



Qualità Totale

atti del seminario



Qualità Totale

atti del seminario

PREMESSA

L'agricoltura europea ed italiana stanno vivendo questi anni di mutamento con uno spirito di attesa. I produttori agricoli sono sospesi fra numerose incognite e possibilità. Da un lato ci sono la contrazione degli aiuti e la concorrenza internazionale, la diminuzione delle aziende agricole e il difficile ricambio generazionale, il problema dei costi di produzione e la crisi di mercato dei prodotti agricoli. Dall'altro, vi sono comunque le possibilità offerte da diversificazione e multifunzionalità e gli aiuti assicurati dal nuovo Sviluppo Rurale 2007/2013 per l'ammodernamento delle aziende e la riorganizzazione delle filiere.

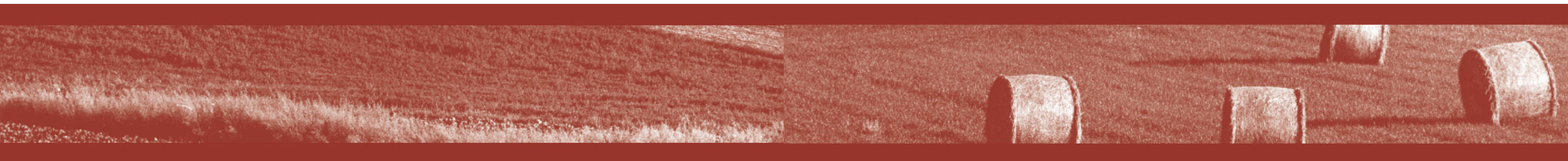
In questa fase, i produttori agricoli hanno più che mai bisogno di informazioni ed orientamenti tecnici sui propri problemi e sulle opportunità cui possono avere diritto. Fondamentale è il ruolo di due strumenti sui quali le aziende agricole potranno fare leva: la qualità delle produzioni e l'organizzazione di filiera.

Per favorire il recupero della competitività da parte del settore agricolo è necessario condividere ogni percorso con i consumatori e, in senso più ampio, con i cittadini. Non è semplice fornire ad un vasto pubblico una descrizione dettagliata di quel che sono le politiche comunitarie agricola e di sviluppo rurale, né tanto meno evidenziare le funzioni di tutela del territorio svolte dagli imprenditori agricoli, ma la costruzione di un dialogo fra chi produce e chi consuma è ad oggi un'istanza di primaria importanza.

Negli ultimi anni, i principali bisogni espressi dai cittadini sono la sicurezza del cibo e la tutela ambientale: ebbene, possiamo cominciare ad alimentare un confronto costruttivo fra consumatori e produttori agricoli proprio illustrando ad entrambi che la tutela degli uni e le opportunità economiche degli altri possono trovare un cammino comune.

Qualità Totale è un progetto cofinanziato dalla Comunità europea nell'ambito delle "Misure Informative sulla Politica Agricola Comunitaria", che si prefigge gli obiettivi sopra descritti.

Tra novembre 2004 e gennaio 2005, le Province di Grosseto e Mantova (Italia) e i Conseils Généraux del Gard e de l'Hérault (Francia) elaborarono assieme l'idea progettuale, presentando il dossier di candidatura alla Commissione europea.



Al centro di tutta l'azione vi è un seminario divulgativo che ha avuto luogo a Grosseto (It) il 9 e 10 marzo 2006.

Per incontrare il fabbisogno informativo dei produttori agricoli e dei consumatori, il seminario ha affrontato una serie di tematiche generali quali lo sviluppo rurale e le politiche di coesione, nonché una valutazione sulla PAC passata, presente e futura. Il Prof. Alessandro Pacciani dell'Università di Firenze e il Prof. Alessandro Hoffman dell'Università di Palermo hanno introdotto il seminario illustrando ampiamente le opportunità offerte dagli strumenti comunitari messi a disposizione delle imprese dalle politiche di sviluppo rurale e di coesione. E' stato poi presentato un raffronto fra l'attuazione del nuovo sviluppo Rurale (2007/2013) in Italia e in Francia. Dopodiché, sono stati trattati i temi della qualità delle produzioni e della qualità ambientale. In particolare, ha avuto notevole importanza la relazione sulla biodiversità e sul ruolo assunto dagli agricoltori nel conservarla.

Il seminario ha quindi presentato una sessione di scambio di esperienze locali, esposte dalle rappresentanze dei vari partners, su alcune filiere agroalimentari, con particolare attenzione agli aspetti di valorizzazione del prodotto, organizzazione dei produttori, tracciabilità ed educazione alimentare.

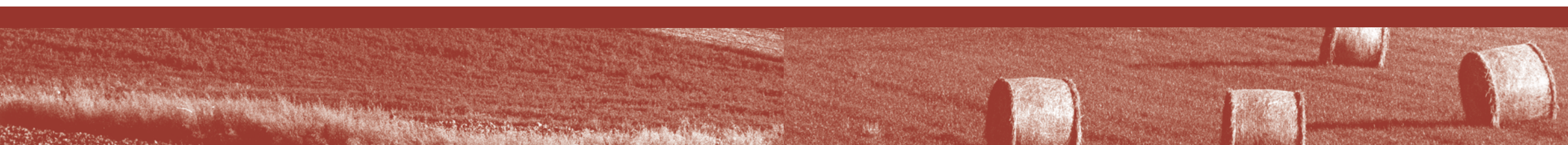
Come a voler completare il tracciato del dialogo fra produttori e consumatori, il seminario si è infine soffermato sugli aspetti tecnici ed economici della tracciabilità e sulle esperienze applicative della rintracciabilità nella Grande Distribuzione Organizzata.

In questo volume sono raccolte le sintesi degli interventi di gran parte dei conferenzieri.

Si ricorda che grazie ai benefici ottenuti con il presente progetto è stata realizzata una brochure informativa la cui copia elettronica è disponibile sul sito www.provincia.grosseto.it.

Qualità Totale

atti del seminario



Il processo di definizione del Piano Strategico Nazionale di sviluppo rurale in Francia.

Secondo quanto previsto dal Regolamento CE 1698/2005 sullo Sviluppo Rurale, anche in Francia le tappe per la definizione degli strumenti applicativi del FEASR saranno 3, da conseguire entro la fine del 2006:

- Orientamenti comunitari per lo sviluppo rurale
- Piano strategico nazionale
- Un programma di sviluppo rurale nazionale o, in alternativa, 22 programmi di sviluppo regionali.

Gran parte del dibattito si gioca infatti al livello territoriale al quale verrà affrontata la materia dei programmi di sviluppo 2007/2013: si tratta infatti di stabilire il grado di decentramento da attuare per la programmazione locale. La particolarità del territorio rurale del Gard è, fra l'altro, la complementarità con le fasce periurbane, dove le attività rurali concorrono con quelle extra-agricole.

La programmazione deve tenere conto di 4 capitoli fondamentali:

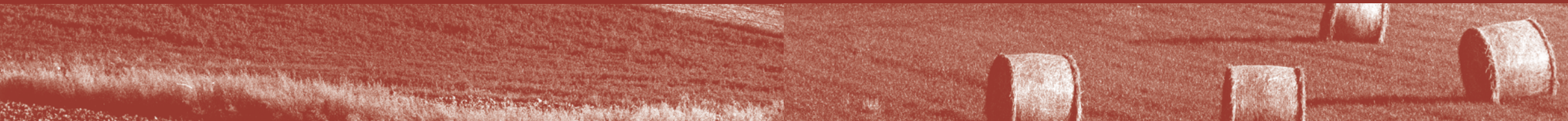
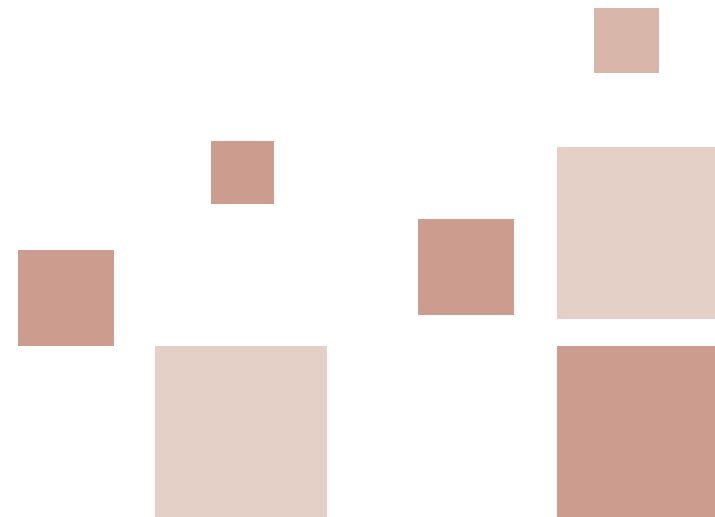
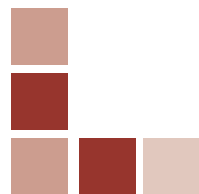
Lo spazio, la popolazione e la qualità della vita nelle zone rurali, le attività economiche e il territorio. In tutto questo sistema, si dovrà innestare la metodologia di programmazione del LEADER.

Nella fase di preparazione sono stati coinvolti diversi comitati ai vari livelli territoriali. Il Comitato Nazionale è deputato alla predisposizione del Programma Strategico Nazionale di Sviluppo Rurale ed è coadiuvato da gruppi di lavoro suddivisi per area tematica. Tutti i partners lavorano congiuntamente cooperando con le 22 regioni francesi.

Per quanto riguarda il Programma Nazionale sull'obiettivo 2 si sta lavorando su 10 progetti trasversali e sul coordinamento con il prossimo obiettivo Competitività ed Occupazione.

Rimangono, ad oggi, alcuni interrogativi: verrà costituito un Programma Nazionale o 22 Piani Regionali? E ancora, quale sarà l'autorità di gestione e di pagamento, e quale la sua versatilità verso gli estensori dei progetti dei vari territori?

Esistono zone coperte sia dal FEASR che da FESR e FSE. I fondi sono complementari ed i criteri di demarcazione fra i fondi sarà stabilita sulla base della dimensione del progetto ed il suo impatto territoriale, il tipo d'investimento o il beneficiario proponente e, infine, la zona.



Politica Agricola Comunitaria e Sviluppo Rurale in Toscana

A livello nazionale, il reddito agricolo si è contratto del 10% rispetto alla situazione anteriore all'applicazione di Agenda 2000. E' stata riscontrata una flessione anche per il valore aggiunto con il 5% in meno. In Toscana, il numero di occupati in agricoltura è diminuito, negli ultimi sette anni, di oltre il 9%.

L'effetto del disaccoppiamento (unito anche ad alcuni eventi meteorologici sfavorevoli nel periodo di semina) in Toscana ha ridotto, dal 2004 al 2005, le superfici investite a grano duro da 185.000 a 117.000 ettari. Le stime per il 2006 non prefigurano scenari più rosei: sono previsti circa 90.000 ettari, una superficie che fino a pochi anni fa era quella seminata nella sola provincia di Grosseto.

Gli scenari che si prospettano di fronte agli agricoltori sono due.

Il più immediato è quello pessimista: agricoltori in fase di attesa e scoraggiati dalla minore disponibilità di risorse. In questo caso, in mancanza di iniziative a livello regionale e locale e senza orientamento tecnico-economico, la fruizione delle risorse pubbliche a disposizione per le agevolazioni verrà a diminuire- ciò significherebbe un impoverimento e una destrutturazione ulteriore del comparto agricolo e dell'intero mondo rurale.

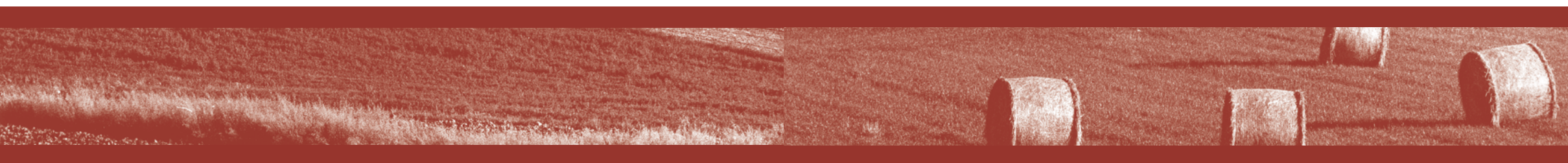
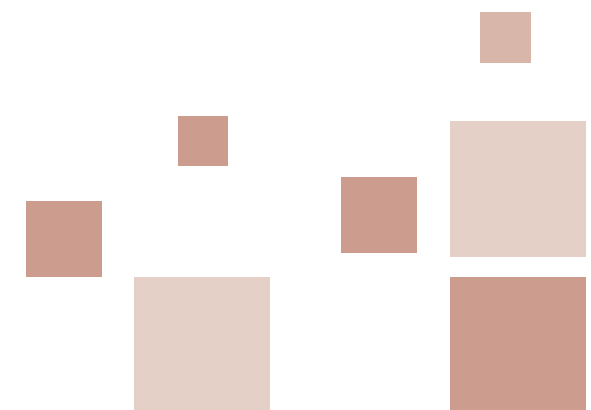
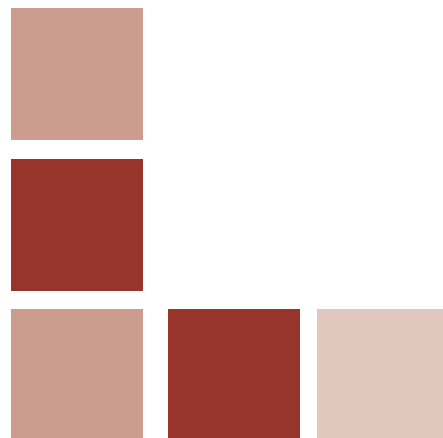
Uno degli effetti attesi dal disaccoppiamento è però l'orientamento dei produttori alle colture e attività più adatte al territorio ed alle produzioni di qualità.

E' infatti possibile che la "spinta" data dal disaccoppiamento stimoli la riorganizzazione del settore agricolo, animata da più parti. In questo caso, la visione ottimista prevede il superamento della fase di disorientamento e lo sviluppo di nuove colture e attività (colture energetiche, prodotti agroalimentari di nicchia). Questa seconda impostazione, che tutti ci auguriamo e che verrà favorita dal Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013, comporterà un vasto utilizzo delle risorse messe a disposizione dal FEASR e dai Fondi Strutturali.

La Regione Toscana ha già avviato la procedura di redazione del PSR con l'obiettivo generale di rivitalizzare il territorio rurale.

Le indicazioni di massima sono: favorire l'occupazione e il ricambio generazionale in agricoltura, consolidare le aziende attraverso la promozione, l'introduzione dell'innovazione e il rafforzamento della competitività delle aziende, promuovere le produzioni di qualità, rafforzare le filiere agricole e forestali, tutelare e salvaguardare l'ambiente, potenziare il sostegno alle popolazioni rurali, migliorare le potenzialità di sviluppo endogeno delle zone rurali.

La carta vincente sarà quindi agevolare, attraverso l'introduzione dell'innovazione tecnologica e di prodotto, i meccanismi di sviluppo interni al territorio.



La politica della qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela della salute dei consumatori: il ruolo dell'ARSIA

L'Agenzia Regionale Toscana per lo Sviluppo e l'Innovazione in Agricoltura attua:

- Studi e ricerche di scenario
- Promozione dei sistemi della conoscenza (R&S/F.P./A.T.)
- Trasferimento dell'innovazione
- Formazione e aggiornamento dei tecnici
- Supporto e promozione alla ricerca
- Servizi agroambientali e di vigilanza
- Tutela e valorizzazione delle produzioni agroalimentari

Dal punto di vista della qualità, i prodotti agroalimentari toscani beneficiano di numerosi vantaggi. Alcuni di questi derivano dal forte legame con il territorio, che con la sua attrattività e corretta gestione esercita una funzione di promotore endogeno. La reputazione presso i consumatori è mossa anche dal rapporto fra ambiente, società, patrimonio culturale e mondo produttivo. Le buone caratteristiche del territorio sono peraltro rimaste invariate nel tempo grazie all'azione di tutela garantita dalle leggi regionali. Al di là dell'aspetto "estetico" o comunque legato a fattori estrinseci al prodotto, una delle migliori strategie messe in atto è stata l'introduzione dell'innovazione nel rispetto dei valori e delle tradizioni. In particolare, la forza dei prodotti zootecnici è imputabile all'efficacia del sistema di vigilanza igienico-sanitaria sui prodotti alimentari e sugli allevamenti zootecnici.

L'Agenzia ha assistito la Regione nella definizione di strumenti di tutela dell'agricoltura di qualità quali:

- tutela delle razze e delle varietà a rischio di erosione genetica
- studio e la promozione di sistemi di valorizzazione, igiene, tracciabilità dei prodotti agroalimentari
- promozione della diffusione di sistemi di certificazione
- censimento del patrimonio dei prodotti tradizionali
- normazione e la diffusione delle produzioni integrate ai sensi della L.R. 25/99.

A livello locale, l'ARSIA promuove progetti di sviluppo territoriale per l'introduzione e lo studio di attività innovative.

In particolare, si cerca di assecondare e promuovere l'accorciamento delle filiere produttive. Dal lato dei consumatori, sono in corso di attuazione alcuni progetti per lo studio delle proprietà nutraceutiche degli alimenti e varie azioni di informazione.

La promozione della qualità dei prodotti può poggiare su un pilastro fondamentale quale la certificazione, sia di prodotto che di sistema produttivo e sociale. La certificazione ha un ruolo chiave nella comunicazione della qualità verso il consumatore o un cliente.

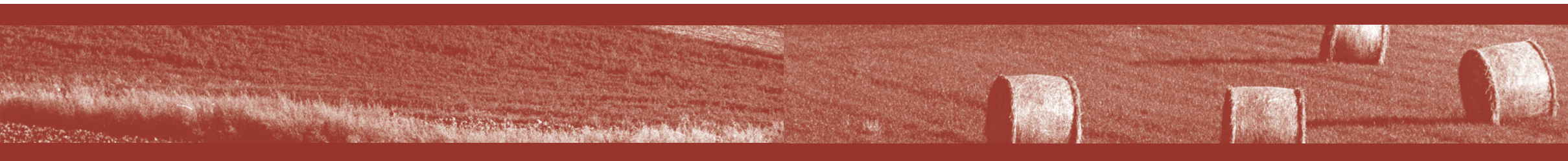
Si possono citare numerosi esempi di marchio. In Toscana, i prodotti agroalimentari ottenuti con metodo integrato secondo l'apposito disciplinare possono utilizzare il marchio Agriqualità.

Sul territorio regionale si contano poi ben 19 fra prodotti DOP e IGP. I punti di forza delle DOP e IGP sono la sicurezza dell'origine e la relativa tracciabilità, la garanzia offerta dal disciplinare di produzione, un articolato sistema di controllo e la trasparenza della procedura di approvazione del marchio, che ha evidenza pubblica. Dal loro punto di vista, i produttori possono beneficiare del fattore di aggregazione offerto dal marchio, per il quale opera un consorzio di tutela.

I punti nevralgici del sistema delle DOP e IGP rimangono però l'eccessiva frammentarietà dei sistemi produttivi ed i lunghi tempi di riconoscimento del marchio. Non bisogna dimenticare, inoltre, che i costi di certificazione sono a carico dei produttori, e questo significa che il prodotto deve essere prodotto in quantità significative per non rischiare un aumento antieconomico dei costi fissi.

Nel 2003, in Toscana sono state certificate DOP ed IGP per 7.022,6 tonnellate di prodotto e per un valore al consumo pari a 101.101.400,00.

Ben 5.404 tonnellate su 7.022,6, il 77%, erano però costituite da 3 soli prodotti, ovvero il Prosciutto Toscano DOP, il Pecorino Toscano DOP e l'Olio extravergine di oliva Toscano IGP. Il resto degli altri prodotti a marchio è rappresentato da produzioni molto limitate.



Se pensiamo che l'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali della regione Toscana annovera 440 specialità, composte da

1. Carni (e frattaglie fresche) e loro preparazione
2. Bevande analcoliche, distillati e liquori
3. Formaggi
4. Prodotti vegetali allo stato fresco o trasformato
5. Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria
6. Oli
7. Prodotti apistici
8. Preparazioni a base di prodotti ittici.

Può sorprendere il fatto che molte di queste non abbiano ottenuto il riconoscimento di un marchio di tutela. Le cause sono riconducibili alle ridotte dimensioni aziendali delle ditte produttrici, alla cronica mancanza di aggregazione fra gli operatori, all'eccessivamente ridotta quantità delle produzioni, spesso eterogenee, ed alla debolezza e frammentarietà dell'offerta.

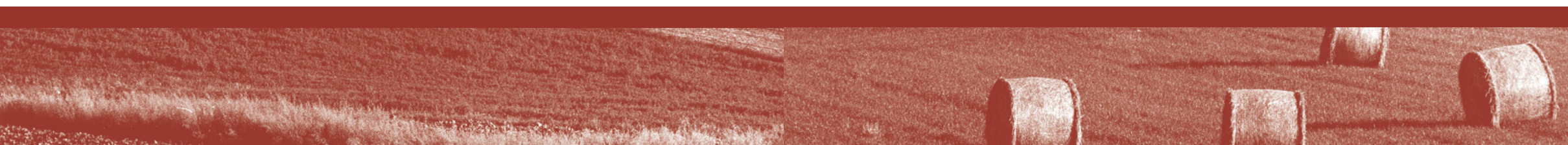
Quali strumenti hanno a disposizione degli agricoltori?

Può essere fortemente strategica la costituzione di forme associative locali tra produttori interessati alla valorizzazione di uno o più prodotti tradizionali, eventualmente dedite anche a forme di commercializzazione diretta (filiera corta). L'*associazione* può quindi registrare un marchio collettivo (Reg. CE 40/94) di tipo geografico presso la Camera di Commercio, depositando un disciplinare di produzione.

Il controllo e la certificazione sono assicurati attraverso l'autocontrollo da parte dell'associazione stessa sui singoli produttori; controllo da parte di un organismo di certificazione autorizzato sull'associazione e, a campione, sui singoli produttori.

Per quel che riguarda la tutela dei consumatori, l'ARSIA ha stipulato un *Protocollo d'intesa con le Associazioni dei Consumatori finalizzato a valorizzare le produzioni toscane e formare gli operatori in merito alle tematiche della qualità, tipicità, igiene e lettura delle etichette alimentari.*

In tal modo l'Agenzia si impegna sul doppio fronte produttori/consumatori per intensificare un dialogo costruttivo quanto indispensabile.



La tutela della biodiversità

Gli agricoltori hanno un ruolo di primo rilievo nella tutela della biodiversità dell'ambiente rurale. L'obbligo di osservare le regole di condizionalità per percepire il pagamento unico significa, rovesciando la logica, che gli agricoltori vengono retribuiti dalla Comunità europea per l'erogazione di un servizio di mantenimento e custodia dell'agroecosistema.

Per capire l'importanza della biodiversità, cioè la varietà di specie animali e vegetali che popolano una zona, è necessario fare propri alcuni concetti di base.

Si potrebbe innanzitutto ipotizzare che solo un 'federalismo biologico' sia in grado di 'riconferire' importanza e dignità alle 'autoctonie', cioè alla 'Biodiversità antica autoctona'.

Gli esempi storici di tutela della biodiversità e del patrimonio genetico delle specie autoctone sono straordinariamente analoghi alle moderne misure pubbliche di salvaguardia: già nel 450 a.c., la questione dell'*autoctonia* era presente nella gestione governativa. *Artaserse I normò l'utilizzazione delle foreste di cedro del Libano*, imponendo tutta una serie di limitazioni nel taglio di questa specie. Non è dato sapere, storicamente, almeno fino a oggi, le motivazioni di questa normativa; si può ipotizzare l'eventuale conseguenza negativa del disboscamento sui cambiamenti climatici e sull'erosione del suolo, quindi il verificarsi di processi di desertificazione.

Anche Carlo Magno impose per legge agli agricoltori l'obbligo di coltivare 90 specie di piante in via di estinzione per evitarne la scomparsa.

Nell'epoca moderna, l'espressione '**biodiversità**' venne proposta per la prima volta in occasione del 'Forum nazionale sulla biodiversità' (Washington, 1986) ed è attribuita a Walter G. Rosen.

Il termine "*biodiversità*" deriva dalla contrazione in una sola parola dell'espressione '*diversità biologica*'; in particolare, il successo del termine è dovuto all'opera intitolata '*Biodiversità*' di Wilson e Peter (1988).

In ultimo, la Commissione europea (D.G. Agricoltura, 1999) definisce la biodiversità come "...la variabilità della vita e dei suoi processi includente tutte le forme di vita, dalla singola cellula agli organismi più complessi, a tutti i processi, ai percorsi e ai cicli che collegano gli organismi viventi alle popolazioni, agli ecosistemi e ai paesaggi".

In effetti, l'approccio alla comprensione della biodiversità può essere "per sistemi". Possiamo immaginare che la vita sia una piramide di livelli, ovvero cellule che compongono i tessuti, tessuti che formano l'organismo, l'organismo che costituisce le popolazioni e le popolazioni che, insieme, costruiscono l'ecosistema. Il funzionamento di ciascun livello è regolato da norme sia proprie sia nei confronti degli altri stadi.

Inoltre, tutte le specie che popolano un determinato ecosistema, 'dinamico' nel tempo, si influenzano reciprocamente, risentono dell'effetto dei fattori fisici e rappresentano il frutto di trasferimenti 'naturali' di segmenti di DNA sottoposti a 'verifiche combinatorie' di lunga durata.

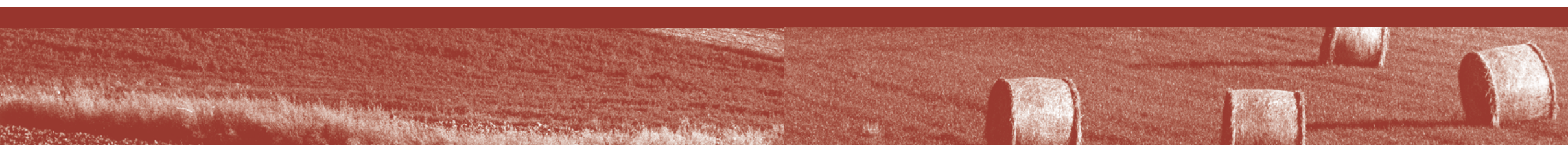
E' importante sapere che tutti gli organismi che vivono in gruppo, batteri compresi, possono assumere caratteristiche che non possiedono come singoli individui.

Purtroppo, né il pensiero scientifico né il sapere comune hanno sempre manifestato comprensione di quanto sia importante la complessità delle comunità biologiche.

Anzi, l'estremizzazione della visione centralistica del mondo [F. Bacone (1561÷1620), R. Descartes (1596÷1650), G. Galilei (1564÷1642)], secondo cui 'l'uomo è misura di tutte le cose', ha portato a considerare la natura, assolutamente dipendente dall'uomo e, pertanto, 'perfettamente adattabile' alle sue esigenze.

Questo punto di vista è stato la causa del comportamento dissennato delle attività umane, che nel corso del tempo ha portato all'impoverimento dell'ambiente in termini di biodiversità. Wilson stima, nel 1988, una frequenza di 17.500 estinzioni per anno su una valutazione di specie viventi variabile fra i 4 e 10 milioni.

Oggi, grazie alla maggiore sensibilità degli scienziati e della popolazione, si è compreso che l'aumento di biodiversità protegge gli ecosistemi dai danni prodotti da variazioni dell'ambiente, migliorando il funzionamento delle comunità biotiche. Inoltre, maggiore è la complessità delle specie che popolano un ambiente, più questo sarà produttivo (ad esempio, in termini di biomasse vegetale prodotta).



La tutela della biodiversità

Vi sono molte ragioni per intervenire a difesa della biodiversità. In primo luogo, l'animale non è identificabile solo con la sua funzione riproduttiva e produttiva, ma è portatore di vantaggi importanti dal punto di vista biologico-evolutivo.

Inoltre i tipi genetici autoctoni (TGA) e i tipi genetici autoctoni antichi (TGAA), per lo più allevati in aree *'marginali'* dove il modello di produzione e allevamento intensivo non può essere applicato in assenza dei presupposti economici che lo rendano conveniente, sono gli unici a poter esprimere un proprio ruolo zootecnico, grazie alla propria capacità a produrre, utilizzando quasi esclusivamente le risorse alimentari del posto. Quindi conservare la variabilità genetica e le razze autoctone offre anche vantaggi economici in ordine alla valorizzazione di comprensori agricoli e pastorali poveri, ove però razze animali rustiche e resistenti possono adattarsi e dare reddito agli agricoltori locali.

I Tipi Genetici Autoctoni possono essere considerati alla stregua di *beni culturali* in quanto costituiscono un patrimonio dallo straordinario valore di documentazione, sia *storico* che *biologico*;

è pertanto dovere della collettività tramandarli alle generazioni future.

Infine, la conservazione della biodiversità e dei tipi genetici autoctoni è anche un dovere morale da parte della collettività umana, perché la biodiversità rappresenta non solo un bene da difendere e da trasmettere alle generazioni future per il miglioramento della qualità della vita, ma anche un bene in sé stesso che ha il diritto alla propria esistenza.

Il rispetto della biodiversità è orientato verso la specie nella sua 'globalità', da non trascurare è l'individuo o il 'singolo' (diversità intraspecifica).

La specie può essere considerata un'astrazione in quanto essa non soffre; il singolo, invece, soffre e muore facendo morire con sé la 'specie' e la sua diversità genetica.

Già nel 1979, Matassino auspicava l'istituzione di un *'libro anagrafico'* riportante parametri produttivi, riproduttivi e inerenti alla tipizzazione genetica, ai fini di una migliore utilizzazione spazio-temporale del germoplasma autoctono.

In Italia l'istituzione di registri anagrafici per le popolazioni riconducibili a etnie 'LOCALI' ha prodotto le seguenti esperienze:

1985 - BOVINI

1997 - OVI-CAPRINI

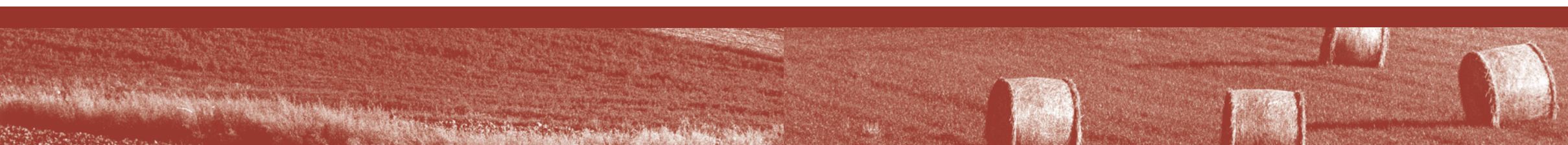
2001 - SUINI

2003 - EQUIDI.

Si rendono indispensabili le seguenti attività:

- identificazione e conoscenza delle risorse genetiche animali
- conservazione e monitoraggio dei Tipi Genetici Autoctoni a rischio di estinzione
- valorizzazione economica e produttiva dei tipi genetici autoctoni e autoctoni antichi
- educazione della popolazione al mantenimento della biodiversità.

Il successo della conservazione della biodiversità può essere raggiunto solo se si conoscono a fondo la sua distribuzione e il suo valore.



La filiera della zootecnia da latte e da carne

Mentre in ampie aree geografiche il processo di modernizzazione e industrializzazione ha portato alla marginalizzazione del comparto agricolo, a Mantova il comparto agricolo si è fatto motore della modernizzazione nell'insieme dell'economia provinciale. Qui si è realizzato, in una forma vigorosa, un equilibrio fra i comparti economici. Ampi comparti dell'economia mantovana, dell'industria, dell'artigianato e del commercio, traggono motivazioni e origine nella natura più profonda, nella cultura del lavoro e delle manifestazioni storiche della realtà agricola.

Gli elementi di integrazione tra il sistema agricolo mantovano e l'industria alimentare sono inoltre dimostrabili attraverso le specializzazioni dell'industria alimentare e la composizione delle produzioni agricole. Si possono quindi individuare modelli locali di sviluppo agroalimentare centrati sulla lavorazione delle carni suine e bovine e sulla trasformazione lattiero casearia.

Dati produttivi di Mantova

Legami e rapporti fra le varie fasi della filiera

1) Qualità e sicurezza alimentare

Poche grandi realtà multinazionali controllano una quota crescente delle produzioni mondiali di derrate alimentari imponendo la standardizzazione dei prodotti. In tale contesto le produzioni di qualità hanno rappresentato un grande strumento per riaffermare le tipicità locali e la cooperazione ha assunto una importanza estrema come strumento e strategia per valorizzare opportunamente il ruolo della componente agricola. Tuttavia il limitato livello di concentrazione dell'offerta (equivalente al limitato peso all'interno della filiera agroalimentare del sistema agricolo) si traduce in una insufficiente remunerazione del lavoro agricolo.

Oggi quello che lega le varie fasi della filiera è la consapevolezza da parte di tutti gli attori che il consolidamento e lo sviluppo dei sistemi produttivi agroalimentari sono basati su criteri di differenziazione delle materie prime, dei processi di trasformazione e di valorizzazione dei prodotti finali. Questo rappresenta una strada prioritaria se non obbligata per guidare l'agricoltura

italiana nel mercato globale. Qualità, salubrità e tracciabilità degli alimenti rappresentano un complesso di temi, fra loro strettamente interconnessi, di estrema attualità ed importanza, soprattutto in un contesto produttivo, quale quello delle terre mantovane, che vede l'agro alimentare al vertice degli interessi economici e che da sempre ha fatto delle proprie produzioni elemento di vanto ed orgoglio.

In via recente si sono verificati alcuni eventi che hanno creato grandi preoccupazioni ed allarme presso i consumatori:

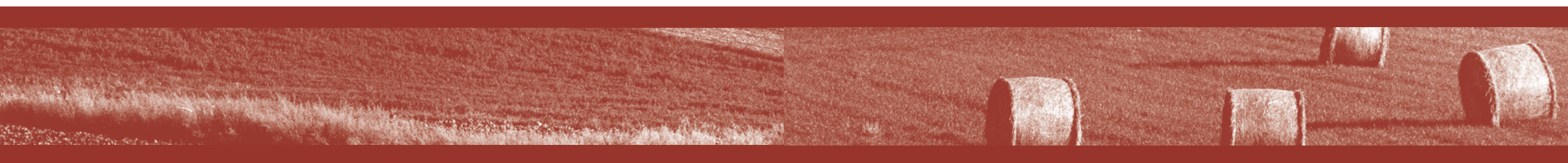
- preoccupazione per la resistenza agli antibiotici da parte di alcuni microrganismi patogeni;
- il problema della presenza negli alimenti di micotossine;
- la contaminazione delle derrate di origine animale da diossine;
- il panico legato alla diffusione del morbo della "mucca pazza";
- l'allarme ingiustificato dell'influenza aviaria;
- la preoccupazione per l'ambiente e la diffusione di colture a base di OGM.

La sicurezza alimentare diventa così elemento di strategia politica. Si sviluppa la tematica del principio di responsabilità che ovviamente finisce per essere spalmato in tutta la filiera produttiva e viene fatto risalire fino al produttore primario. Si tratta di un aspetto importante di sicurezza per il consumatore ma è un argomento che va attentamente definito per consentire a tutti gli operatori della filiera di operare correttamente e serenamente.

Oggi i fattori di interesse dei consumatori nei riguardi degli alimenti sono:

- il prodotto fresco;
- il prodotto garantito all'origine (desiderio di identificare il produttore) attraverso la tracciabilità;
- "naturalità" del prodotto (desiderio di ritornare alle origini).

Il problema di fondo resta il mantenimento o la riconquista della fiducia del consumatore in modo da poter soddisfare le sue esigenze. Di tutti i sistemi di assicurazione qualità che si possono immaginare, o mettere in atto, quello che sembra soddisfare meglio il consumatore è quello della



tracciabilità del prodotto. Per alcune produzioni la tracciabilità è già insita nel processo produttivo. E' il caso del formaggio Parmigiano reggiano o del Grana Padano. Dalla forma, identificata con un numero è possibile risalire al caseificio, al periodo di produzione ed al gruppo di aziende o singola azienda che ha fornito il latte. Il consumatore chiede qualche cosa del genere anche per la carne bovina per cominciare a superare la sfiducia. La tracciabilità dei prodotti diventa una esigenza irrinunciabile. Il primo passo è certamente rappresentato dalle nuove norme sull'etichettatura.

Non meno importanti, se saranno gestiti con serietà ed adeguatamente valorizzati e promossi, sono i provvedimenti sull'etichettatura e sulla rintracciabilità degli alimenti che favoriranno un trasparente rapporto di fiducia tra i produttori ed i consumatori.

Con la rintracciabilità si ha l'obiettivo di dare maggiore trasparenza alla relazione fra sistema produttivo e consumatore. La rintracciabilità di filiera rappresenta il più importante strumento per invertire la tendenza al distacco fra produttori e consumatori che la globalizzazione dei mercati rende sempre più evidente. I sociologi dell'alimentazione sostengono che la causa principale della diffidenza e della sfiducia dei consumatori è proprio la crescente distanza fisica e psicologica fra il sistema produttivo e i consumatori. Dunque la rintracciabilità di filiera può essere prima che strumento tecnico di controllo, strumento di rassicurazione e di fiducia.

Le etichette dei prodotti consentono di risalire facilmente al produttore e ciò responsabilizza quest'ultimo come vero autore del prodotto. Da ciò deriva una funzione non solo produttiva ma anche di garanzia per tutti gli avvenimenti che si possono verificare nella filiera.

Per garantire al consumatore la massima sicurezza e qualità dei prodotti tutta la filiera deve essere gestita e controllata in modo da consentire di identificare e mettere sotto controllo tutti i processi dalla produzione primaria al confezionamento finale e alla distribuzione.

E' chiaro che per poter fare questo in maniera completa ed efficace, è necessario avere delle filiere organizzate ed operanti su territori non troppo

vasti e progettare tali processi coinvolgendo ad ombrello tutti i produttori. Il concetto chiave sta nella capacità di sapersi organizzare ed aggregare i produttori in un progetto di filiera che veda il suo punto di forza in un progetto di qualità e sicurezza alimentare con progetti specifici legati alla rintracciabilità del prodotto.

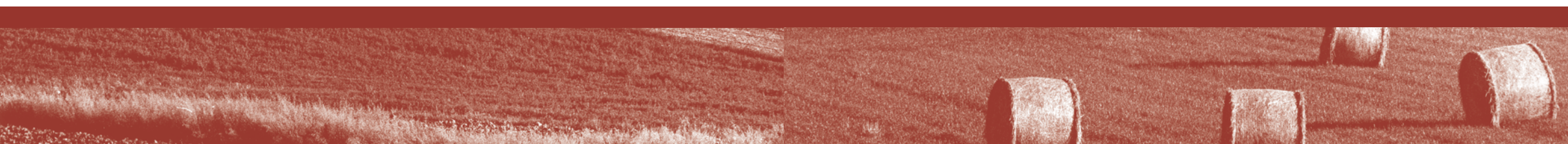
La nostra dannazione sta nell'eccellenza qualitativa delle nostre produzioni. Un'eccellenza che richiede costi aggiuntivi e oneri superiori a quelli che gravano su chi ha finora invaso i nostri mercati con prodotti di qualità inferiore e in qualche caso d'incerta provenienza. Ora che la tracciabilità e l'etichettatura delle carni talune indiscriminate importazioni potrebbero davvero incontrare seri ostacoli e questo non farebbe altro che favorire il nostro allevamento a tutto vantaggio della qualità dei prodotti offerti al consumatore.

2) Rapporti di filiera

La cooperazione agroalimentare è presente in modo consistente nella provincia mantovana. Lo scopo della cooperazione è favorire l'opportunità di ridistribuire reddito ai propri soci. La cooperazione acquisisce e restituisce ai soci conferenti quote di valore aggiunto altrimenti proprie degli operatori della trasformazione e commercializzazione.

a) Carne Bovina

L'allevamento da carne bovina da sempre è stato considerato attività secondaria e complementare rispetto all'allevamento per la produzione di latte. Si sviluppa inoltre, quale fattore ed espressione culturale dell'epoca e necessità di concentrazione, la macellazione in forma cooperativa. Solo negli anni '80-'90 si ebbe un forte sviluppo degli allevamenti intensivi privati o in soccida, dopo il fallimento delle stalle sociali, che hanno comunque mantenuto rapporti sociali con il Macello Cooperativo. Lo stretto *rapporto tra allevatore e macello cooperativo*, unitamente i buoni risultati ottenuti in termini economici, ha scemato la necessità di sviluppare concretamente a livello dei produttori forme associative (*Associazioni Produttori Carne*).



Le crisi di mercato che si sono succedute negli anni hanno reso tuttavia necessario sviluppare sistemi di certificazione di qualità delle carni attraverso la costituzione di un *Consorzio Carni Bovine Documentate*.

Il Macello Cooperativo ha recentemente ottenuto il riconoscimento quale *Organizzazione dei Produttori* ai sensi del D.Lgs. 228/01. Tale riconoscimento nasce evidentemente dalla necessità di acquisire maggiore potere contrattuale nei confronti delle industrie di commercializzazione dei prodotti in quanto tale struttura non ha sviluppato in avanti un *processo di valorizzazione dei tagli e/o lavorazioni* verso in prodotti finiti pronti per il consumo.

b) Carne Suina

Gli allevamenti suinicoli sono sempre stati tradizionalmente legati alle strutture di trasformazione, sia cooperative e privati, del latte in formaggio Grana Padano e Parmigiano Reggiano. Inoltre l'allevamento era diffuso in tutte le aziende agricole e solamente negli anni '70-'80 si sono sviluppati allevamenti intensivi privati. In questo scenario è nata l'esigenza di sviluppare strutture di macellazione di tipo cooperativistico e di tipo privato. Le principali strutture di macellazione suinicola hanno mantenuto nel tempo il loro ruolo di *semplici macellatori*, i cui tagli principali sono costituiti dalle parti posteriori che hanno destinazione la produzione di prosciutti. Non mancano tuttavia esempi di trasformatori che hanno sviluppato ulteriormente la loro *attività verso prodotti pronti al consumo*. La crisi che ha colpito recentemente il settore ha creato i presupposti per la costituzione di una *organizzazione dei produttori*.

c) Lattiero caseario

La produzione di latte si è sviluppata negli anni all'interno di un sistema ricco di cooperative sociali di trasformazione in prodotti di eccellenza. Lo stretto rapporto di carattere sociale tra produttori e trasformatori (cooperative sociali) non ha creato i presupposti per un serio sviluppo di una *Associazione di produttori* o *Organizzazione di Prodotto*. Le crisi di mercato hanno agito direttamente sulla chiusura di aziende produttrici di latte o di caseifici. La presenza di una fitta rete di cooperative sociali (spesso di piccole-medie

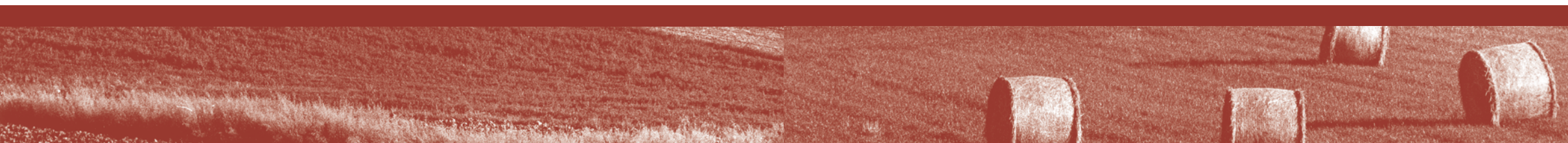
dimensioni) hanno lasciato spazio ad altri attori della filiera (in genere trasformatori industriali, commercianti e confezionatori) che acquisiscono oggi la maggior parte del valore aggiunto della filiera. Si è tuttavia, soprattutto negli ultimi anni, sviluppata una struttura nuova. Il Consorzio Latterie Sociali Mantovane è una struttura di secondo grado che cresce in termini di fatturato, esportazioni, capacità di attrazione e di interpretazione delle esigenze dei soci, diversificazione e concentrazione dell'offerta, acquisizione di nuovi sbocchi di mercato, che conquista, per conto dei produttori soci, un segmento della filiera che in passato era totalmente gestito da altri soggetti. La forma consortile come strumento del consorzio è oggi tra la più evoluta espressione economica delle imprese cooperative nel comparto agro alimentare, quelle che si candidano a conquistare i territori oltre la nuova frontiera del mercato: l'internazionalizzazione. E' questa la scommessa che il nostro comparto produttivo, il nostro distretto è chiamato a giocare mettendo in campo tutte le sue grandi potenzialità.

3) La catena del valore

La maggior parte dei produttori è strangolato dal disavanzo derivante da remunerazioni insufficienti a coprire anche solo le spese. Ma se gli allevatori producono in perdita, anche per gli altri anelli della filiera i tempi sono tutt'altro che rosei: è risaputo in fatti che fra questi, anche le industrie di macellazione e trasformazione lamentano gli scarsi guadagni. Se allevatori e trasformatori non guadagnano, e il prezzo al consumo si mantiene stabile a chi vanno i benefici di questa situazione? Ormai da più parti viene indicata la GDO come forse l'unica che ancora oggi realizza sostanziosi profitti. Può essere utile ricorrere ad un esempio. I lombi di suino vengono venduti dalla GDO al consumatore a 6 € al Chilo. L'industria li vende alla GDO a 3 €.

Il valore riconosciuto al prodotto è perfettamente suddiviso tra la 1° fase (produttore industria di macellazione e lavorazione) e la 2° fase (distribuzione consumatore).

I costi di gestione sono altrettanto equamente suddivisi tra essi?



La piramide rovesciata, riferita alla filiera della carne bovina è un ottimo spunto per riflettere sulla distribuzione dei ricavi, nei passaggi del prodotto dall'allevamento al consumatore (Studio ISMEA). Dei 100 pagati dal consumatore, 59 vanno alla distribuzione, 24,4 vanno alla macellazione e solo il 16,8 all'allevatore. La posizione dominante della GDO è schiacciante, arrivando ad incassare i 3/5 del valore economico finale delle derrate. E la situazione con poche o nulla variabili riguarda molti altri prodotti agricoli. Ne deriva che il settore primario subisce il peso smisurato di un mercato monopolizzato da una componente della filiera rappresentata dalla GDO.

Conclusioni

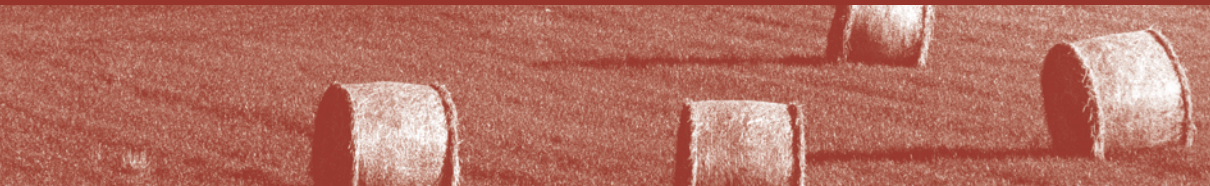
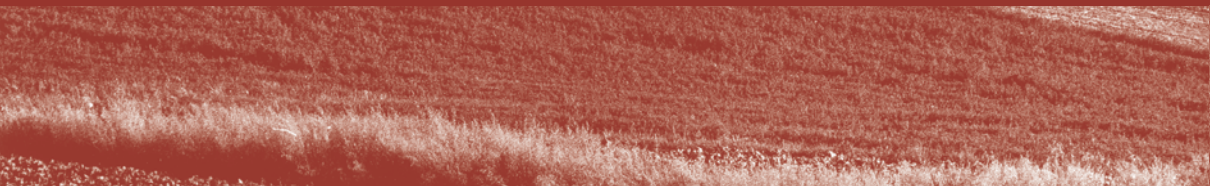
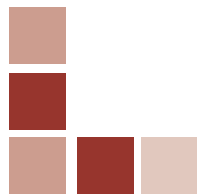
Quali strategie per il futuro si dovranno adottare per cercare di sollevare il settore dalla crisi ?

- Costituzione di Organizzazioni di prodotto che consentano al mondo allevatorio di concentrare l'offerta di commercializzazione, accrescendone di fatto il potere contrattuale nei confronti dei pochi macelli che, a seguito di processi di ristrutturazione e aggregazione, sono rimasti gli unici acquirenti. Questo indiscutibilmente permetterebbe di assicurarsi i prezzi migliori possibili che il mercato è in grado di offrire.

- Avviare un discorso serio con tutta l'interprofessione per cercare di eliminare le sperequazioni attualmente esistenti, il persistere delle quali potrebbe portare ad una disaffezione degli allevatori verso l'attività produttiva con conseguente notevole ridimensionamento del comparto suinicolo e gravi ricadute non solo sull'occupazione ma anche all'industria di macellazione e tutti i settori dell'industria salumiera che si troverebbe in carenza di materia prima sia da un punto di vista quantitativo che qualitativo.

- Promuovere accordi di filiera con il coordinamento da parte delle istituzioni (es. Ministero) al fine di regolare i mercati nel settore primario (aggregazione e migliore organizzazione dell'offerta) sulla base dell'esigenza dei diversi settori, di valorizzare le produzioni nazionali sui mercati interni ed esteri, di evitare sperequazioni dei guadagni a favore della GDO.

- Sostenere gli accordi con la GDO in quanto l'agricoltura senza un legame forte con gli altri settori economici è destinata a segnare il passo. Gli accordi con la grande distribuzione sono necessari per salvaguardare i prodotti della nostra terra e quelli dell'industria che li lavora. Il rischio è che le grandi catene di vendita, che molto spesso sono francesi, olandesi o tedesche, riempiano i propri scaffali della propria merce.



Le «manades» in Camargue: lo sviluppo al cuore della tradizione

Cenni storici

Medioevo

I bovini della Camargue vivevano allo stato selvatico. La razza è probabilmente migrata dall'Asia in tempi antichi. Durante il Medioevo i tori della Camargue furono catturati e domati per essere utilizzati nei lavori agricoli. In quest'epoca nacque quindi la tradizione locale delle «manades».

I «custos» sono i bovini che allevano il bestiame mentre i «gardianus» sono i domatori incaricati di addestrare gli animali ai lavori agricoli.

Fine del XIX secolo

I bovini erano comunque rimasti animali difficili da domare e per questo poco adatti ai lavori agricoli. Diminui l'interesse per l'allevamento allo stato brado di questi animali, con il conseguente declino del numero di soggetti presenti sul territorio.

In privato, nelle aie delle fattorie, venivano comunque praticati dei giochi di taumachia con questi bovini dal carattere molto combattivo.

Inizio del XX secolo

Folco De Baroncelli, mandriano di origine italiana (Firenze), auspicò la riabilitazione del toro di «razza camargue».

Egli promosse un'identità camarguese basata sui costumi, su un folklore locale ... e sul gioco taurino che diverrà in seguito la «corsa camarguese».

Fine del XX secolo

Le pratiche agricole furono soggette a una rapida modernizzazione.

Si cercò una diversificazione delle attività (turismo verde, nozione di «territorio», ecc.) e al contempo furono promosse delle misure di tutela del patrimonio naturale.

In questo contesto, un gruppo di allevatori «manadiers» desiderarono gestire e valorizzare il loro metodo di produzione.

1995: creazione del marchio Denominazione di Origine Controllata «Carne bovina del toro di razza Camargue»

Il disciplinare della Denominazione di Origine Controllata «Viande de taureaux de Camargue» prevede fra l'altro che:

- gli animali vengano allevati in un areale geografico predefinito
 - che anche la macellazione e il taglio delle carcasse avvenga all'interno di quell'areale
 - pascolo, per almeno 6 mesi l'anno, nelle zone umide senza la somministrazione di foraggi
 - gli animali devono essere obbligatoriamente di razza *camarguaise* (definita da criteri morfologici ben precisi)
 - è obbligatorio l'allevamento estensivo all'aria aperta ed in libertà.
 - l'intensità del carico di bestiame è limitata ad un massimo di 1 Unità Bovina Adulta (U.B.A.) per 1,5 ettari di pascolo.
- L'obiettivo principale è la conservazione del carattere selvaggio di questi animali.

Condizioni particolari di macellazione

Macellazione pronta fin dallo scarico dal mezzo di trasporto (è vietata la sosta degli animali al mattatoio).

Massima intensità di macellazione = 2 capi/posta l'ora (precauzione volta a tutelare il prodotto e non la produttività).

Utilizzo di attrezzature di sezionamento specifiche.

Raffreddamento controllato delle carcasse per evitare le contrazioni dei tessuti muscolari.

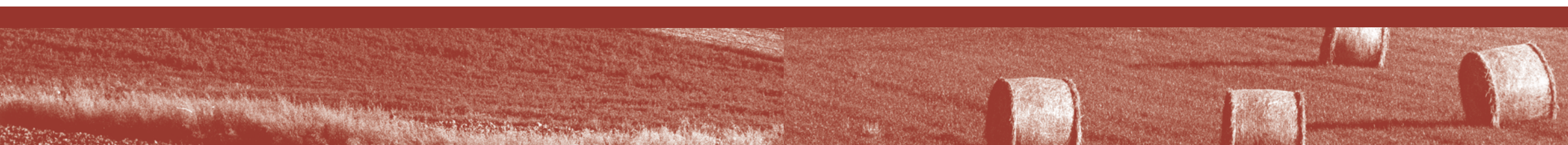
Le carcasse devono presentare una carne di colore rosso intenso.

Apposizione immediata della marca A.O.C. sui diversi muscoli (8 punti).

Un'iniziativa locale per lo sviluppo duraturo

Obiettivi prioritari della Denominazione d'Origine Controllata

- Far conoscere un prodotto allevato in condizioni specifiche legate a un territorio: il patrimonio naturale camarguese.



Dr. Mentore Bernini
Libero Professionista
Mantova

Progetto Viticoltura Mantovana. Misura N Piano di Sviluppo Rurale 2000/2006.

- Mantenere e perennizzare i valori paesaggistici ed ecologici che rappresentano le aree occupate dai bovini.
- Organizzare l'inserimento sul mercato delle carni bovine di razza "camargue".

Finalità dell'allevamento: la corsa camarguese

Finalità degli allevamenti

Lo spettacolo taurino: la corsa camarguese. Un vantaggio culturale per sviluppare un turismo sostenibile.

Descrizione della « corsa camarguese »:

Il «*tourneu* », con dei gesti e la voce, attira l'attenzione del toro per orientarlo in modo tale da preparare una corsa favorevole al «*raseteur*» che si mette in posizione.

Il «*raseteur*» inizia la sua corsa e avvia la carica del toro

Il toro e il *raseteur* si incrociano.

Con il suo *crochet*, il *raseteur* cerca di togliere un «attributo», cioè uno dei nastri e coccarde precedentemente legati alla testa dell'animale.

Dopo in contatto, l'uomo scappa sopra le barriere. Il toro lo insegue fino a sbattere contro l'ostacolo.

Le premesse per la realizzazione del progetto sono la Legge della Regione Lombardia n. 47/1986 e la Misura N del Piano di Sviluppo Rurale Lombardia 2000/2006.

Il progetto è stato sviluppato in collaborazione fra l'Amministrazione Provinciale e Coldiretti di Mantova, Cantine Sociali di Quistello e Poggio Rusco.

Le aree interessate dal progetto sono tre: l'Alto Mantovano, l'Oltrepò Mantovano ed il Viadanese e Sabbionetano.

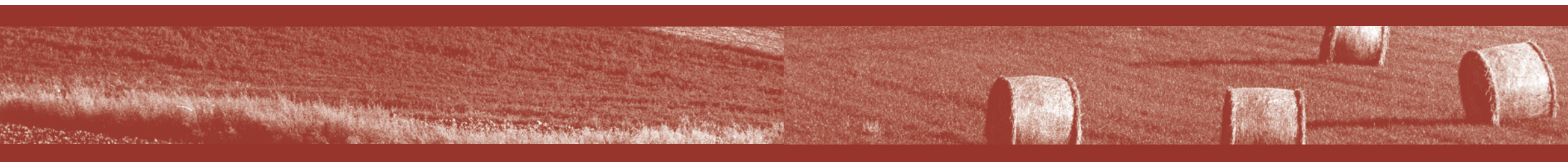
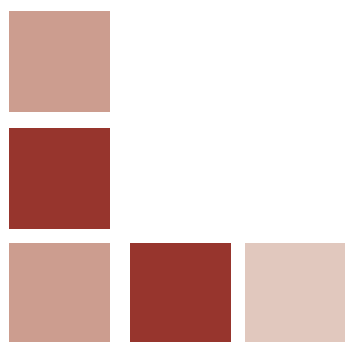
Gli obiettivi del progetto sono:

- Applicare strategie di produzione in grado di migliorare la qualità del vino
- Limitare i residui dei fitofarmaci sulle uve a tutela della salute del consumatore
- Contenere i rischi di contaminazione per l'ambiente e per gli operatori
- Migliorare il reddito d'impresa.

Il metodo di lavoro è consistito nell'introdurre tecniche e tecnologie innovative di difesa integrata del vigneto, in applicazione del Disciplinare di produzione della Misura F (2.6) "Misure agroambientali" approvato dal Servizio Fitosanitario della Regione Lombardia. L'attuazione del progetto è stata monitorata con sopralluoghi aziendali volti a verificare la corretta applicazione del disciplinare.

I risultati dell'applicazione su vasta scala dei criteri di difesa integrata della vite sono consistiti innanzitutto in uve di qualità superiore, soprattutto per quanto concerne la tutela della salute dei consumatori. Altro aspetto qualitativo di non poca importanza è la maggiore tutela ambientale delle pratiche colturali, che ha garantito un metodo di produzione rispettoso del benessere della collettività.

Oltre al disciplinare di produzione, al metodo produttivo sono state applicate le norme sulla rintracciabilità degli alimenti introdotte dal Rec. CE 178/2002. Il vino così ottenuto ha una tripla garanzia: l'eventuale denominazione di origine (tutela della tipicità), la produzione integrata (ridotto contenuto di



*Dott. Marco Locatelli
Direttore Azienda Regionale Agricola di Alberese
Alberese, Grosseto.*

La filiera della zootecnia da carne

input chimici) e la rintracciabilità (il consumatore può ottenere informazioni su tutte le fasi produttive antecedenti il consumo). Va inoltre aggiunto che tutti i vini così ottenuti sono garantibili come esenti da Organismi Geneticamente Modificati.

Dal punto di vista dell'esperienza acquisita, altri risultati di rilievo sono costituiti dalla riqualificazione e sensibilizzazione degli agricoltori, tramite l'assistenza tecnica, il bollettino fitopatologico pubblicato su vasta scala anche su quotidiani locali, incontri serali fra l'assistenza e i produttori e attraverso il Progetto riconversione e ristrutturazione vigneti Consorzio Provinciale Tutela Vini Mantovani.

Da tutto ciò è scaturito un miglioramento diffuso del settore vitivinicolo locale, che si è tradotto nell'adozione di forme di allevamento più razionali e nella coltivazione di vitigni di migliore qualità.

L'Azienda Regionale Agricola di Alberese è sicuramente una fra le più grandi aziende europee che operano in aree ambientali protette. Con i suoi 4.600 ettari, infatti, occupa circa il 40% del Parco Naturale della Maremma. Pinete, boschi, macchia mediterranea, dune, pascoli e coltivi sono l'ambiente dove l'azienda svolge tutte le sue attività, nel rispetto della natura attraverso l'agricoltura e l'allevamento con metodo biologico. Nel territorio aziendale sorgono inoltre numerose edifici storici di particolare pregio.

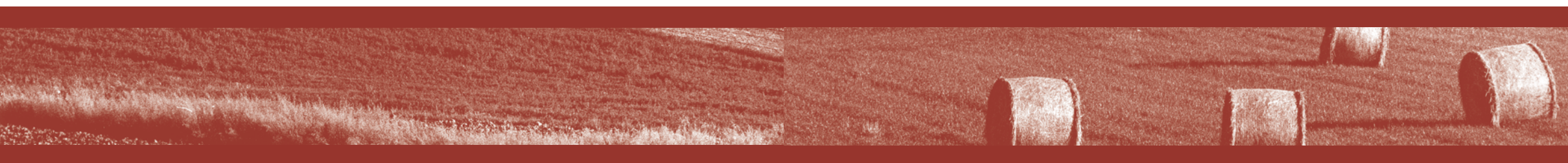
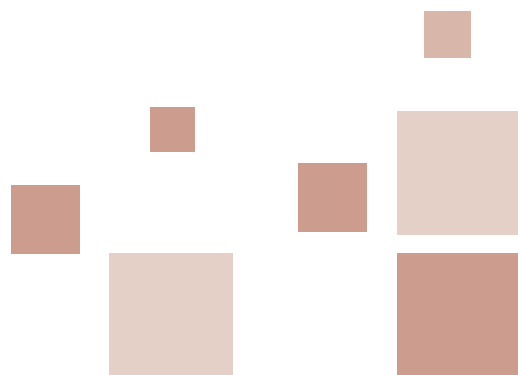
Allevamento, vitivinicoltura, olivicoltura, seminativi, vivaio, trasformazione alimentare, commercializzazione e vendita diretta, ospitalità rurale e organizzazione di convegni, fanno di Alberese una tipica azienda multifunzionale.

Tra tutte le attività aziendali però l'allevamento della vacca maremmana è quello che più caratterizza il territorio, diventandone quasi un simbolo.

Della razza maremmana si hanno tracce sin dal tempo degli Etruschi come testimoniano diversi reperti archeologici. Questa razza popola da secoli gli ambienti paludosi e malarici della Maremma Toscana e Laziale.

L'Azienda Regionale ha attualmente in allevamento una mandria di circa 500 capi di vacche maremmane in purezza di razza allevati tutto l'anno allo stato brado e governati da butteri che ogni mattina montano a cavallo per il controllo degli animali.

L'allevamento con metodo biologico è il normale approccio produttivo, in un'area straordinaria ed unica come quella del Parco Naturale della Maremma. Le razze animali allevate, come pure le scelte colturali, privilegiano quelle particolarmente vocate a questo territorio. In questo modo, adottando le migliori tecniche produttive, è possibile sviluppare un modello di agricoltura e zootecnia assolutamente compatibile con l'ambiente e che produce prodotti di eccellenza riducendo gli apporti esterni al sistema produttivo e in tal modo riducendo i costi di produzione.



L'allevamento: qualità e antichi mestieri

In questo territorio la vacca maremmana è sempre stata presente. In un allevamento brado il bestiame non è assolutamente abbandonato a se stesso come a volte si potrebbe pensare. I gruppi di bovini maremmani sono gestiti con razionalità per impedire fenomeni di consanguineità che potrebbero indebolire le linee di sangue dell'allevamento. Anche per questo motivo la "tracciabilità" ad Alberese non è solo una risposta alle normative ma è un modo da sempre di conoscere e riconoscere i singoli bovini fino al consumo. Questo sistema di allevamento trova nell'antico mestiere del buttero e nel cavallo maremmano gli attori che possono ancora oggi e in modo razionale, valorizzare i territori di origine della maremmana e in particolare le aree protette. Il mestiere del buttero non è per noi una cartolina nostalgica e un fenomeno da circo da proporre ai turisti, ma è solo una attività lavorativa qualificata finalizzata all'allevamento e al benessere animale.

La vacca maremmana è molto rustica e frugale. Riesce a sfruttare i magri pascoli maremmani e in periodi di estrema siccità mangia anche la Salicornia che è un'erba grassa che difficilmente sarebbe commestibile per altri bovini. Inoltre in casi estremi beve l'acqua salmastra dei fossi. Nel periodo invernale le vacche pascolano nella Pineta Granducale, il luogo più riparato dai freddi venti settentrionali.

Le vacche maremmane, anche quelle destinate al macello, con il sistema brado godono di un benessere animale significativo, fatto di movimento e relazioni sociali. Questo benessere animale si manifesta tra l'altro con una rusticità elevata e forte resistenza alle malattie, per cui i nostri animali non necessitano di medicinali e antibiotici.

La qualità della carne di Maremmana allevata in purezza allo stato brado si contraddistingue per il gusto caratteristico, il giusto equilibrio di grasso, la compattezza e la scarsa perdita di acqua in cottura. Tutte queste qualità si massimizzano però attraverso una fase di finissaggio prima della macellazione, in cui gli animali sono allevati in recinti meno ampi e alimentati con farine aziendali da agricoltura biologica. Inoltre per gustare tutte le caratteristiche di queste carni è opportuna una adeguata frollatura dopo la macellazione.

Marketing

L'Azienda Regionale Agricola di Alberese da alcuni anni è impegnata in un Piano di risanamento e di rilancio approvato dal Consiglio Regionale della Toscana. I progressi ottenuti confermano che è possibile sviluppare un nuovo sistema di gestione aziendale in agricoltura che renda compatibile il mantenimento dell'ambiente con la tendenza al pareggio di Bilancio.

Come trasformare questa visione "romantica" dell'allevamento delle vacche maremmane in occasione di reddito?

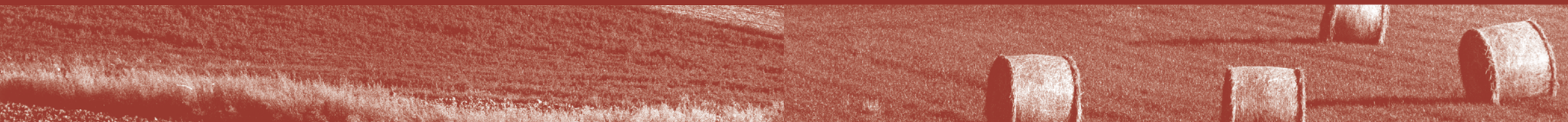
E' importante comprendere le dimensioni del potenziale mercato interessato, ad esempio, alla carne di Maremmana. Una mandria di 500 capi circa ha una produzione annua di vitelli che, detratte le quote di rimonta, è di circa 110 capi, tra maschi e femmine, da destinare alla macellazione.

La Grande Distribuzione Organizzata

Recentemente a Grosseto il responsabile degli acquisti della Coop Italia ha riferito che complessivamente, per rifornire tutte le superfici di vendita di tale catena, vengono macellati circa 8.000 capi al giorno. Di questa quantità i bovini macellati provenienti da razze tipiche e pregiate italiane sono così suddivisi:

- 180 capi Razza Piemontese
- 120 capi Razza Chianina
- 30 capi Razza Romagnola
- 20 capi Razza Marchigiana

La prima considerazione è che senza una adeguata aggregazione tra i produttori di vacca Maremmana che utilizzano sistemi bradi di allevamento, il mercato della GDO è "quasi" irraggiungibile. Questo anche perché nel caso della vacca Maremmana è importante mirare all'eccellenza qualitativa, in particolare rendendo costanti e omogenei i parametri qualitativi delle carni. Si ritiene spesso che la GDO voglia standardizzare i prodotti e in qualche modo limitare le biodiversità. La mia esperienza invece conferma che è il consumatore, anche quello attento che si rivolge ad esempio al punto vendita



aziendale, a richiedere una costanza qualitativa di prodotto e le variazioni non sempre vengono comprese.

La vendita diretta e la ristorazione

Un allevamento delle nostre dimensioni trova più conveniente la vendita dei propri vitelli attraverso un proprio spaccio aziendale. Infatti, favoriti anche dal forte flusso turistico in transito nel Parco della Maremma, il nostro punto di vendita di Alberese riesce a collocare, con soddisfazione, la gran parte dei vitelli destinati alla macellazione.

Un canale sicuramente ampiamente da sviluppare nell'ambito locale è il consumo di Maremmana presso la ristorazione, in particolare attraverso un progetto che porti ad utilizzare la prevalenza dei tagli, valorizzando così anche la semplice cucina locale. Questo è un aspetto che meriterebbe maggiore attenzione e che riguarda in generale l'educazione alimentare, ma in particolare è indispensabile per valorizzare la vacca Maremmana nel canale della ristorazione. La Maremmana è non sviluppa particolarmente i tagli "pregiati"; infatti il prevalente sviluppo della parte anteriore rispetto a quella posteriore ricorda che la "destinazione" di tale bovino era quello del traino dei carri e non quello della produzione di bistecche. Ne consegue che per avviare un canale commerciale razionale verso la ristorazione occorre proporre un adeguato mix di tagli che interessi tutte le parti delle mezzene.

Come migliorare la qualità

Al fine di migliorare le condizioni di allevamento e la qualità della carne, le sperimentazioni e le prove in campo svolgono un importante ruolo.

La nostra Azienda ad esempio ospita il Centro di Selezione genetica dell'ANABIC per la razza Maremmana; in questo modo vengono selezionati, tramite prove di Performance Test, i potenziali bovini riproduttori Maremmani che possono, nell'ambito del mantenimento delle caratteristiche di razza, apportare miglioramenti consistenti in particolare in termini di accrescimento. Ad esempio nell'ultima edizione del Performance Test sono

stati promossi 16 Tori Maremmani, alcuni dei quali hanno registrato un valore di A.M.G. (Accrescimento medio giornaliero) di oltre 1.600 valore che è oramai in linea con gli accrescimenti della più apprezzata razza Chianina. Molto importante è la macellazione alla giusta età dei capi; alcuni studi indicano come migliore età quella dei 18 mesi. Nell'allevamento brado le nascite sono sincronizzate per esigenze climatiche e di disponibilità di pascolo ed avvengono tra febbraio e aprile; questo porta difficoltà nel seguire gli andamenti delle richieste del mercato con la giusta maturità dei soggetti destinati al macello. La Maremmana però mostra di mantenere adeguati livelli qualitativi anche ad età superiori, cosa non sempre frequente su altre razze da carne.

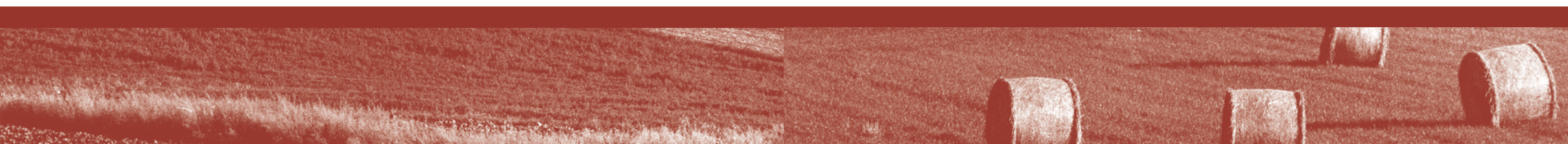
Abbiamo compreso l'importanza dell'ultima fase dell'allevamento, il finissaggio, in cui in particolare, per un allevamento di bestiame brado, spazi ridotti e alimentazione adeguata (farine di cereali e di favino di produzione aziendale) migliorano e stabilizzano la qualità della carne.

Gli indici di valutazione delle Maremmane sono sicuramente ancora da migliorare: fertilità indicativamente dell'80% e resa di macellazione di oltre 50%. Per soggetti in purezza di razza è comunque un risultato apprezzabile.

I Marchi: da qualità a qualità totale

Il titolo di questo convegno è stimolante: *Qualità totale*. La qualità è per definizione un carattere positivo; la specifica *totale* rafforza in maniera importante il messaggio. La Qualità però è soggettiva ed ognuno di noi la percepisce in modo originale. In questo contesto, le caratteristiche organolettiche del prodotto, l'ambiente e il paesaggio dove si allevano i capi, gli antichi mestieri che permettono il governo del bestiame e i tradizionali utilizzi in cucina della carne di Maremmana sono, in base alla nostra esperienza, elementi componenti della Qualità totale.

A rafforzare ciò, l'Azienda Regionale è presidio Slow Food – Vacca Maremmana e la stessa razza è Prodotto tradizionale in base all'apposita regolamentazione. Tutto ciò aiuta in termini commerciali, ma ha ancora molte potenzialità inesprese che gli stessi allevatori devono cogliere e organizzare.



*Pierre Viallet
Direttore della Cooperative Chevriers de l'Hérault
Montpellier (F)
Bruno Rivolier, Presidente Syndicat Caprin du Gard
Nîmes (F)*

Allevatori Caprini dell'Hérault. Un percorso di qualità.

Per ora possiamo vantare molte degustazioni, molti complimenti e poco business.

All'ultimo Salone del Gusto di Torino abbiamo partecipato come Presidio Slow Food Vacca Maremmana con un piccolo spazio espositivo e di vendita. Il nostro stand era limitrofo allo spazio del Presidio Chianina che vendeva bistecche alla fiorentina in maniera sorprendente, mentre la carne di Maremmana era poco richiesta: molti potenziali clienti dicevano "Bella la Maremma! Fate anche l'Agriturismo?", ma facevano la fila per comprare la fiorentina. Esaurito però il taglio fiorentina i potenziali clienti, non più "distratti" dal blasonato e noto taglio della Chianina, hanno mostrato un grande interesse e disponibilità a "provare" la carne di Maremmana. La riconoscibilità di un prodotto è quindi un elemento di marketing preciso e fondamentale; tuttavia ho constatato la difficoltà di vendere i tagli meno pregiati.

E' per questo motivo che la carne di Maremmana, prodotto tuttora da affermare sul mercato, dovrebbe a mio parere costruirsi un'immagine che la presenti come un prodotto utilizzabile in tutti i suoi tagli, con un deciso abbinamento al territorio e all'ambiente incontaminato della Maremma e dei suoi Parchi, ma soprattutto alla tipica cucina maremmana.

La vacca Maremmana potrebbe così esprimere il massimo del suo valore se consumata nello splendido territorio della Maremma, integrando le politiche turistiche locali con un ulteriore arricchimento del paniere agroalimentare del Distretto Rurale che potrebbe basare la sua strategia sulla *Degustazione Ambientale*.

La produzione

I produttori della Cooperativa degli allevatori caprini dell'Hérault sono insediati nelle zone montane e vallive dei dipartimenti dell'Hérault e di Tarn.

Il territorio è ubicato alle spalle di quello a specializzazione viticola.

La zona vanta, già da prima degli anni '70, una grande tradizione zootecnica per la produzione di latte (produzione del formaggio Roquefort) e carne ovina. Le capre, fino allora, erano allevate per lo più per il consumo familiare.

Il ricambio generazionale avvenuto dopo gli anni '70 comportò un cambio di orientamento produttivo della zootecnica, segnando l'avvento dell'allevamento caprino, con greggi composti da 50-80 capi.

La commercializzazione della produzione.

Agli inizi, il latte caprino veniva venduto su circuiti locali, direttamente o a mezzo di piccoli dettaglianti. Questi circuiti si saturarono velocemente, evidenziando tutte le difficoltà di inserirsi nella grande distribuzione.

Si rifletté allora sull'esportazione fuori dipartimento di una parte della produzione.

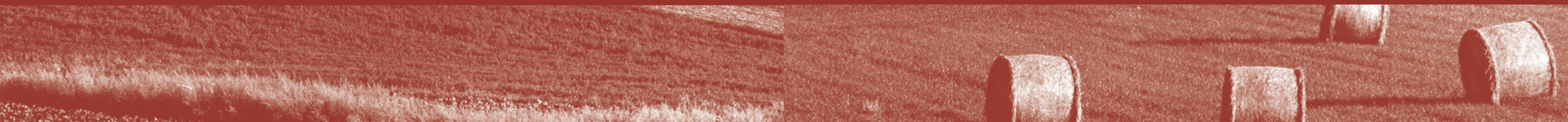
Nel 1977 venne istituita la cooperativa, che raccoglieva il latte nella zona ed esportava la cagliata nella regione Poitou Charente.

Nel 1983, il settore lattiero ovicaprino affrontò una grave crisi, che spinse i dirigenti della cooperativa ad orientare la produzione verso la produzione e commercializzazione in proprio del formaggio Pélardon, in piccole porzioni di 60-70 grammi.

La scelta dei prodotti

La scelta del « cosa produrre » è stata fatta optando fra prodotti indifferenziati per il consumo di massa o prodotti con marchio di qualità. Il prodotto indifferenziato non ha tipicità, è esposto alla concorrenza dei grandi gruppi ed alla relativa banalizzazione.

Per questo motivo, la cooperativa dei produttori caprini dell'Hérault ha scelto la produzione di qualità, con il relativo marchio di tutela.



Marc Puygrenier
Esperto di Qualità
Polo Agropolis International
Montpellier (F)

All'origine, il Pélardon veniva venduto come prodotto indifferenziato. L'incremento delle vendite del prodotto contribuirono allo sviluppo della sua notorietà e stimolò alcuni grandi industriali di altre regioni a copiare questo prodotto.

A fronte di questa situazione, la categoria dei produttori si organizzò chiedendo la Denominazione di Origine Controllata del Pélardon, ottenendola nell'agosto del 2000. In Francia, i formaggi caprini con marchio di denominazione sono ad oggi 11.

La scelta della Denominazione d'origine è stata motivata dall'autenticità e dalla tipicità conferite al prodotto dalla propria origine geografica. Questa menzione garantisce un legame intimo fra il prodotto ed il suo territorio.

L'alimentazione delle capre è basata essenzialmente sul pascolo (0.20 ettari per capo), per 210 giorni l'anno sotto gli 800 metri s.l.m. e 180 giorni ad altitudine superiore. Il foraggio del pascolo è implementato con fieno e cereali, senza l'impiego di insilati e alimenti industriali. Questi vincoli impediscono l'insediamento di grandi greggi e di forme intensive di allevamento. Al contempo, fanno del Pélardon un prodotto costoso.

La promozione

Le ridotte dimensioni della DOC Pélardon (220 tonnellate/anno di prodotto) motivano la difficoltà che i produttori incontrano nel farla conoscere.

La debolezza dei mezzi a disposizione è imputabile alla quota di 109 produttori sui 400 presenti nella Regione Languedoc Roussillon ed i 305 in zona AOC (36 % degli allevatori della zona).

Quello che manca è il coinvolgimento dei produttori agricoli che non riconoscono l'assoluta utilità del marchio AOC per le loro vendite in privato.

AGROPOLIS INTERNATIONAL

Agricoltura Alimentazione Ambiente

Portale europeo per la ricerca, la formazione e l'informazione
aperto sul Mediterraneo ed i paesi del Sud.

Agropolis International è una società costituita con il sostegno dello Stato e delle collettività locali. I membri fondatori sono le 3 università di Montpellier e quella di Perpignan, 7 scuole superiori, 6 organismi di ricerca e 2 coordinamenti (CILBA E CODIGE).

In Agropolis operano 2000 ricercatori ed insegnanti (di cui 500 operanti in 60 paesi), 7000 studenti e stagisti e 1400 unità di personale tecnico ed amministrativo.

Fanno parte dell'associazione 3 campus agronomici e 4 universitari. Le attività di ricerca sono suddivise in 200 unità disciplinari e 50 unità interorganiche con altri enti, ovvero Unità Miste di Ricerca e Istituti Federali di Ricerca.

La comunità Agropolis ha un largo ventaglio di competenze: Scienze della vita, Scienze della Terra, Scienze Ingegneristiche, Umane e Sociali.

Nell'ambito delle attività di Agropolis, Q@LI-MEDiterrannée è un polo di competitività a dominanza tecnologica, volto a sviluppare sistemi alimentari duraturi e migliorare la qualità della vita nelle aree mediterranee.

Gli assi di attività di Q@LI-MED sono:

Asse 1: Miglioramento varietale

Asse 2: Sicurezza sanitaria e tracciabilità dei prodotti freschi

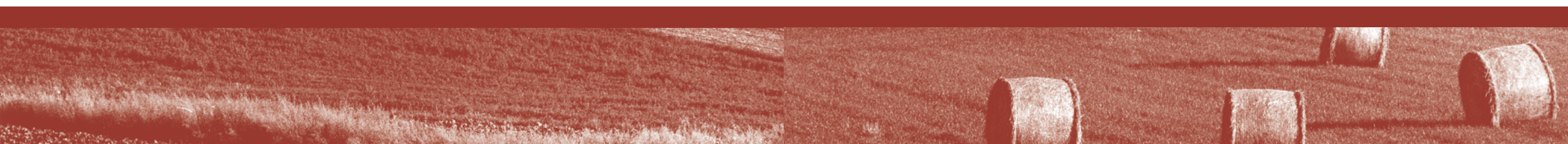
Asse 3: Alimentazione, alimenti, salute

Asse 4: Marketing territoriale.

Il concetto di qualità totale secondo la filosofia di Agropolis è composto da tre parole chiave: Qualità, Tracciabilità e Innovazione.

In Francia, il quadro legislativo inerente la qualità alimentare risale a tempi molto lontani (1905), ed è al tempo stesso completo e molto complesso. Il Regolamento 178/2002 ha stimolato l'evoluzione di questo complesso sistema di regole.

Innanzitutto, il concetto di rintracciabilità solidarizza gli operatori professionali delle filiere alimentari.



La qualità «generica» è basata su:

- Sicurezza sanitaria
- Valore nutrizionale
- Mercato di massa
- Qualità standardizzata
- Qualità internazionalizzata (codex alimentarius,...)

La politica dei marchi ufficiali di qualità ha le seguenti caratteristiche:

- Nell'insieme è rigorosa
- Permette la segmentazione del mercato
- Promozione della diversificazione dei prodotti agricoli e miglioramento dei redditi agricoli
- Migliore gestione del territorio.

In Francia, la promozione e gestione della qualità stanno andando verso una qualità gerarchizzata, coordinata, costruita socialmente. I prodotti a marchio di qualità come DOC, etichette rosse, certificazioni di conformità, agricoltura biologica, in Francia occupano il 19% dei prodotti agroalimentari con un fatturato di 23 miliardi di Euro.

Sul territorio nazionale francese, vi sono 543 Denominazioni di Origine Controllata o Protetta: 480 vini, 42 prodotti lattiero-caseari e 21 prodotti di altre tipologie.

Nel caso dei vini, il 54 % del potenziale viticolo è DOC, rappresentando il 45 % della produzione in volume, ed il 72,8 % in valore.

L'Etichetta Rossa (Label Rouge) fu creata dalla legge d'orientamento agricolo nel 1960. Attesta che un prodotto agricolo o un alimento possiedono un insieme di caratteristiche (preventivamente fissate), in grado di conferirgli un livello di qualità superiore ai prodotti similari.

I numeri dell'Etichetta Rossa sono significativi: 26 organismi di certificazione, 420 etichette (di cui 174 per carni avicole), per un fatturato di 1,5 miliardi di Euro.

La Certificazione di conformità fu definita dal Decreto n. 859 del 25 settembre 1990, ed attesta che un prodotto alimentare (o agricolo) è

conforme a delle caratteristiche specifiche, a regole stabilite di fabbricazione o confezionamento. Le predette caratteristiche sono oggettive, tracciabili, misurabili e significative per il consumatore. I prodotti certificati con questo sistema raggruppano un fatturato complessivo di circa 2 miliardi di Euro.

I Prodotti ottenuti da Agricoltura Biologica, in Francia, hanno una base normativa antecedente a quella posta dalla Comunità europea. L'agricoltura biologica fu infatti definita dalla Legge d'Orientamento agricolo del 1980. I prodotti certificati con questo marchio costituiscono l'1,6% delle produzioni francesi, occupando il 5% del mercato, per un fatturato globale di 1,4 miliardi di Euro.

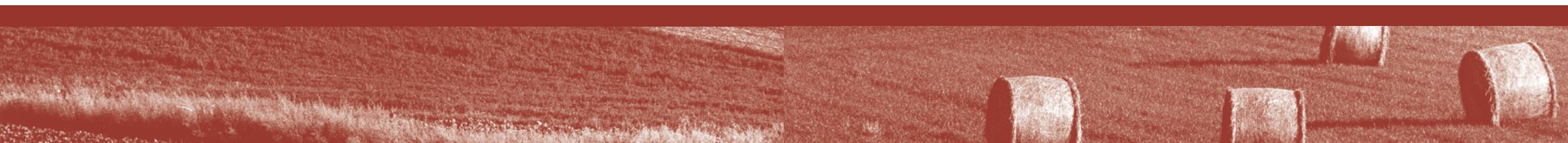
Al momento attuale, le principali necessità del sistema produttivo agricolo consistono nell'acquisizione di nuove e specifiche competenze in ordine a Buone Pratiche Agricole e alla Biovigilanza e sistemi d'allerta sanitaria (per malattie degli animali e gestione delle emergenze e dei rischi):.

Con riguardo alla qualità nutrizionale, si deve agire in risposta alle attese dei consumatori ed alle direttive delle politiche di sanità pubblica. Su tutto il territorio europeo, sono stati riscontrati 30 milioni di casi di malattie metaboliche e degenerative (impegnando il 35-45% del budget complessivo per la spesa sanitaria).

Concludendo, riguardo alla qualità degli alimenti possiamo considerare dei passi in avanti verso l'innovazione:

- I poli per lo sviluppo della competitività
- I poli di eccellenza rurale.

Il concetto di base di tutte le iniziative in favore della qualità alimentare e della tutela dei consumatori è perciò sintetizzato dall'equazione Qualità degli alimenti = Qualità della vita.



Educazione al gusto nelle scuole

Il percorso dell'educazione al gusto nelle scuole è iniziato nel 1993 a cura del Centro iniziative di valorizzazione dell'agricoltura nel territorio rurale (CIVAM) sulla base di un progetto Mangiare Bio nell'ambito della ristorazione collettiva.

Il progetto coinvolge agricoltori biologici, trasformatori, insegnanti e responsabili di istituti scolastici.

Il messaggio educativo permette una presa di coscienza collettiva che "mangiare è un atto essenziale" sia per l'equilibrio umano che per il rispetto dell'ambiente. L'iniziativa è anche uno strumento formativo per cittadini e consumatori.

Il Consiglio Generale del Gard è sempre più coinvolto nello sviluppo dell'iniziativa con un sostegno finanziario al CIVAM, finalizzato a sviluppare nuovi mercati per i prodotti agricoli, promuovere l'agricoltura biologica e mettere in atto azioni di sensibilizzazione al rispetto dell'ambiente.

Sono state effettuate numerose azioni concrete.

La struttura dei progetti educativi è invece ripartita fra l'educazione all'ambiente ed alla civilizzazione e l'educazione alla salute per mezzo dell'alimentazione.

Il progetto si è evoluto in una organizzazione di tipo partenariale con un comitato di pilotaggio composto dal CIVAM, dai responsabili degli istituti scolastici e da rappresentanti dei genitori, sotto il coordinamento del Consiglio Generale del Gard. Ciò ha permesso di dare all'iniziativa un inquadramento più ampio a livello territoriale. Sono state stipulate convenzioni con le associazioni e con il Ministero dell'Educazione su programmi annuali nell'ambito delle scuole superiori.

Con il tempo, le modalità di lavoro sono state rinnovate e gli Enti pubblici coinvolti hanno creato nuova occupazione in discipline specifiche (es. un dietologo, ecc.).

Il ruolo del CIVAM è stato ampliato verso la gestione di una rete di scambio di esperienze, formazione di cuochi e gestori di strutture di ristorazione, visite alle aziende agricole.

Come funziona un evento di animazione?

In primo luogo si allestisce una "Tavola di scoperta" con studenti motivati ad informare i loro compagni. Le parole chiave sono: equilibrio alimentare, stagionalità degli alimenti, alimentazione biologica, salute. I partecipanti ai progetti sono in genere 9 scuole superiori per anno e per consolidare nel tempo le azioni già intraprese.

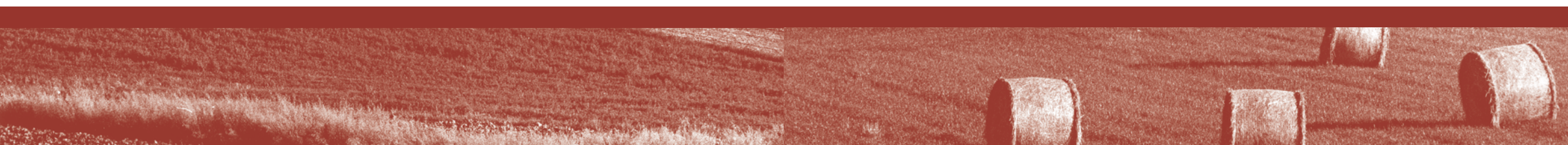
E la formazione dei cuochi?

Consiste nella preparazione di un pasto stagionale (es. primaverile) che contempla un'insalata al formaggio Pélardon ed all'aceto di mela, uno stufato di pollo, riso di Camargue ai legumi e fragole scioppate.

Bilancio dell'iniziativa al 2006.

L'azione è conosciuta e riconosciuta da un vasto numero di scuole superiori. Il consiglio generale del Gard ha acquisito una nuova posizione: nel bilancio preventivo 2006 ha inserito un ulteriore pacchetto finanziario di 40.000, prendendo parzialmente in carico la maggiorazione di costo conseguente all'adozione dell'alimentazione biologica.

Le prospettive di sviluppo della rete sono indubbiamente buone. Fra gli obiettivi, troviamo l'integrazione di nuovi partners. Nel futuro immediato verranno maggiormente integrate le attività del Consiglio Generale del Gard volte alla valorizzazione dei prodotti locali con quelle dedicate all'educazione alimentare.



Militante del gusto - Gard

L'origine del « Militant du goût » nasce dal bisogno, espresso dai produttori agricoli, di differenziare e allo stesso tempo valorizzare i prodotti di qualità del territorio del Gard.

Alla prima conferenza agricola, nel novembre 2001, la promozione dei prodotti agricoli era uno degli assi di lavoro comune tra i produttori agricoli ed il Dipartimento. Infatti, il mercato dei prodotti locali tipici del territorio è in pieno sviluppo da 10 anni e la concorrenza è molto competitiva.

Sono presenti sul mercato già un numero considerevole di prodotti con marchio. Era dunque utile e necessario dare ai consumatori riferimenti per conoscere l'offerta dei prodotti agricoli del Gard valorizzando la loro identità territoriale.

Associato alla camera d'agricoltura, il Consiglio Generale del Gard ha dunque intrapreso la costruzione di una vera strategia di marchio per il Dipartimento.

Perciò è stata avviata un'ampia concertazione presso i professionisti del settore agricolo, del turismo e dell'agriturismo. Questa decisione ribadisce la ferma intenzione di federare tutti i professionisti attorno a questo nuovo marchio.

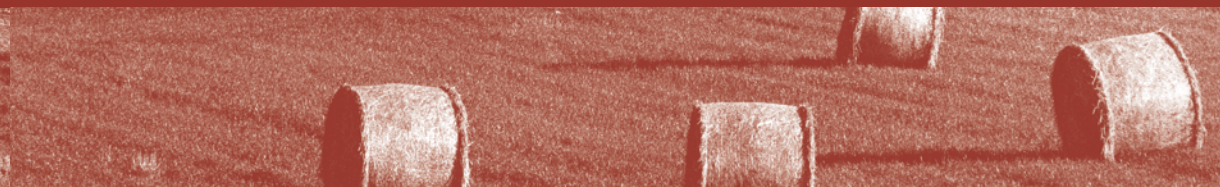
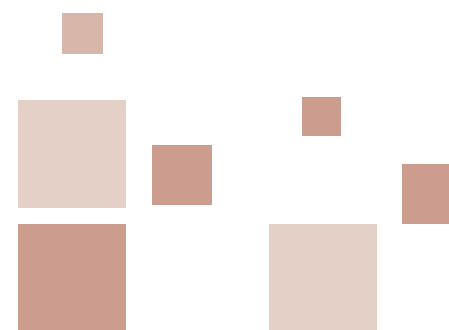
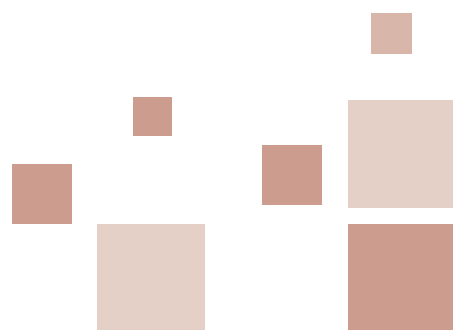
Questo studio ha permesso la definizione di un segno dipartimentale: "Gard, un carattere affermato - Militante del gusto"

Inaugurato alla Conferenza Agricola 2002, questo "marchio" è stato presentato, nel corso del 2003, 2004 e 2005, nel quadro di diverse azioni di comunicazione (carta geografica, documentazione, supporto alla fiera di Parigi, Fiera del Gusto al Pont du Gard, Saloni del Gusto di Montpellier e Torino...).

Il Marchio « Militanti del Gusto » ha permesso perciò di promuovere la qualità dei prodotti del Gard ma anche riunire tutti i professionisti attorno a questo nuovo marchio.

Quest'immagine unica è adesso riconoscibile da parte del grande pubblico.

A partire dal 2004, considerato il successo riscontrato dall'iniziativa, anche alcuni imprenditori artigianali del settore agro-alimentare, come ad esempi i panettieri, hanno aderito al marchio.



Tracciabilità e Qualità

Alle origini della Comunità economica europea, l'articolo 39 del Trattato di Roma poneva le seguenti finalità per la politica agricola comune:

- a) incrementare la produttività dell'agricoltura,
- b) assicurare così un tenore di vita equo alla popolazione agricola,
- c) stabilizzare i mercati,
- d) garantire la sicurezza degli approvvigionamenti,
- e) assicurare prezzi ragionevoli nelle consegne ai consumatori.

Dopo pochi anni di applicazione delle misure introdotte con le principali OCM, già all'inizio degli anni ottanta, l'intervento su prezzi e mercati ha permesso di raggiungere, in sostanza, gli obiettivi del Trattato, producendo anzi eccedenze alimentari.

Il sostegno e la stabilizzazione dei prezzi fecero crescere produttività e produzioni fino a far passare la CEE da importatore ad esportatore netto sul mercato mondiale per i principali prodotti agricoli.

In effetti i problemi comportati dalla vecchia Politica Agricola Comunitaria furono:

1. Eccedenze produttive e stock crescenti
2. Difficoltà di bilancio crescenti
3. Difficoltà nel commercio internazionale (esportazioni sussidiate e concorrenza sleale)
4. Crisi di credibilità nei confronti della collettività (le distruzioni di prodotto).

Con la riforma MacSharry del 1992 ha inizio la prima forma di disaccoppiamento. Gli effetti positivi furono principalmente l'estensivizzazione (presunta), e gli stimoli indiretti verso produzioni di qualità. Fra gli effetti negativi si notarono invece la distorsione a favore di alcune colture (COP), anche su terreni non adatti (collina e montagna) e la rendita fondiaria (canoni d'affitto e valori fondiari).

Nacquero anche le misure di accompagnamento:

- Il reg. 2078/92: le misure agro-ambientali
- Il reg. 2079/92: il prepensionamento

- Il reg. 2080/92: le misure agro-forestali

Con lo stesso pacchetto di riforme, la Comunità europea instaurò anche un sistema di tutela delle produzioni di qualità: le DOP e le IGP (reg. 2081/92).

Con la riforma del 1992 cambiò inoltre la sensibilità verso gli aiuti comunitari all'agricoltura: "Se la generalizzazione degli aiuti diretti agli agricoltori dopo la riforma della PAC del 1992 ha reso più trasparente l'aiuto finanziario al settore agricolo, essa ha altresì dimostrato la necessità che tale aiuto fosse economicamente giustificato e socialmente accettabile."

Con il periodo di programmazione 2000-2006, Agenda 2000 introduce una serie di criteri fortemente innovativi a livello di sensibilità nei confronti dei consumatori e dell'ambiente:

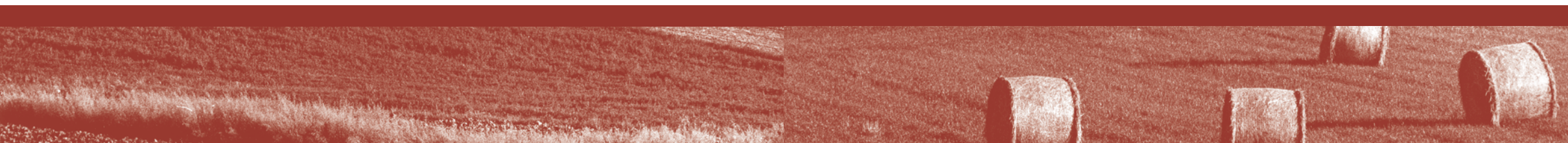
1. Migliorare la **competitività** delle produzioni agricole attraverso una riduzione dei prezzi;
2. Garantire la **sicurezza sanitaria e la qualità** degli alimenti;
3. Assicurare **redditi stabili e un adeguato standard di vita** ai membri della comunità agricola;
4. Rendere **l'attività produttiva in agricoltura più rispettosa dell'ambiente** e del benessere degli animali;
5. Integrare negli strumenti di politica agricola gli **obiettivi ambientali**;
6. Cercare di creare **opportunità di lavoro e di reddito alternative** per i lavoratori del settore agricolo.

La maggiore attenzione nei confronti della sicurezza alimentare si concretizza inoltre con l'introduzione dell'obbligo di **rintracciabilità** dei prodotti alimentari.

La rintracciabilità è definita in diverse forme:

- "La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione", Reg. CE n. 178/2002, sulla sicurezza alimentare.

- "Capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate (relativamente ai flussi materiali ed agli operatori di filiera)" (UNI 10939:2001, punto 2.3).



Le principali tipologie di rintracciabilità sono riassumibili come segue:

- *Rintracciabilità ascendente*: rintracciare il prodotto acquistato, da applicare ai propri fornitori;
- *Rintracciabilità discendente*: rintracciare il prodotto venduto, da applicare ai propri clienti;
- *Rintracciabilità totale*: ritrovare in modo preciso l'origine e la destinazione di un lotto.

L'obiettivo principale della rintracciabilità è far circolare le informazioni dallo stadio dove sono conosciute, sino agli stadi in cui sono utilizzate (informare il consumatore) consentendo di trasmettere le informazioni assieme al prodotto. Inoltre, deve essere possibile anche il flusso di informazioni inverso (ovvero dall'utilizzo alla fase produttiva). Altro obiettivo basilare della rintracciabilità è garantire il consumatore sulla veridicità delle informazioni.

Il Regolamento CE n. 178/2002, all'Articolo 18, in merito alla rintracciabilità dispone che:

Comma 1): "È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti ..."

Comma 2): "Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che lo richiedano, le informazioni al riguardo"

Comma 3): "Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che lo richiedano"

Comma 4): "Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche".

I cittadini europei, in merito alla condivisione della PAC (Indagine Eurobarometro del settembre 2004) hanno espresso le loro preferenze in ordine ad assicurare che i prodotti agricoli siano salutarì e sicuri (90-91%), a promuovere il rispetto dell'ambiente (88-89%), proteggere le specificità dei prodotti agricoli europei (78% nel 2003, +5% in un anno).

Anche per effetto delle nuove istanze di sicurezza e protezione dei consumatori, la riforma della PAC approvata il 26 giugno 2003 ed entrata in vigore in Italia il 1 gennaio 2005, prefigura una nuova agricoltura, molto diversa dalla precedente:

- meno effetti distorsivi
- meno protezione alle frontiere per i prodotti europei
- più difficile competizione di prezzo
- sempre più necessaria una competizione basata sulla differenziazione.

Aumenta perciò l'importanza della sicurezza, della qualità e del rispetto dell'ambiente.

La qualità, in particolare nel settore alimentare, è di natura multidimensionale.

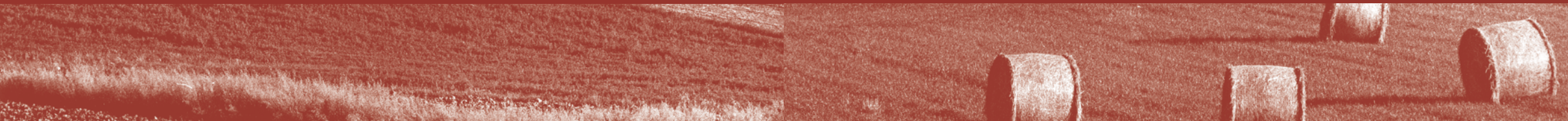
La percezione, l'esperienza e le valutazioni dei consumatori finali hanno un ruolo centrale nella definizione di qualità, specie in questo settore.

Le diverse preoccupazioni percepite dai consumatori dei paesi economicamente più sviluppati, tendono ad attribuire un'importanza crescente anche a nuovi contenuti e caratteristiche dei prodotti (ambientali, sociali, culturali, storiche, ecc.).

Esiste una domanda crescente di qualità, sia a livello di consumatori finali che a livello di sistema distributivo. La domanda riguarda aspetti diversi in misura diversa: sia prerequisiti connessi alla sicurezza alimentare, come qualità e certificazioni volontarie europee, nazionali, private ecc, sia qualità ambientale, equità sociale, responsabilità verso le generazioni future.

I nuovi strumenti a sostegno della qualità sostengono i metodi di produzione intesi a migliorare la qualità dei prodotti agricoli e a promuoverli.

Il sostegno può essere riconosciuto agli agricoltori "che partecipano



volontariamente ai sistemi qualità comunitari o nazionali”. Ciò significa che gli aiuti di cui al nuovo Regolamento sullo sviluppo rurale (Reg. CE 1698/2005) possono essere erogati agli agricoltori che partecipano alla produzione di alimenti di qualità certificati (DOP, IGP, STG, biologico, vini di qualità) ed ai produttori che aderiscono a sistemi di qualità riconosciuti dagli Stati Membri.

Gli Stati Membri promuovono sistemi di qualità secondo i quali:

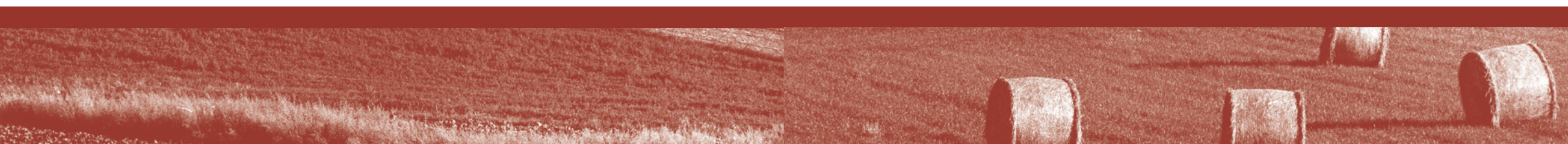
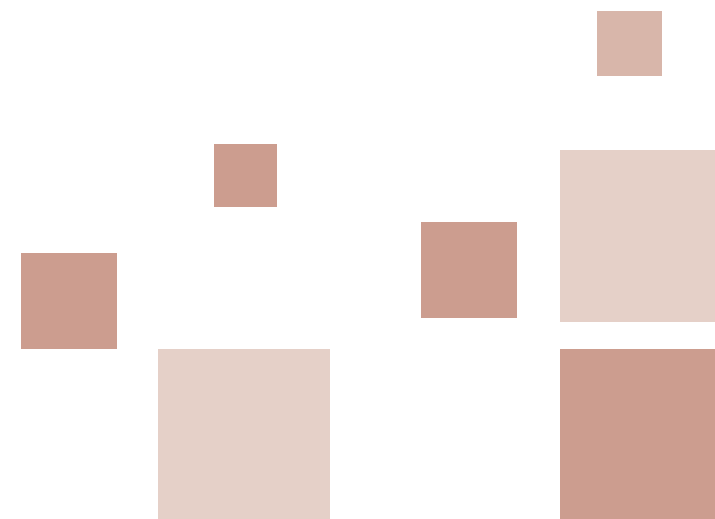
- La specificità del prodotto deve essere riconducibile agli obblighi precisi relativi ai metodi di produzione che garantiscano:
 - o caratteristiche specifiche (1)
 - o una qualità del prodotto superiore alle norme commerciali correnti (2)
- Specifiche di produzione vincolanti e controllo da parte di organismi indipendenti
- Sistemi aperti a tutti i produttori
- Sistemi trasparenti e che assicurano tracciabilità completa
- Coerenza con gli sbocchi di mercato reali o potenziali.

Il sostegno delle politiche di qualità prevede:

- Aiuto massimo di 3.000 / anno per azienda agricola che passa alla produzione di alimenti di qualità, per 5 anni.
- Sostegno pari ad un massimo del 70% *delle spese* ammissibili per *le attività di informazione dei consumatori promozione e pubblicità* di alimenti di qualità.
- Nelle misure dell'articolo 33 (economia rurale) sono previste esplicitamente possibilità di cofinanziamento sia della attività di *commercializzazione di prodotti di agricoltori di qualità che la realizzazione di di sistemi di qualità.*

Il nuovo periodo di programmazione 2007/2013, in applicazione del Regolamento CE 1698/2005, prevede che le Regioni abbiano una responsabilità importante nella definizione degli indirizzi di politica agricola: devono predisporre i Programmi Regionali di Sviluppo Rurale nei quali si possono allocare le risorse tra le diverse misure con un buon grado di discrezionalità e, al contempo usare flessibilità applicative per diverse misure.

Queste politiche possono essere semplicemente di integrazione dei redditi, di redistribuzione o di compensazione ma possono anche essere, anzi dovrebbero essere soprattutto proattive: anticipare e promuovere i cambiamenti.



Tracciabilità e qualità: le regole e l'informazione del consumatore, le esperienze offerte dalla Distribuzione

Che cos'è la rintracciabilità? E' la possibilità di ricostruire e seguire il processo di un alimento, mangime, animale destinato alla produzione alimentare o sostanza che entra a far parte di un alimento o mangime attraverso tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione (Reg. 178/02). Nasce dalla ridefinizione di nuovi rapporti ed equilibri fra produttori, distributori e consumatori, nel generale bisogno di sicurezza alimentare generato da recenti crisi quali BSE, Diossine, Aviaria, ecc..

Il Regolamento (CE) 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.

A partire dall'01/01/2006 sono diventati vigenti i seguenti regolamenti:

- Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 "sull'igiene dei prodotti alimentari";

- Regolamento (CE) n. 853/2004 del 29 aprile 2004 "che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale";

- Regolamento (CE) n. 854/2004 del 29 aprile 2004 "che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano";

- Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 "relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali".

Tutti gli operatori del settore alimentare (compreso il settore primario) e dei mangimi sono perciò obbligati a disporre e mettere a disposizione delle autorità competenti su loro richiesta, le informazioni che consentono di individuare:

da chi (nominativo del fornitore, natura e quantità dei beni ricevuti, ecc) hanno ricevuto un alimento o un mangime

a chi (nominativo del cliente, natura e quantità dei beni venduti, ecc) hanno venduto un alimento o un mangime.

Il regolamento non specifica i metodi e le procedure che le aziende devono mettere in pratica al fine di rendere tracciabili le loro produzioni: l'obbligo è espresso in termini di risultato. Si parla genericamente di sistemi e procedure,

ma senza che siano specificati gli adempimenti amministrativi da seguire.

La Grande Distribuzione Organizzata mette in atto degli standard di certificazione quali

EUREPGAP (EUREP = Euro Retailer Produce, it. Rivenditore di Prodotti Europei) (GAP = Good agricultural practices, it. Buone Pratiche Agricole), BRC - "Technical Standard for suppliers of retail branded food products" (it. Standard tecnico per fornitori di prodotti alimentari con marchio) e IFS - "International Food Standard" (Standard Internazionale del Cibo).

Sono tutti sistemi di certificazione volontaria che possono generare numerosi vantaggi, quali agevolare il controllo delle forniture e la limitazione degli eventi accidentali. Possono inoltre consentire di soddisfare le esigenze di continuità, di sicurezza e di garanzia richieste dalla Distribuzione, migliorare l'immagine dell'azienda e distinguere positivamente la catena sul mercato.

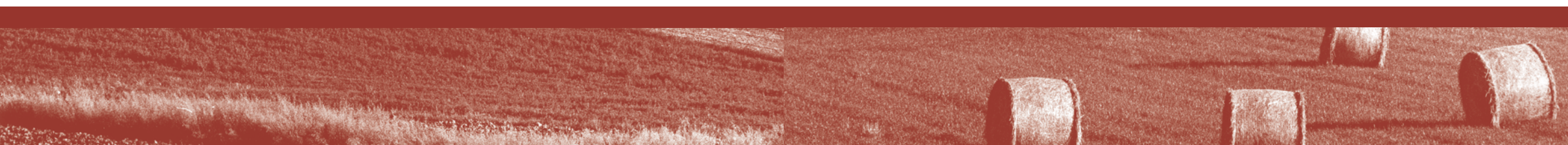
Come si può informare il consumatore che il prodotto che sta acquistando è soggetto a tracciabilità?

In primo luogo adottando marchi che consentano di distinguere il prodotto "tracciato" dal prodotto convenzionale. Esistono inoltre sistemi di codifica (EAN/UCC 128, Radio Frequency Identification, ecc.). Si può mettere a disposizione del cliente il codice del lotto sul sito internet del punto vendita o della catena distributiva.

Una comunicazione più immediata può infine essere fornita permettendo l'accesso dei consumatori a totem informativi all'interno del punto vendita.

Nei confronti del consumatore, l'informazione circa la tracciabilità dei prodotti deve essere *Chiara* (possibilità di confusione, presenza di numerosi marchi, ecc.), *circostanziata*: veicolare solo gli elementi di rilievo per il consumatore (origine, ecc.) e *condivisa*: il consumatore deve avere la possibilità di associare al marchio/codice di rintracciabilità il giusto significato.

In sostanza, le garanzie verso il consumatore, e quindi la qualità del servizio, si concretano sia in una efficace e trasparente tracciabilità delle produzioni sia nell'alto profilo qualitativo dei prodotti. DOP, IGP e prodotti con marchio di tutela rafforzano quindi gli strumenti di garanzia e sicurezza alimentare offerti dalla Distribuzione verso il consumatore.

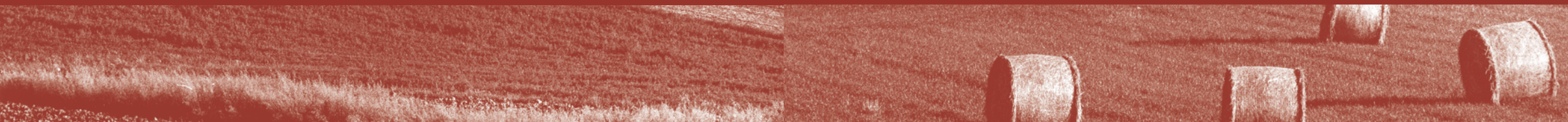


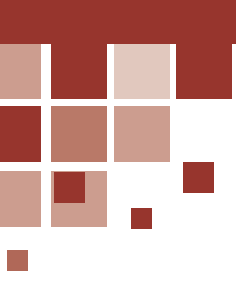


Qualità Totale
atti del seminario



Qualità Totale
atti del seminario





Qualità Totale

atti del seminario

