

## COMUNICAZIONE E DIFFUSIONE DELLA TRACCIABILITÀ percorsi di valorizzazione del patrimonio agroalimentare regionale

Domenico Genovesi – Responsabile Ufficio Sicurezza Tracciabilità e Qualità dei prodotti Agroalimentari  
Direzione Regionale Agricoltura - Regione Lazio

Il Reg. 178/2002 ha quale finalità la garanzia della tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori in relazione ad alimenti e mangimi (art. 1). Esso mira a prevenire le seguenti pratiche:

- le pratiche fraudolente o ingannevoli;
- l'adulterazione degli alimenti;
- ogni altro tipo di pratica in grado di indurre in errore il consumatore (art. 8).

I cittadini sono consultati in maniera aperta e trasparente direttamente o attraverso organi rappresentativi, nel corso dell'elaborazione, della valutazione e della revisione della legislatura alimentare (art. 9).

Gli alimenti sono considerati a rischio nei seguenti casi:

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

Per determinare se un alimento sia a rischio occorre prendere in considerazione quanto segue:

- le condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione, trasformazione e della distribuzione;
- le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese le informazioni riportate sull'etichetta o altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti (art. 14).

*L'etichettatura, la pubblicità e la presentazione degli alimenti o mangimi, compresi la loro forma, il loro aspetto o confezionamento, i materiali di confezionamento usati, il modo in cui alimenti o mangimi sono disposti, il contesto in cui sono esposti e le informazioni rese disponibili su di essi attraverso qualsiasi mezzo, non devono trarre in inganno i consumatori (art. 16).*

*Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate, gli alimenti ed i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte. Al fine di tale verifica, essi organizzano un sistema ufficiale di controllo e altre attività adatte alle circostanze, tra cui la comunicazione ai cittadini in materia di sicurezza e di rischio degli alimenti e dei mangimi, la sorveglianza della sicurezza degli alimenti e dei mangimi e altre attività di controllo che abbraccino tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (art. 17).*

La rintracciabilità è disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi

devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. *A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure* che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo. *Devono disporre di sistemi e procedure* per individuare le imprese alle quali hanno fornito i loro prodotti. Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità (art. 18).

*In base al Reg. CE 178/2002 pertanto gli operatori della filiera devono garantire che i prodotti che commercializzano rispettino la disciplina ad essi applicabile. Inoltre, ogni operatore deve disporre dei mezzi idonei a verificare tale conformità.*

Il Reg. CE 882/2004 ( braccio operativo del Reg. CE 178/2002) dice che i controlli ufficiali dovranno tener conto dei “programmi di garanzia della qualità” realizzati dagli operatori laddove tali programmi servono a dare evidenza dell’applicazione della normativa in materia di alimenti.

Anche se il Reg. CE 882/2004 non si applica ai prodotti regolamentati da apposita organizzazione comune di mercato (es. olio, vino, latte, carni, etc.) i principi di base di questo regolamento sono talmente importanti da avere valenza generale.

*L’art. 10 del Reg. CE 882/2004 dice che i controlli ufficiali comprendono “l’esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti e i risultati così ottenuti”. Questi sistemi di controllo realizzati dagli operatori possono coincidere con i “programmi di garanzia della qualità”. Parlando di programmi di garanzia della qualità si ritiene quindi che il legislatore comunitario abbia pensato anche alla certificazione (si consideri che nel Reg. CE 882/2004 si legge che agli enti certificatori, conformi alla norma EN 45004 e in possesso di determinati requisiti, possono essere delegati i controlli ufficiali). Trattasi comunque, ai fini dei controlli ufficiali, solo di quei programmi in grado di fornire l’effettiva garanzia della conformità dei prodotti alle disposizioni ad essi applicabili.*

Il programma di garanzia non è obbligatorio. Se un’impresa lo fa, il controllo ufficiale ne tiene conto, e l’impresa può anche dirlo nella sua comunicazione.

Quindi: modelli di garanzia – volontari – verificati da enti certificatori terzi e competenti – con rilascio di attestati. (maggiori costi ovviamente – possibilità di contributi alle imprese).

Facendo riferimento a titolo esemplificativo alla filiera dell’Olio Extra Vergine di Oliva, possiamo rilevare diverse modalità di approccio al tema:

1) Tracciabilità

N° di lotto

Norme Cogenti

Norme Volontarie

Diversi obiettivi:

- possibilità di garantire il Consumatore;
- valorizzare la Produzione del Territorio.

2) OLIO 100% Italiano (Reg. CE 2815/98 e 1019/02), attribuzione di un codice alfa numerico aziendale e registrazione su apposito registro vidimato da ICQ-Mipaaf dei movimenti di magazzino.

3)Reg. CE 510/06 Denominazione di Origine Protetta – La situazione in Regione Lazio. DOP già riconosciute: Sabina, Canino, Tuscia;

Richieste di riconoscimento DOP in corso di istruttoria:

- Soratte, Colline Pontine, (già inviate a Bruxelles)
- Terre Tiburtine, Oliva di Gaeta (terminato iter nazionale)
- “Ciociaria” in corso di esame finale.

4)Biologico (L’olivo è la principale coltura arborea inserita in certificazione BIO)

Nel caso di DOP e BIO le criticità più rilevanti sono dovute alla bassa % di prodotto certificato sul potenziale prodotto ottenuto ed alla rilevanza dei costi di certificazione a fronte di un’incertezza del valore aggiunto riconosciuto dal mercato.

A questo problema potrà essere data una soluzione anche grazie al supporto previsto da una specifica misura del P.S.R. Lazio 2007/13.

Quali sono gli obiettivi della Valorizzazione?!

- a) Visibilità sul mercato delle diverse tipologie di olio
- b) Creazione di valore aggiunto per il territorio

**Il consumatore spesso cerca il prodotto “Locale” e, o non lo trova, o non riesce a districarsi tra tante etichette (caso DOP Sabina).**

**La quantità prodotta nel Lazio anche se rilevante non è comunque sufficiente per il mercato regionale.**

**Lo strumento principale per far restare valore aggiunto sul territorio sono le DO sulle quali è necessario investire in modo importante anche a discapito o meglio integrando la politica dei marchi aziendali**

Due nodi fondamentali: chiusura della filiera e accordo tra gli attori della filiera e le istituzioni per una **veste comune** dell’olio della Regione Lazio incardinata sulla Garanzia delle diverse “Qualità” degli oli Regionali.

Questo concetto si ricollega a quello espresso all’inizio che la norma cogente prevista dal Reg. CE 178/02 non garantisce la qualità del prodotto ma solo la rintracciabilità delle diverse fasi di produzione.

Le norme volontarie possono essere oggetto di incentivi e politiche di marketing. Uno strumento di valorizzazione del paniere dei prodotti agroalimentari regionali è costituito inoltre dalla Legge Regionale 21/01 che ha istituito le strade dei vini degli oli e dei prodotti tipici e tradizionali del Lazio.

Un ulteriore vicolo di valorizzazione potrà essere anche la creazione a breve dei mercati locali destinati ai produttori regionali che accorciando la filiera potranno consentire di incrementare il valore aggiunto alla produzione e far risparmiare i consumatori diminuendo l'impatto sull'ambiente (Prodotti a Km 0).