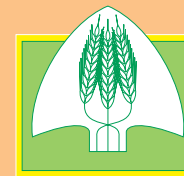




TERRANOSTRA
MACERATA

Associazione per l'Agriturismo, l'Ambiente,
il Territorio e i Prodotti tipici



COLDIRETTI
MACERATA

AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO E RINTRACCIABILITÀ DELLA PRODUZIONE AGRICOLA

**Per la sicurezza dai campi
alla tavola**

Opuscolo realizzato
nell'ambito del progetto di consulenza alla gestione
"Il riorientamento dell'impresa agricola tramite l'analisi economica"
- L.R.37/99 - P.O. 2005 - Linea d'Azione:
Consulenza e Assistenza Specializzata all'Impresa

COLDIRETTI MACERATA



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI A.R.L.



TERRANOOSTRA
MACERATA

Si ringrazia per la collaborazione
Dott. Claudio Sgrò

Sommario

PREMESSA	5
LE NUOVE NORMATIVE PER LA SICUREZZA DAI CAMPI ALLA TAVOLA	7
I MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	15
UN'ESPERIENZA DI RINTRACCIABILITÀ TUTTA MACERATESE: PASTA AMICA	16
LA BATTAGLIA DI COLDIRETTI PER L'INDICAZIONE OBBLIGATORIA IN ETICHETTA DELL'ORIGINE DEI PRODOTTI	18
LE ETICHETTE COSA CI DICONO	19
RIFLESSIONI CONCLUSIVE	22
BIBLIOGRAFIA	23



COLDIRETTI
MACERATA





**COLDIRETTI
MACERATA**



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI A.R.L.



**TERRANOOSTRA
MACERATA**



PREMESSA

Anche a seguito di ricorrenti scandali alimentari (tra gli ultimi l'importazione di grano contaminato da ocratossina, ovo-prodotti avariati e l'inchiostro nel latte in tetra-pack, come ancora ricordiamo, il vino al metanolo, il morbo della mucca pazza, ecc.ecc.), la politica europea in materia è sempre più orientata verso standard elevati di sicurezza onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. A questo riguardo l'Unione europea ha avviato, negli ultimi anni, un vasto processo di riforma e di ammodernamento della legislazione per renderla più adeguata al perseguimento di questo obiettivo. Da evidenziare che quello dell'agro-alimentare è uno dei principali settori produttivi europei; siamo infatti i primi produttori mondiali di alimenti ed anche il più importante mercato. Il consumo di alimenti rappresenta sempre più un fatto centrale nella nostra società e si assiste ad un atteggiamento sempre più attento ed esigente da parte dei consumatori che chiedono maggiori garanzie e la disponibilità di prodotti sicuri e genuini. Rispondere a questa domanda non è un compito facile. Questo significa che ogni singolo anello della complessa catena alimentare deve essere ben saldo e forte se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Molto spesso anche la malavita entra senza scrupoli nel business agroalimentare e sono innumerevoli gli agenti chimici o biologici in grado di minacciare ancor più la sicurezza degli alimenti attraverso complessi meccanismi. Il rischio di contaminazione incombe, dunque, a tutti i livelli della catena di pro-



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA



COLDIRETTI
MACERATA



duzione, distribuzione e vendita degli alimenti. È quindi necessario che ci sia l'impegno e l'assunzione di responsabilità di tutti i soggetti interessati (agricoltori, allevatori, operatori dell'industria alimentare e della distribuzione) affinché questo rischio sia mantenuto sotto controllo e ridotto al minimo. Data la complessità della filiera alimentare, una politica efficace di sicurezza in materia non può prescindere dall'attuazione di sistemi di controllo dei rischi che devono necessariamente cominciare dalla produzione primaria, in altre parole dai campi e dagli allevamenti.

Il Presidente
Luciano Fuselli



LE NUOVE NORMATIVE PER LA SICUREZZA DAI CAMPI ALLA TAVOLA

A quest'obiettivo della sicurezza ha lavorato intensamente la Commissione Europea ma nonostante l'adozione, nel tempo, di numerose direttive specifiche, l'aspetto della globalità della catena alimentare è stato per molto tempo trascurato. Con l'emanazione del **Regolamento (CE) 178/2002**, meglio conosciuto per le **disposizioni sulla rintracciabilità degli alimenti ad uso umano e mangimi**, è stato compiuto un passo decisivo in questa direzione. Tale regolamento avrebbe costituito la base della successiva normativa alimentare europea tra cui il **Regolamento (CE) 852/2004** e si applica, per la prima volta, a tutti gli stadi della produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti e mangimi, prevedendo una serie di obblighi per tutti gli operatori interessati.

Regolamento (CE) n. 178/2002 **(sulla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi)**

Il regolamento, in vigore dal 1 gennaio 2005, non prevede la stesura obbligata di manuali particolari ma rende comunque responsabili della rintracciabilità, ai fini della sicurezza alimentare, tutti coloro che sono coinvolti nell'importazione, produzione e commercializzazione di alimenti e mangimi **con estensione anche alla produzione agricola primaria**.

A tal fine, sono state di recente concordate, in sede ministeriale (28 luglio 2005), le linee guida sull'applicazione



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA



COLDIRETTI
MACERATA



di tale regolamento che si affianca ad altre vigenti procedure di gestione del rischio sanitario.

Esso mira a garantire la messa a disposizione di informazioni per la rintracciabilità dei prodotti, il loro richiamo o ritiro, nonché l'individuazione delle responsabilità in caso di non conformità o pericoli gravi per la salute dei consumatori e del bestiame.

In particolare

- **Istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare:**

La sede è in Italia e a Parma.

- **Individua la responsabilità primaria di chi produce alimenti per consumo umano e mangimi:**

A garanzia che siano commercializzati solo prodotti sani e sicuri, non pericolosi per la salute umana e animale.

- **Obbliga la rintracciabilità di prodotto nell'ambito in tutti i passaggi della filiera:**

Pertanto devono essere messe in atto procedure adeguate per individuare l'origine degli alimenti e di ogni prodotto o sostanza utilizzata nei processi produttivi, per agevolare l'individuazione delle cause di un problema, per ritirare, ove necessario, i prodotti dal mercato qualora sussistano pericoli gravi per la salute pubblica.

- **Antepone ai controlli a posteriori l'autocontrollo preventivo:**

Il fondamento su cui si deve basare la rinnovata politica di sicurezza alimentare.

La gestione della rintracciabilità.

Pertanto, anche le aziende agricole che gestiscono prodotti alimentari ad uso umano o mangimi per il bestiame, in base alle specifiche situazioni, devono adottare, da qui in avanti, **un sistema di registrazione e documentazione delle proprie attività** per le quali è prevedibile o possibile che si venga chiamati a rispondere al fine di garantire la migliore sicurezza di un alimento o mangime. Dunque se ritengono o hanno motivo di ritenere che un alimento per uso umano o un mangime non sia conforme ai requisiti di sicurezza e l'alimento è stato commercializzato, hanno l'obbligo di avviare immediatamente procedure per il richiamo e il ritiro del prodotto.

In particolare

- Si identificano e informano tutti i fornitori in maniera tempestiva.
- Se il prodotto è già in distribuzione, si informano i consumatori, in maniera efficace e accurata (campagne di informazione con mass-media, campagne stampa, diffusione radio-televisiva, giornali a tiratura nazionale e/o locale, informative distribuite nei



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA



COLDIRETTI
MACERATA



circuiti di commercializzazione) del motivo del ritiro e, se necessario, si richiamano i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

- Si informa l'autorità competente e si collabora con essa riguardo i provvedimenti da adottare.
- Si mettono a disposizione dell'autorità tutte le informazioni utili
- Si ritira dal mercato il prodotto non conforme.
- Si gestisce il prodotto secondo quanto stabilito dalla vigente normativa.
- Si compila l'apposita scheda notifica/gestione prodotto non conforme (articolo 19, comma 1 regolamento CE 178/2002).

A tal fine, la ditta attua procedure specifiche per **la rintracciabilità a monte e a valle**.

Rintracciabilità a Monte

La ditta dispone di un **elenco aggiornato dei propri fornitori** per la loro individuazione nonché anche della materia prima fornita.

Pertanto le informazioni-tipo per la gestione della rintracciabilità a monte sono:

- nominativo del fornitore
- ragione sociale
- sede sociale
- numero di telefono
- numero di fax
- stabilimento di provenienza
- referente dell'azienda
- natura dei beni ricevuti

Rintracciabilità a Valle

La ditta dispone di un **elenco dei suoi clienti** per l'individuazione delle forniture dei propri prodotti .

Pertanto le informazioni-tipo per la gestione della rintracciabilità a valle sono:

- nominativo del cliente
- ragione sociale
- sede sociale
- indirizzo
- numero di telefono
- numero di fax
- elenco dei prodotti forniti
- mezzo di distribuzione
- referente dell'azienda

Regolamento (CE) n. 852/2004 (sull'igiene dei prodotti alimentari)

Fa parte del cosiddetto "nuovo pacchetto igiene" composto da 4 regolamenti:

La loro elaborazione è iniziata nel 2000 e si ispira profondamente ai principi descritti nel *Libro Bianco* e nel *Regolamento 178/2002*.

Introduce garanzie di sicurezza lungo tutta la catena alimentare a partire dalla produzione primaria:

Dunque anche la produzione primaria, settore fin d'ora escluso dalla normativa vigente (Direttiva 93/43/CEE), deve adempiere, **dal 1 gennaio 2006**, a nuove procedure di **autocontrollo igienico-sanitario** sia con il supporto della già collaudata applicazione dei principi dell'Haccp che con l'adozione di manuali di buona prassi.

Limita a pochi casi le deroghe:

Il regolamento non si applica infatti alla produzione primaria per uso domestico privato e alla fornitura di piccoli quantitativi dal produttore al consumatore finale (su questo aspetto sono ancora in corso chiarimenti).



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA



COLDIRETTI
MACERATA



Introduce requisiti minimi d'igiene anche per la produzione primaria:

Oltre ai requisiti imposti da altre normative comunitarie specifiche, le aziende operanti a livello della produzione primaria dovranno garantire dei requisiti minimi d'igiene onde assicurare che i prodotti siano protetti da eventuali contaminazioni originanti dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dai mangimi, dai fertilizzanti, dai farmaci veterinari e dai pesticidi, da rifiuti, ecc. ecc.

Requisiti specifici per prodotti di origine animale e vegetale

- Assicurare che tutte le strutture utilizzate ai fini della produzione (inclusi i locali per lo stoccaggio e la manipolazione dei mangimi) siano mantenute pulite e disinfettate.
- Assicurare che tutte le attrezzature, contenitori, gabbie, veicoli (ecc. ecc.) siano mantenute pulite e disinfettate.
- Assicurare, nella misura del possibile, la pulizia degli animali, in particolare prima dell'invio al macello.
- Utilizzare acqua potabile o acqua pulita ogni qualvolta è necessario al fine di prevenire delle contaminazioni.
- Assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti sia in buono stato di salute e che abbia ricevuto un'adeguata formazione sui rischi sanitari.
- Assicurare un adeguato stoccaggio e smaltimento dei rifiuti e altre sostanze che possono causare una contaminazione.
- Prevenire l'introduzione di malattie infettive trasmissibili all'uomo tramite gli alimenti.

- Obbligo di segnalare immediatamente alle autorità competenti qualsiasi sospetto di tali malattie.
- Utilizzare correttamente gli additivi e i farmaci veterinari, come richiesto dalla vigente legislazione.
- Prendere le precauzioni igieniche necessarie durante la produzione, raccolta, stoccaggio e trasporto dei prodotti vegetali.
- Prevenire e controllare il più possibile la contaminazione derivante da animali indesiderabili (disinfestazione, derattizzazione).
- Tenere in attenta considerazione i risultati di ogni analisi su campioni prelevati dalle piante che possano avere implicazioni per la salute umana.
- Utilizzare correttamente pesticidi e biocidi, come richiesto dalla vigente legislazione.



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA

Regolamento (CE) n. 183/2005 (sull'autocontrollo igienico della produzione di mangimi)

Il regolamento è stato pubblicato sulla G.U.C.E. L 35 dell'8 febbraio 2005; esso stabilisce i requisiti per l'igie-



COLDIRETTI
MACERATA



ne dei mangimi ed in particolare l'articolo 33 abroga, a far data dal 1 gennaio 2006, precedenti normative in materia.

In data 4 ottobre 2005 il Ministero della Salute ha ufficializzato le procedure e la modulistica necessarie per dare seguito a quanto prescritto dall'art. 18 che fornisce indicazioni in merito alle misure transitorie di seguito riportate e che prevedono, tra l'altro:

- la notifica, da inoltrarsi all'autorità sanitaria entro il 1 gennaio 2006, a cura delle ragioni sociali degli impianti già riconosciuti o registrati ai sensi del D.Lgs.123/99, al fine di poter proseguire l'attività già in essere;
- l'istanza di registrazione, da inoltrarsi all'autorità sanitaria, dapprima entro il 1 gennaio 2006 e successivamente **con proroga fino al 30 giugno 2006**, a cura delle ragioni sociali degli impianti per i quali detta registrazione non era prevista, al fine di poter proseguire l'attività già in essere (Modello 3 e/o altri).

Proprio in quest'ultima sopracitata casistica rientra l'attività mangimistica primaria di molte nostre aziende, tra cui:

- **la coltivazione di prodotti destinabili all'alimentazione zootecnica;**
- **l'essiccazione di granaglie;**
- **lo stoccaggio di prodotti primari sul luogo di produzione;**
- **il commercio all'ingrosso e al dettaglio di prodotti.**

Sono, pertanto, interessate alla registrazione anche le aziende agricole che producono, ad esempio, fieno essiccato o insilato, cereali o leguminose ad uso zootecnico, o che utilizzano pascoli e prati-pascoli, sia ad uso

dei propri allevamenti che in caso di vendita ad altre aziende.

Oltre alla registrazione, tali aziende dovranno predisporre anche **uno specifico manuale di buona prassi** con adozione di procedure che assicurino che il mangime sia prodotto, preparato, confezionato, immagazzinato e trasportato in condizioni igieniche appropriate.

Requisiti igienici per produzione primaria di mangimi

- Protezione da contaminazioni e deterioramenti da parte di parassiti animali o vegetali
- Protezione da contaminazioni derivanti dall'aria, dall'acqua, dal suolo, dai rifiuti, dai medicinali veterinari, dai fitofarmaci
- Controllo delle micotossine secondo le disposizioni vigenti imposte dalle ASL
- Uso corretto di fertilizzanti e prodotti fitosanitari
- Uso di acqua pulita
- Impiego di materiali d'imballaggio idonei

I MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Benché il sistema di sicurezza proposto a livello della produzione primaria sia basato, come per gli altri settori, su una valutazione e controllo dei rischi, non è sempre obbligatoria un'applicazione formale dei principi dell' HACCP. In attesa di ulteriori chiarimenti da parte dei Ministeri e Assessorati Reg.li competenti, per conseguire i livelli d'igiene richiesti al livello della produzione primaria, la norma propone che i possibili rischi e le procedure per controllarli vengano trattati in appositi **codici o manuali di corretta prassi igienica**. Si tratta di



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA



COLDIRETTI
MACERATA



strumenti che possono essere sviluppati dai vari settori interessati seguendo le procedure definite negli allegati dei **Regolamenti (CE) n.852/2004-n.183/2005**, avendo cura che siano adattati alle esigenze specifiche dei prodotti e dei processi produttivi e che includano tutte le informazioni necessarie sui possibili rischi.

A tal fine si dovrà tenere conto, tra l'altro, di:

- **per le aziende zootecniche:**

procedure di identificazione animali (marchi auricolari, registri di stalla, ecc.), registrazione relativa alla natura e origine di mangimi, farmaci e trattamenti farmacologici sugli animali (ricetta, data di trattamento, periodo di sospensione), registro sanitario con annotazione delle malattie che possono avere effetti sulla sicurezza dei prodotti, risultati delle analisi effettuate a scopo diagnostico o e qualsiasi altro rapporto sui controlli effettuati sugli animali o prodotti di origine animale;

- **per le aziende agricole dove si producono prodotti vegetali:**

registro relativo ai trattamenti con pesticidi e sostanze biocide (ex quadreno di campagna), registrazione delle infestazioni e altre malattie delle piante che possono avere un effetto sulla sicurezza dei prodotti, risultati delle analisi e delle indagini effettuate sulla salute e sicurezza delle piante e dei loro prodotti.

**UN'ESPERIENZA DI RINTRACCIABILITÀ
TUTTA MACERATESE: PASTA AMICA**

Mentre pasta e pane rimangono, ancora oggi prive dell'indicazione obbligatoria in etichetta e dunque tali pro-

dotti vengono spesso commercializzati senza troppa trasparenza, già nel 2001 Coldiretti Macerata intuiva la necessità di un progetto che rendesse merito al lavoro dei cerealicoltori della provincia. Nacque così la Cooperativa agricola “La Marca” i cui soci mettono ogni anno a disposizione il loro migliore grano duro per la produzione di Pasta Amica: **la pasta secca di semola di grano duro, l'unica nella Regione Marche che gode del Certificato di Conformità di Prodotto rilasciato dall'autorità di controllo ASSAM (Agenzia Servizi Agroalimentare Marche) che ne attesta appunto la conformità ad uno specifico disciplinare di produzione regolarmente depositato.** Pasta Amica prevede un processo di produzione completamente marchi-giano, dal conferimento di frumento, al suo stoccaggio refrigerato senza uso di sostanze chimiche, alla molitura, alla pastificazione con trafile in bronzo ed essiccazione a basse e medie temperature. Le garanzie al consumatore in termini di qualità, salubrità e rintracciabilità sono date dai



COLDIRETTI
MACERATA





COLDIRETTI
MACERATA



TERRANOSTRA
MACERATA

controlli ufficiali ricorrenti da parte dei tecnici ASSAM, documenti di carico e scarico del frumento e della pasta, dalle fatture di vendita e dai lotti di produzione. Un'esperienza dunque significativa e lungimirante, ancor più oggi di fronte al recente scandalo del grano contaminato importato dall'estero.

LA BATTAGLIA DI COLDIRETTI PER L'INDICAZIONE OBBLIGATORIA DELL'ORIGINE DEGLI ALIMENTI IN ETICHETTA

Per Coldiretti l'impegno sulla rintracciabilità e l'autocontrollo passa anche attraverso l'obbligo di indicare in etichetta il luogo di coltivazione o allevamento dei prodotti vegetali/animali impiegati negli alimenti per impedire che emergenze sanitarie anche causate da episodi criminali di avvelenamento e contraffazione si traducano in gravi rischi per la salute dei cittadini. Dunque, per combattere le contraffazioni, per garantire la rintracciabilità, per agevolare i controlli e favorire scelte di acquisto consapevoli, è necessario che l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza sia esteso a tutti gli alimenti, dal grano al pane e alla pasta, dalla carne di maiale all'olio extravergine di oliva, colmando i ritardi e le contraddizioni presenti nella normativa dell'Unione Europea. Di recente, infatti la Commissione ha dato il via libera alla proposta di regolamento sull'etichettatura obbligatoria dei prodotti industriali extra Ue ma si è opposta incredibilmente, all'obbligo di etichetta di provenienza per i polli venduti in Italia, introdotta da specifica ordinanza del Ministero della Salute per fronteggiare l'emergenza dell'influenza aviaria. Si tratta di una

evidente contraddizione che va colmata completando il percorso iniziato dopo la crisi della "mucca pazza" nel 2002. Ad oggi "la carta di identità" è comunque una realtà per oltre il 50% della spesa ma molto resta ancora da fare. L'Italia si trova peraltro avvantaggiata in questo percorso grazie all'approvazione della legge n.204/04 sull'etichettatura d'origine obbligatoria di tutti gli alimenti, ottenuta con il sostegno di **1.000.000** di firme raccolte da Coldiretti. Secondo una indagine Coldiretti-Ispo, otto italiani su dieci considerano necessario che debba essere sempre indicato in etichetta il luogo di origine della componente agricola contenuta negli alimenti e ben due italiani su tre sono d'accordo sul fatto che "se il prodotto alimentare è italiano sono più sicuro da dove proviene e quindi mi fido di più".

LE ETICHETTE COSA CI DICONO

CARNE BOVINA

Solo dal 1° gennaio 2002, in piena emergenza "mucca pazza", è stata introdotta, per la prima volta in Europa, l'etichettatura di origine della carne bovina che deve riportare un'ampia serie d'informazioni sull'animale e la relativa filiera, tra cui il codice d'identificazione del bovino, il Paese di nascita, d'ingrasso, di macellazione e di sezionamento.

ORTAGGI E FRUTTA FRESCHI

Dal 17 febbraio 2003 è iniziato l'obbligo di applicare specifiche norme di qualità nella commercializzazione di molte specie di ortofrutticoli freschi, indicando l'a-



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI A.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA





COLDIRETTI
MACERATA

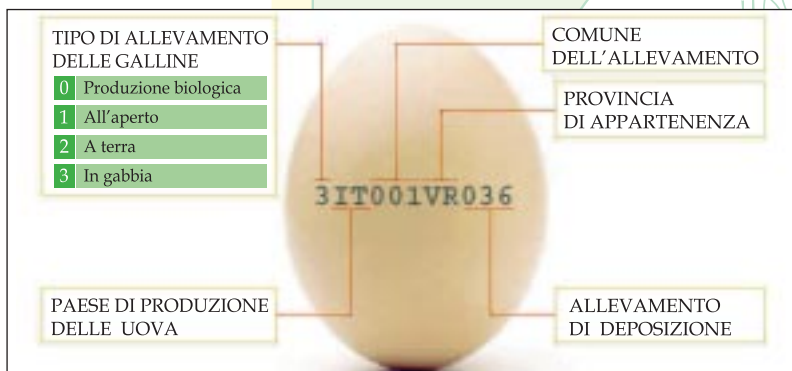


zienda che confeziona, varietà, qualità e provenienza su specifica etichetta e costituendo un apposito registro degli operatori di settore.



UOVA

Nel 2004 è stata la volta delle uova fresche, per cui è obbligatorio riportare un codice sul guscio che consente di risalire all'allevatore, al tipo di allevamento e al periodo di deposizione.



MIELE

Finalmente anche per un altro pregiato prodotto del "Made in Italy" agroalimentare, il miele, dal 1 agosto 2004 si deve indicare in etichetta il Paese di origine.

LATTE FRESCO

Dati statistici recenti confermano l'aumento dei consumi di latte fresco e ciò dipende, per gran parte, dall'obbligo di indicare il luogo di mungitura o la stalla di provenienza già dal 7 giugno 2005.

POLLO

Pur se dettato dall'emergenza, quella dell'influenza aviaria, arriva il 14 ottobre 2005 l'obbligo, in Italia, di riportare in etichetta informazioni utili alla rintracciabilità sia di animali vivi da macellare sia di carni fresche da sezionare o già sezionate. Per tale provvedimento, il nostro Paese ha rischiato una procedura d'infrazione da parte del UE. Successivamente le autorità Comunitarie hanno invece riconosciuto la validità della norma.



PASSATA DI POMODORO

È in dirittura di arrivo l'obbligo di indicare nell'etichetta della passata il luogo di coltivazione del pomodoro.

PRODOTTI DOP, DOC, DOCG, IGP

Sono, infine, decine i prodotti italiani che si possono fregiare di tali marchi europei (vini, salumi, formaggi, ortaggi, frutta) che sottendono l'adempimento a precisi disciplinari di produzione e controlli da parte di Enti terzi a garanzia dell'origine, della migliore qualità e della rintracciabilità.

I PRODOTTI ANCORA ANONIMI

L'etichetta resta, invece, ancora anonima per molti altri prodotti (pasta di semola di grano duro, pane, carne di maiale, conserve vegetali, succhi di frutta, olio extravergine d'oliva) e a questo va posto rimedio applicando la



COLDIRETTI
MACERATA





sopracitata legge 204/2004 per la quale Coldiretti ha raccolto oltre un milione di firme. Una legge, ricordiamo, approvata in tempi sufficientemente brevi dal Governo proprio grazie al deciso e massiccio consenso dei cittadini, a testimoniare che il problema era e rimane serio.



RIFLESSIONI CONCLUSIVE

- Le nuove norme in materia di sicurezza alimentare e rintracciabilità inglobano molti adempimenti già da tempo obbligatori per chi lavora nei campi (esempio: registro dei trattamenti antiparassitari, registri zootecnici, condizionalità della nuova PAC, ecc. ecc.) e favoriscono complessivamente un rinnovato **“sistema della sicurezza e della rintracciabilità dell’origine del prodotto agrolimentare”**.
- La sicurezza alimentare è un obiettivo comune e la si costruisce insieme, con l’impegno, la responsabilità e la solidarietà di tutti gli operatori interessati.
- Coldiretti, attraverso il **“patto con il consumatore”** e la mobilitazione per la **“rigenerazione dell’agricoltura”** va verso questa strada e intende giocare un ruolo chiave in questo processo.
- Una politica di prevenzione per alimenti più sani e sicuri mettendo in atto buone prassi agricole favorisce **un’agricoltura sostenibile e multifunzionale** (tutela dell’ambiente e della biodiversità, vendita



COLDIRETTI
MACERATA



diretta, agriturismo, ecc. ecc.).

- Abbiamo bisogno che il consumatore sostenga, in quanto anche contribuente, la politica agricola europea, consapevole delle implicazioni ambientali, sanitarie e sociali dei propri acquisti per cui **chiede, "in cambio", ai produttori agricoli di farsene carico**
- Certo, qualche problema di applicazione delle nuove norme potrà scaturire, all'inizio, per mancanza di esperienza, in particolare da parte delle imprese agricole più piccole, il che potrebbe comportare perdita di tempo, aumento degli oneri amministrativi e dei costi di produzione. **A tutto ciò Coldiretti cercherà di ovviare con servizi mirati, mettendo a disposizione procedure semplificate e personale qualificato.**

BIBLIOGRAFIA

- L'autocontrollo nella produzione primaria - 2002 - Dott. Salvatore Magazzù - Commissione Europea - Dir. Sicur. Alimentare
- Regolamento CEE n°183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio del 12/01/2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi e s.m.i.
- Regione Marche - Servizio veterinaria, igiene, sicurezza e qualità nutrizionale degli alimenti - Modalità applicative Reg. CE 183/2005 - prot. 22863
- Ministero della Salute - nota prot. DGVA/XI-bis/38255/P del 27/10/2005 - Verbale della riunione in merito alla applicazione del Reg. CE n.183/2005
- Ministero della Salute - nota n. 45950-P-del 28/12/2005 - Linee guida applicazione Reg. CE n.183/200
- Coldiretti - Area Azione Economica - prot.34/AE del 13/01/2006
- Regolamento CEE n° 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28/01/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della Legislazione Alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- Regolamento CEE n° 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e s.m.i.



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA