

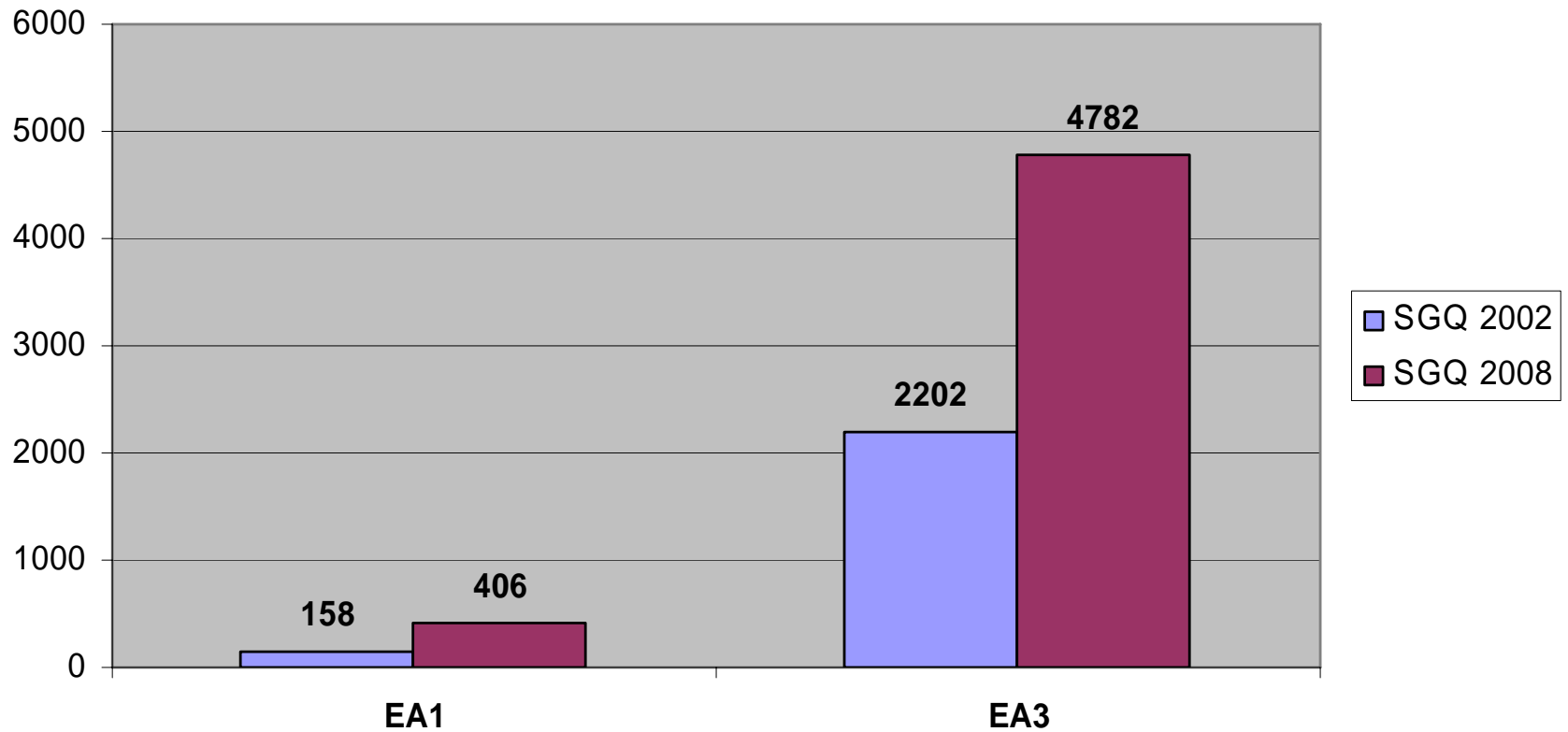
**Agricoltura e agroindustria:
come migliorare la sicurezza alimentare e
qualificare i prodotti**

**La produzione primaria e le
norme volontarie sulla
rintracciabilità per migliorare i
processi di
produzione agricola e i prodotti**

Dott. Luigi Tozzi

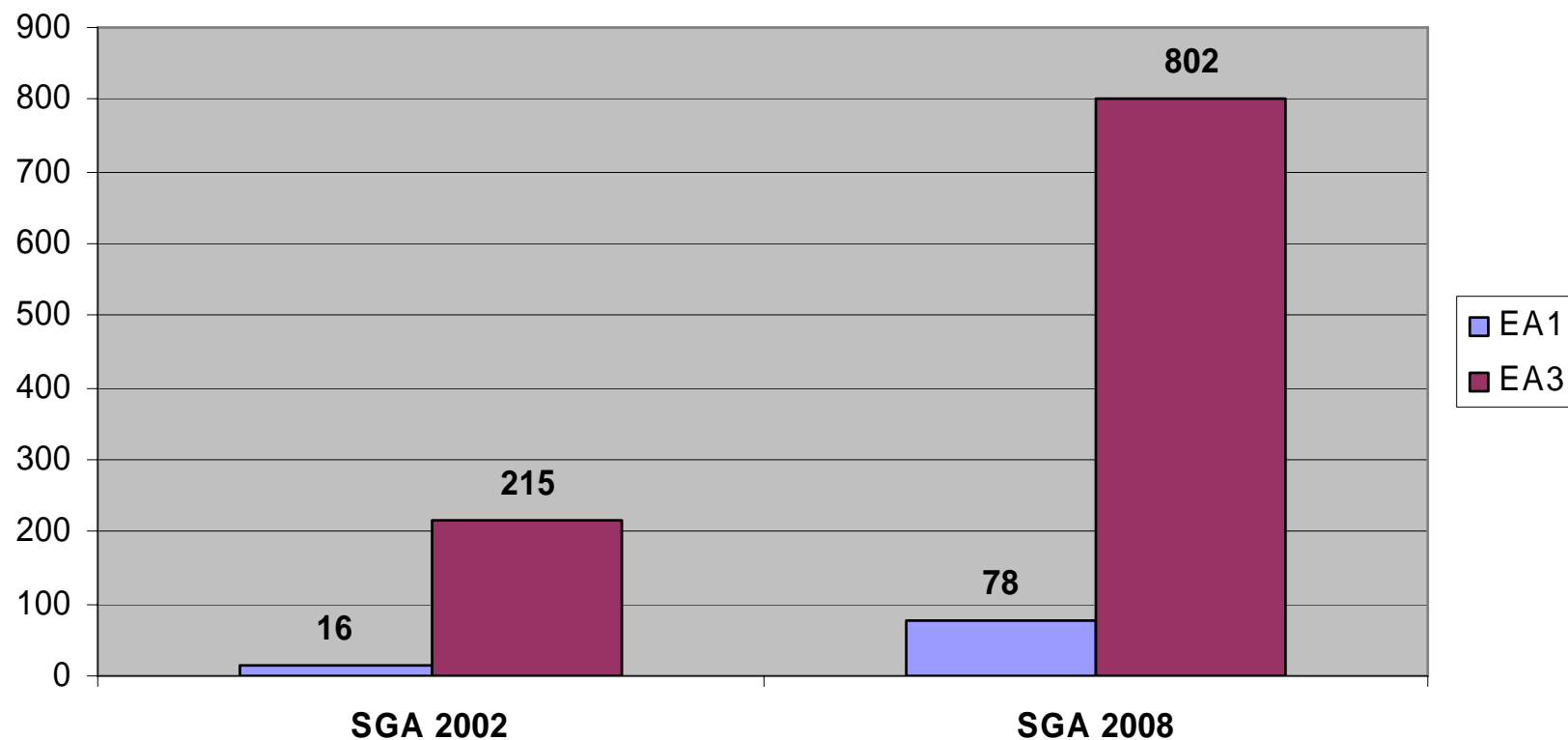
Roma 20 gennaio 2009

Aziende Certificate SGQ 2002-2008 Valori Assoluti



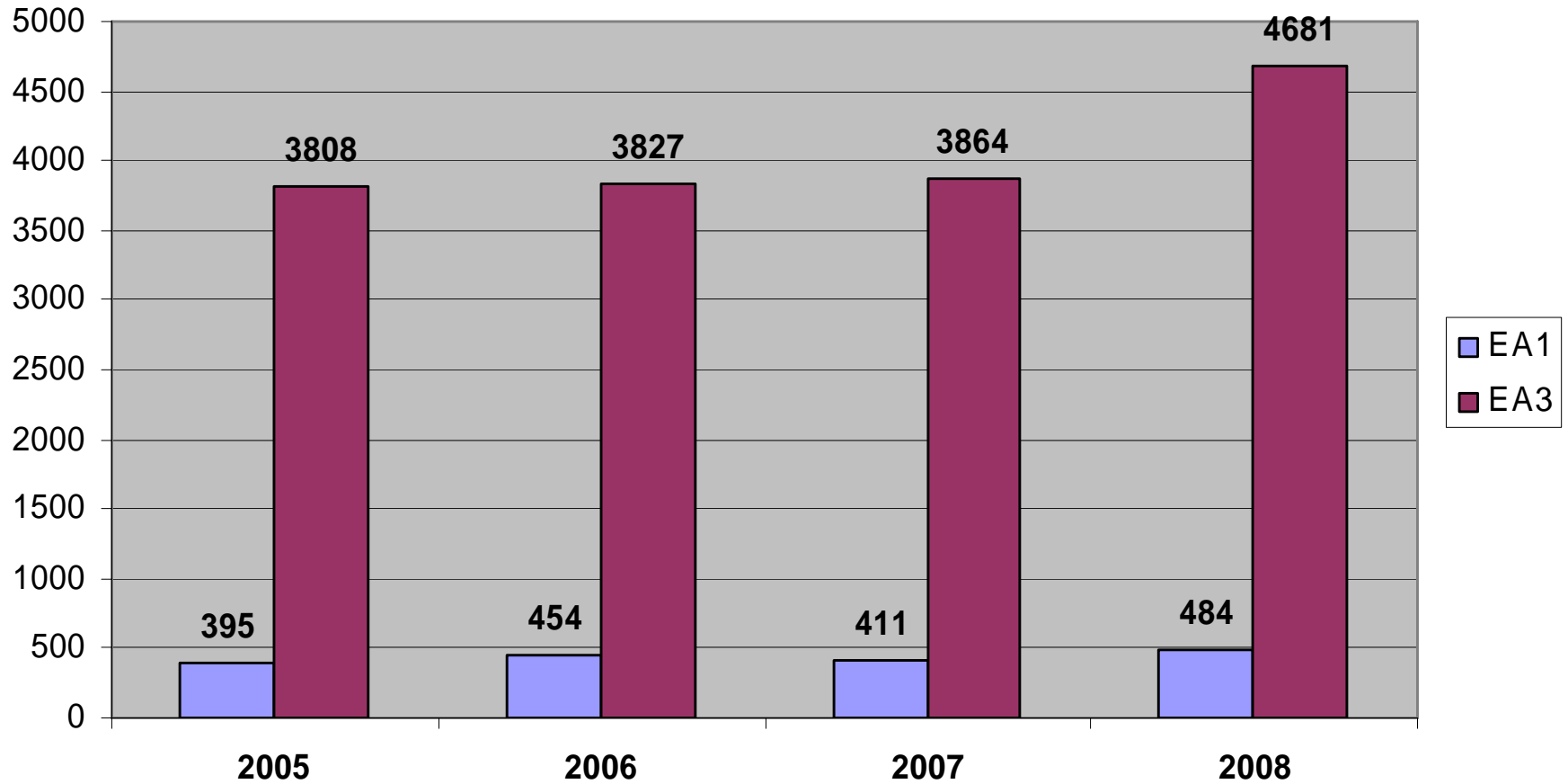
Dati SINCERT rielaborati

Aziende Certificate SGA 2002-2008 Valore Assoluto

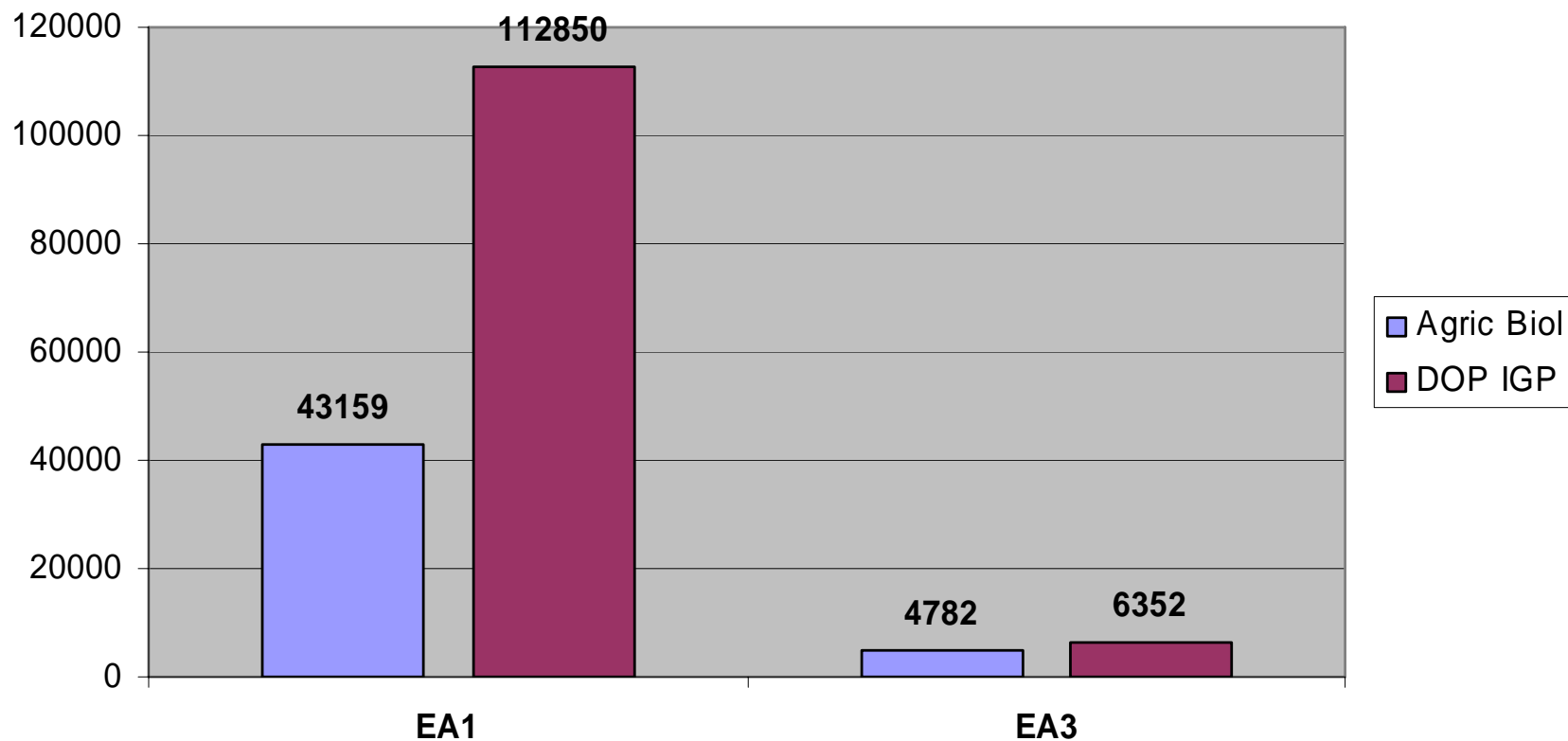


Dati SINCERT rielaborati

Numero Aziende certificate 2005-2008



Numero Aziende Biologiche DOP-IGP 2007 Valore Assoluto



Dati MIPAAF rielaborati

**Considerati questi dati è forse
necessario dare maggiore sviluppo alla
certificazione di Qualità nella
Produzione Primaria**

- **Linee guida per l'applicazione della ISO 9001 nelle aziende agricole**
- **Norma UNI 11233 Agricoltura Integrata**
- **ISO 22005 Tracciabilità di filiera**

	ISO 9001	ISO 22000	BRC IFS	EUREPGAP
Requisiti del sistema di garanzia della Qualità				
Responsabilità della Direzione				
Gestione delle risorse (umane, strutturali, sicurezza sul lavoro)				
Pianificazione realizzazione e controllo di prodotti/servizi		Requisiti HACCP	Solo Requisiti specifici	Solo Requisiti specifici
Misurazione, analisi e miglioramento			Solo Requisiti specifici	
Requisiti ambientali e loro gestione				Solo requisiti specifici

Linee Guida per l'applicazione della ISO 9001 nelle aziende agricole

La norma è divisa in due parti

- **Generale applicabile a tutte le aziende ed organizzazioni**
- **Specifica per filiera (produzione)**

• Sistema adeguato alle aziende agricole e alle loro organizzazioni

• Sistema che aiuti a gestire le criticità dei cicli biologici e dei fenomeni atmosferici

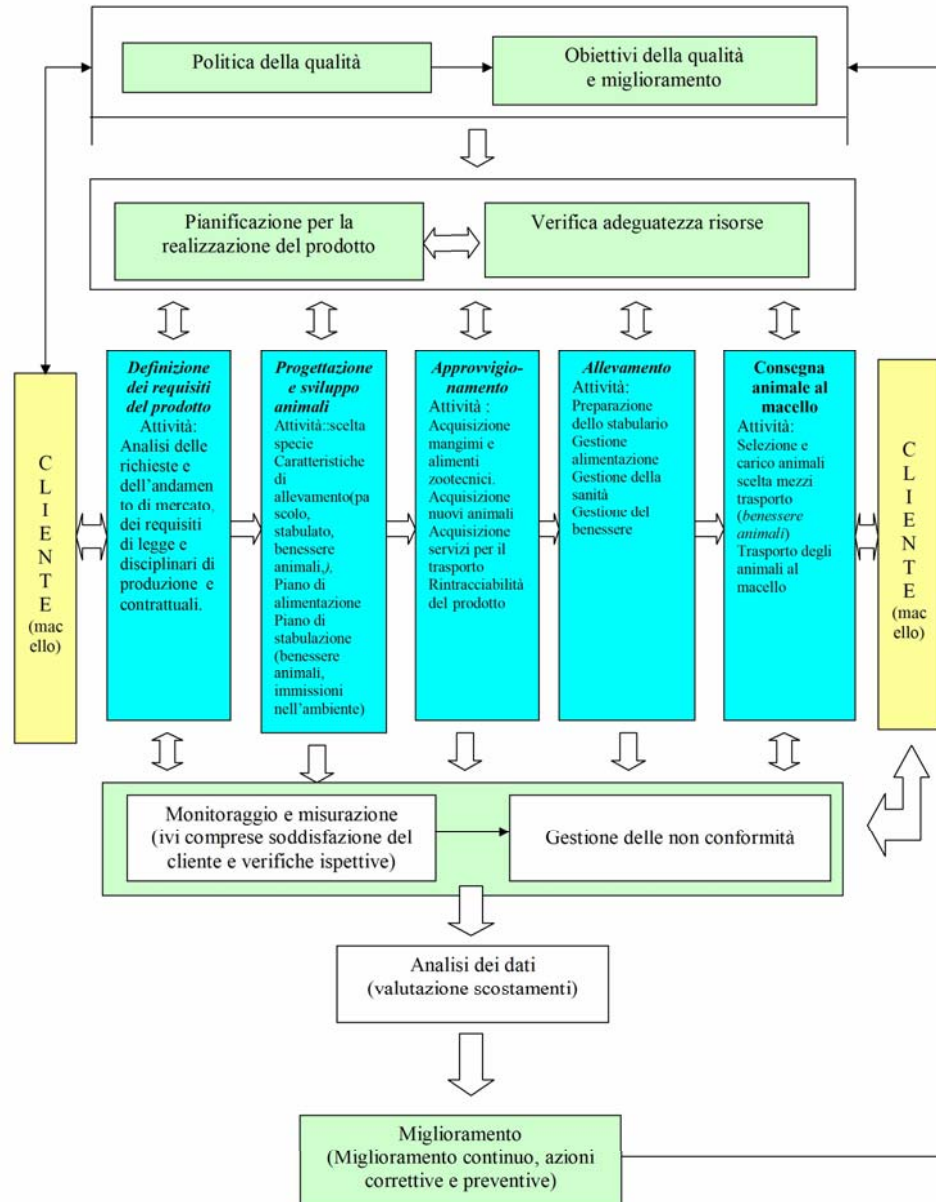
• Sistema che sia rivolto al mercato ed al cliente

- **Definire gli obiettivi**
- **Analisi della situazione dell'azienda**
- **Definizione degli obiettivi(per livelli)**
- **Individuazione degli indicatori**
- **Scelta degli strumenti per la realizzazione degli obiettivi**

- **La progettazione**

- **l'esclusione di detto requisito, a volte, risulti effettivamente applicabile, come nel caso in cui il riferimento progettuale sia completamente contenuto all'interno di riferimenti normativi volontari o cogenti.**

Esempio schematico del sistema di gestione per la Qualità di Azienda agricola per la produzione di animali da macello



LA PRODUZIONE INTEGRATA

La norma UNI 11233

**Le aziende agricole che adotta metodi di
Agricoltura Integrata in Italia sono più
del 55% quasi tutte nel settore
ortofrutticolo**

- **Piani di difesa fitopatologica integrata**
- **Misure agro-ambientali della *Politica Agricola Comune (PAC)* e dello Sviluppo Rurale, grazie alla definizione ed alla applicazione dei disciplinari di PI predisposti nelle singole Regioni tramite la partecipazione attiva dei produttori**

A questo impegno profuso sul piano produttivo
non sempre è corrisposta una **chiara**
riconoscibilità sul mercato,
nonostante l'impegno del settore distributivo

SCOPO DELLA NORMA

La norma specifica:

- **la definizione di PI**
- **come progettare ed attuare un sistema di PI.**

CAMPO D'APPLICAZIONE

Si applica nelle filiere agroalimentari vegetali per prodotti destinati all'alimentazione umana e animale inclusa la gestione delle fasi post-raccolta.

La trasformazione è trattata solo in termini di rintracciabilità

DEFINIZIONE DI PRODUZIONE INTEGRATA

E' un sistema di produzione agricola che privilegia **l'utilizzo delle risorse e dei meccanismi di regolazione naturali in parziale sostituzione** delle sostanze chimiche, assicurando una agricoltura sostenibile.

Sono valutati con particolare attenzione:

- un sistema produttivo che considera l'intera azienda come unità di base;
- il ruolo centrale degli agroecosistemi;
- un ciclo equilibrato degli elementi nutritivi;

Ne sono elementi essenziali la conservazione ed il miglioramento della fertilità dei suoli e della biodiversità.

I metodi biologici, tecnici e chimici sono bilanciati attentamente tenendo conto della protezione dell'ambiente, della convenienza economica e dei requisiti sociali.

Progettare ed attuare un sistema di PI

Un Sistema di Produzione Integrata deve considerare

- **I prodotti per i quali si intende realizzare la PI.**
- **Le organizzazioni coinvolte.**
- **La documentazione che descrive le modalità di gestione dei prodotti**
- **Il disciplinare tecnico di produzione integrata.**

Il disciplinare deve contenere questi elementi:

- **Vocazionalità pedoclimatica**
- **Scelta della varietà e dei portinnesti**
- **Mantenimento dell'agroecosistema naturale**
- **Sistemazione e preparazione del suolo**
- **Semina, trapianto, impianto**
- **Avvicendamento colturale**
- **Gestione del suolo e controllo delle malerbe**
- **Gestione degli alberi da frutto**
- **Fertilizzazione**
- **Irrigazione**
- **Raccolta**
- **Protezione post raccolta**

Protezione delle colture

Le strategie di protezione devono essere scelte **prioritariamente fra quelle predisposte dall'autorità pubblica**, ove disponibili, e conformi alla presente norma, ai fini dell'applicazione degli interventi di difesa integrata.

La protezione delle colture deve considerare nel disciplinare i seguenti elementi:

Valutazione della necessità degli interventi

Difesa dai fitofagi

Difesa dalle malattie

Difesa dalle malerbe

Scelta e applicazione dei mezzi di intervento

Selezione dei mezzi di difesa

Utilizzo dei mezzi di difesa

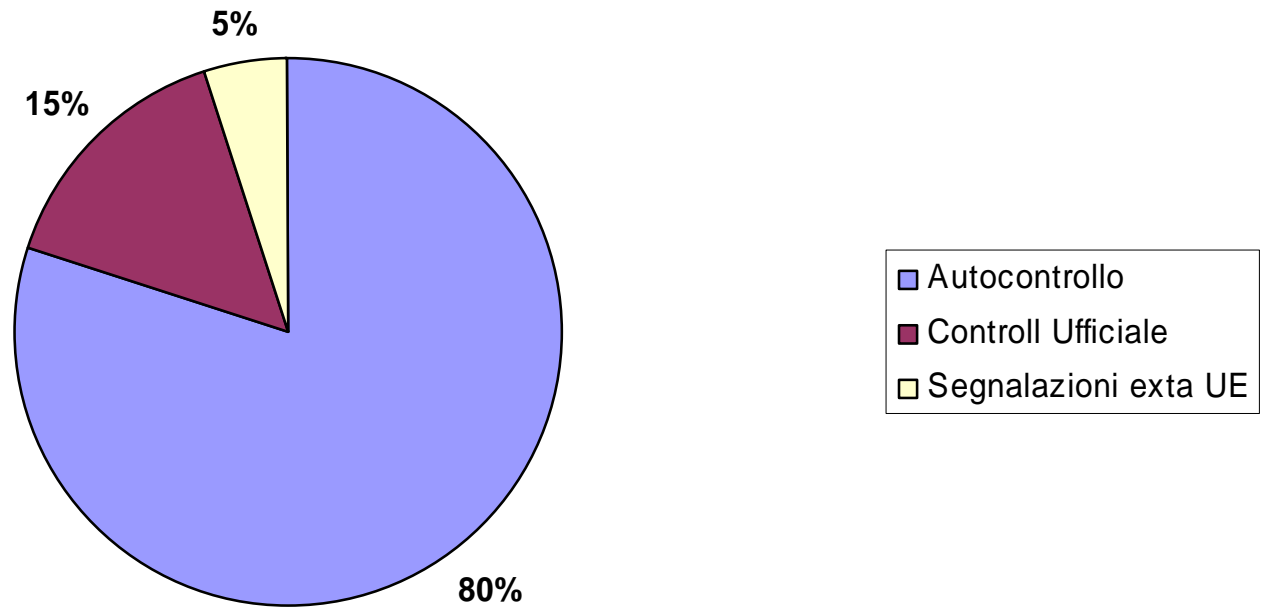
Distribuzione degli agrofarmaci

Il Sistema di Produzione Integrata funziona se sono considerate gli elementi di gestione

- **Responsabilità della Direzione**
- **Pianificazione delle produzioni e gestione degli approvvigionamenti**
- **Identificazione e rintracciabilità**
- **Gestione delle non conformità**
- **Azioni correttive e preventive**
- **Gestione dei reclami**
- **Controllo di processo**
- **Formazione e addestramento**
- **Verifica ispettiva interna e riesame**
- **Etichettatura dei prodotti lavorati e/o trasformati**
- **Controllo di parte terza: requisiti minimi**
- **Gestione della documentazione e delle registrazioni**

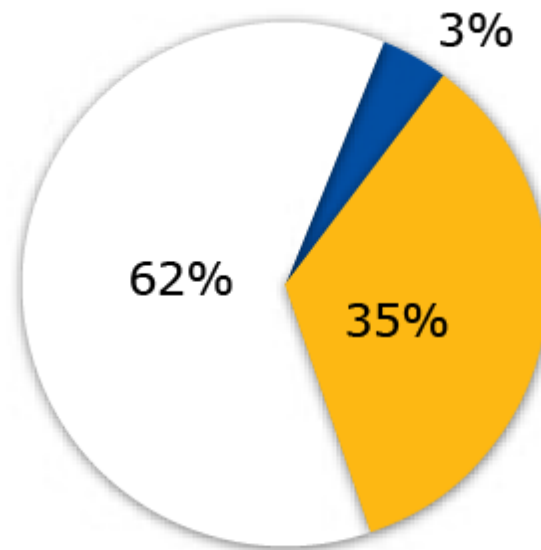
La Sicurezza Alimentare

Allerte RASFF 2008



Dati DGSANCO rielaborati

2006 - Alert notifications by product origin



■ Third countries, 330, 35%.

□ Member states (EU+EFTA/EEA), 587, 62%.

■ Candidate countries (Bulgaria, Croatia, Former Yugoslav Republic of Macedonia, Romania and Turkey), 26, 3%.

Dati Rapporto RAFSS DG-SANCO 2006 rielaborati

ISO 22005 LA TRACCIABILITA'

Un sistema di tracciabilità consiste dei seguenti elementi

- a) Definizione dei requisiti legislativi e di politica rilevanti per il sistema
- b) Definizione dei prodotti e/o degli ingredienti da tracciare
- c) Definizione dei punti di contatto tra le catene dei mangimi e degli alimenti
- d) Definizione dei flussi dei materiali
- e) Definizione delle informazioni necessarie al processo
- f) Definizione e applicazione delle procedure e dei documenti del sistema
- g) Coordinamento tra le catene dei mangimi e degli alimenti

Le recenti crisi alimentari hanno confermato la necessità che i sistemi di Qualità siano maggiormente utilizzati per elevare il grado di sicurezza e di qualità dei prodotti alimentari

Un ordinamento premiante le aziende che si impegnano ad essere più virtuose, e quindi meno “rischiose” è una strada ormai percorribile.