

ASSOCIAZIONE PROPONENTE

A.DI.PROD.IT. (Capofila)

UNIONE NAZIONALE CONSUMATORI Comitato di Roma e del Lazio(Consorziata)

COMITATO DIFESA DEL CITTADINO “Insieme per difenderci” (Consorziata)

TEMA PRESCELTO

Attività che contribuiscono alla promozione del patrimonio storico, artistico, culturale, agroalimentare della Regione Lazio

PROGETTO

Metodiche analitiche innovative per la standardizzazione di parametri atti alla caratterizzazione ed alla tutela della produzione alimentare e tradizionale della Regione Lazio.

Raccolta dati, informazione, diffusione e comunicazione ai consumatori dei prodotti tipici delle varie località della Regione per il miglioramento della condizione informativa e formativa dei consumatori in materia di qualità e sicurezza alimentare dei prodotti tradizionali agroalimentari

**Sintetica Relazione illustrativa sui punti essenziali dell'idea progettuale
Tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori in materia di
sicurezza e di rischio in relazione ad alimenti e mangimi**

**Informazione, educazione, comunicazione e diffusione tra i consumatori dei dati relativi alla tracciabilità
dei prodotti agroalimentari tradizionali in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione**

**Altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per
la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti**

Valorizzazione dei prodotti agroalimentari regionali

Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali del Lazio

**Informazione ai Consumatori dei metodi di analisi per l'identificazione di determinati componenti
presenti negli alimenti**

Il Reg. 178/202 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 si 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 abbracciano 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 dei mangimi devono essere in grado di individuare che 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 trasparenti* che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti 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 agevolare 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. Non solo, ogni operatore deve disporre dei mezzi idonei a verificare tale conformità.

Il reg. CE 882/2004 (braccio operativo del Reg. CE 178/2002) esplicita 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 (il reg. 882 non si applica ai prodotti regolamentati da apposita organizzazione comune di mercato, es. l’olio, il vino, il latte, le carni,..., ma si afferma che i principi di base di questo regolamento sono talmente importanti da avere valenza generale).

*L’art. 10 del Reg. CE 882/2004 afferma 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”. I sistemi di controllo realizzati dagli operatori possono coincidere con i “**programmi di garanzia della qualità**”.*

Parlando dei 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.

Diverse possibilità di garantire il Consumatore e valorizzare la Produzione del Territorio.

Strumento di valorizzazione del paniere dei prodotti agroalimentari regionali è costituito anche dalla Legge Regionale 21/01 che ha istituito le strade dei vini degli oli e dei prodotti tipici tradizionali del Lazio.

Un ulteriore veicolo di valorizzazione potrà essere anche la creazione a breve dei mercati locali dei contadini che, accorciando la filiera, potrà consentire di incrementare il valore aggiunto per i produttori e far risparmiare i consumatori diminuendo l'impatto sull'ambiente (Prodotti a Km 0).

Ma in questo quadro generale è di fondamentale importanza da parte della Regione Lazio dotarsi di uno strumento legislativo in grado di supportare l'azione dell'istituzione regionale in più direzioni:

1. Educazione Alimentare, in particolare nelle scuole;
2. Tracciabilità e garanzia al consumatore della qualità dei prodotti e della provenienza degli stessi;
3. possibilità di comunicare attraverso un logo regionale generale e/o di filiera la "garanzia" istituzionale per i prodotti realizzati al 100% in ambito regionale e supportati da disciplinari di produzione notificati.

Ricognizione e aggiornamento dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 350/99 (all. 1).

Questa attività è orientata alla formulazione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali contemplato dal D. M. 8 settembre 1999, n. 350.

In particolare, per ciascun prodotto tradizionale, viene approfondita: la distribuzione territoriale, la valenza economica, le interazioni prodotto –territorio connesse con l'ambiente di produzione e commercializzazione, le peculiarità del processo produttivo. Tale approccio è stato ritenuto fondamentale per coniugare i risultati ottenuti alle nuove necessità delle filiere agroalimentari, sia in tema di sicurezza alimentare che di vera e propria rigenerazione delle filiere.

Informazione e divulgazione in materia di produzioni agroalimentari di qualità e sicurezza alimentare.

Tale azione è finalizzata a proseguire le attività informative messe in atto nel corso di attuazione del progetto, oltre che ad attivare una serie di misure divulgative finalizzate a trasferire **ai consumatori** i risultati ottenuti e le conoscenze acquisite nel corso delle attività progettuali.

Tracciabilità dei prodotti agroalimentari tradizionali (Proposta di Legge Regionale–All. 2)

Alla luce di quanto dettato dall'art. 4 del D.M. 350/99, con l'indagine vengono approfondite le “... *procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene e disinfezione dei materiali di contatto e dei locali nei quali si svolgono le attività produttive, salvaguardando le caratteristiche di tipicità, salubrità e sicurezza del prodotto, in particolare per quanto attiene la necessità di preservare la flora specifica*”.

In particolare si prevede di approfondire la tracciabilità dei prodotti tradizionali ad alta valenza storica e con maggiore difficoltà nella gestione e nel controllo dei fattori di rischio sanitario tra gli oltre 300 prodotti già iscritti nell'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Lazio. Tale azione è orientata prioritariamente alla caratterizzazione di alcune referenze produttive per le quali è attiva la “piramide” territorio – ecotipo animale e vegetale – cultura tradizionale del processo.

Informazione e diffusione tra i Consumatori dei risultati dei metodi di analisi per l'identificazione di determinati componenti presenti negli alimenti per verificare la naturalità, la genuinità, la qualità, la caratterizzazione e infine la tracciabilità che consente di risalire alla sua provenienza

Diffusione capillare delle informazioni e dei dati elaborati mediante organizzazione di tavoli, gazebo convegni con distribuzione di pubblicazioni, opuscoli e depliant nei mercati, nelle piazze, punti vendita di prodotti alimentari nei comuni e municipi in numero n. 10 per ogni Provincia del Lazio e in ogni caso non inferiore a n. 40 complessivamente per illustrare le caratteristiche dei prodotti in modo da consentire al consumatore una corretta scelta d'acquisto ed una giusta valutazione del rapporto qualità – prezzo.

Il lavoro sperimentale sarà condotto presso i laboratori del Dipartimento di Chimica dell'Università “La Sapienza” di Roma

TEMPI E FASI DI REALIZZAZIONE

La durata complessiva: 6-8 mesi

Nei primi mesi si procederà con la raccolta dei dati e delle informazioni e lo sviluppo delle procedure estrattive e con la validazione dei metodi analitici di conferma

Nei mesi successivi si procederà con il monitoraggio su piccola scala, la raccolta, l'elaborazione dei dati la diffusione ai consumatori dei risultati elaborati