

CARTA D'INTENTI

Premessa

Per economia solidale si intende una microeconomia su scala locale che si sviluppa e convive con quella globale, attivando circuiti economici capaci di valorizzare le risorse territoriali secondo criteri di equità sociale e sostenibilità, per la creazione di filiere corte di produzione, distribuzione, consumo di beni e servizi. Favorire, quindi, il consumo in zona delle produzioni locali, anche con lo scopo di ridurre l'impatto ambientale dei trasporti ed incentivare il consumo stagionale dei prodotti.

Caratteristiche e finalità del DES

Questa carta d'intenti ha lo scopo di definire le caratteristiche e le finalità del Distretto di Economia Solidale (definito d'ora in avanti anche DES), stabilendone le linee guida.

Il DES non è una struttura, ne ha o avrà in alcun modo personalità giuridica.

Il DES è un sistema economico con regole definite in questo documento ed elaborate, discusse, partecipate sempre in piena autonomia nei tavoli di lavoro.

Aderisce al DES chi semplicemente ne condivide le finalità, ne usa i sistemi e ne adotta i principi in ambito della propria attività, associazione, organizzazione, vita privata.

Per l'adesione al DES non occorre alcuna richiesta formale, ne quota associativa, sarà sufficiente condividere i principi di questo documento contattando i membri del Gruppo di Coordinamento o del Comitato Ristretto. Proporre quindi iniziative o lo sviluppo di progetti, con semplice apertura e/o partecipazione a tavoli di lavoro.

Unirsi in rete significa condividere il sistema del DES e "fare sistema" lavorando in team. In ogni caso i soggetti che si riconosceranno in questi principi, manterranno sempre e comunque la propria autonomia organizzativa e decisionale.

Il DES utilizza lo schema win-win ovvero a somma positiva: tutti gli attori che partecipano devono uscirne vincitori.

Il DES è una rete locale di soggetti economici che, in controtendenza rispetto ai modelli di condotta egemoni, svolgono la propria attività ispirandosi a principi di sostenibilità sociale e ambientale.

Questi soggetti si propongono di superare le eventuali difficoltà che incontrano nel mantenere e incentivare la propria attività, aprendo contestualmente il cammino verso un'economia fondata sul rispetto e la valorizzazione delle relazioni umane e del territorio locale.

Scopo del DES è di dare vita a un mercato alternativo, aperto, inclusivo e orientato verso uno sviluppo territoriale sostenibile.

Mediante il DES si mira ad attivare filiere locali corte e circuiti di scambi virtuosi, tali da configurare un modello di interazioni economiche e sociali più rispondente ai reali bisogni dell'uomo e al posto che gli compete all'interno dell'universo naturale, fondato sui valori della reciprocità, della cooperazione, della fiducia, della trasparenza ed equità, della solidarietà e sul senso del limite.

Nell'ambito del DES sono quindi da favorire, implementare, valorizzare, diffondere:

- prodotti locali provenienti da colture e/o allevamenti biologici/ biodinamici;
- GAS Gruppi di Acquisto Solidale;
- Organizzazioni e spacci locali in PDO (Piccola Distribuzione Organizzata);
- Farmer's Market locali (mercati dei contadini);
- pratiche e sistemi per ridurre considerevolmente l'imballaggio a perdere dei prodotti, in modo da inquinare meno ed abbattere i costi;
- il prezzo equo e solidale dei prodotti;
- pratiche e sistemi per evitare lo spreco alimentare, energetico, dell'acqua;
- Last Minute Market: trasformare lo spreco in risorsa. Con questi sistemi è possibile il recupero delle merci alimentari invendute (prossime alla scadenza), che non hanno più un valore commerciale, ma sono ancora idonee per il consumo.
- il telelavoro, come futura possibilità di crescita economica, rispettando l'ambiente evitando spostamenti inutili;
- abbattimento del digital divide con la diffusione ed utilizzo di internet a tutti i livelli, compreso le attività di e-commerce;
- difesa dei diritti del consumatore;
- risalto e valorizzazione dell'eco-turismo e del bioagri-turismo;
- dialogo aperto con la GDO e le aziende cooperative in ambito locale;
- iniziative, manifestazioni, feste, sagre locali che abbiano come scopo quello di valorizzare i prodotti locali;

- i chilometri “zero” nella ristorazione e nelle mense, con l'utilizzo di prodotti locali e/o biologici;
- servizi logistici per agevolare la produzione, lo stoccaggio, le vendite e/o la distribuzione dei prodotti;
- riqualificazione dei centri storici, centri commerciali naturali, piccoli negozi di prossimità

Ogni soggetto all'interno del DES, idealmente, può essere allo stesso tempo produttore, consumatore e promotore del sistema.

I principi generali

Possono avvalersi del sistema DES tutti i soggetti economici che operano in provincia di Siena e zone limitrofe che svolgono la propria attività nel rispetto dei principi di sostenibilità sociale e ambientale, evitando di favorire, anche indirettamente, condotte contrarie a tali principi.

In particolare questi soggetti:

- garantiscono ai lavoratori condizioni di lavoro salubri e sicure, li retribuiscono equamente, sono corretti e rispettosi nei loro confronti, limitano l'esercizio dei poteri gerarchici applicando anche forme di gestione partecipata;
- adottano azioni positive per la rimozione di ogni forma di discriminazione nell'accesso al lavoro e per l'inclusione sociale delle categorie di persone svantaggiate (diversamente abili, immigrati, indigenti, emarginati, ex detenuti ecc.);
- adottano sistemi produttivi il cui funzionamento ha un impatto per quanto possibile ridotto sugli ecosistemi;
- si impegnano a non utilizzare materie prime, macchinari, strumenti e servizi prodotti o forniti nel mancato rispetto dei suddetti criteri e, più in generale, secondo condotte moralmente non accettabili;
- si oppongono alla violenza e allo sfruttamento perpetrati a danno degli animali e non testano i loro prodotti su di essi.

Possono avvalersi del sistema DES quelle associazioni, organizzazioni, enti pubblici o privati che, pur non svolgendo in senso stretto un'attività economica, mostrino sensibilità verso i suddetti principi di sostenibilità sociale e ambientale essendo compatibili con le proprie attività associative e scopi statutari o istituzionali.

Possono entrare nel circuito DES anche soggetti non territoriali che comunque operino secondo criteri affini. In particolare, potranno essere selezionate e contattate realtà presenti in altri DES in Italia o strutture simili attive all'estero. In ogni caso tutte queste realtà dovranno avvalersi, sui territori della provincia di Siena e zone limitrofe, del sistema DES e accettare i principi della presente carta d'intenti.

I soggetti che si avvarranno del sistema DES, dovranno garantire ampia disponibilità verso i consumatori che desiderino conoscere più da vicino i prodotti ed i servizi forniti, anche attraverso visite ai luoghi o stabilimenti di produzione, trasformazione, confezionamento, distribuzione, erogazione. Inoltre si dovrà favorire la promozione di attività culturali, di informazione e formazione tese allo sviluppo di una concezione alternativa dell'economia locale.

Disciplinare

GENERALITÀ

Il presente disciplinare intende stabilire le regole tecniche, di funzionamento, di comportamento e in generale quelle previste per il corretto percorso di gestione del Distretto di Economia Solidale in provincia di Siena e zone limitrofe. Il Disciplinare si divide in due sezioni: **A)** regole generali e particolari **B)** regole tecniche e igienico sanitarie.

Sezione A

Regole generali e particolari

A.1 STRUTTURA ORGANIZZATIVA

Il Distretto di Economia Solidale di Siena consente a tutti gli aderenti di svolgere attività di promozione e sensibilizzazione nel territorio.

Il DES è un movimento strutturato di gestione e coordinamento per attività effettuate da terzi. Le singole attività , promozioni, iniziative sono organizzate e gestite direttamente dagli aderenti, che si avvalgono del DES solo come sistema aggregatore, di pianificazione e sviluppo collettivo territoriale.

Il DES non svolge direttamente alcuna attività economica, sono gli aderenti che ne fanno parte (in piena autonomia organizzativa) che in proprio svolgono azioni anche di carattere commerciale.

Il DES non è quindi da considerare in alcun modo un soggetto giuridico autonomo, ma semplicemente un sistema economico territoriale.

Il Distretto di Economia Solidale, per il suo funzionamento si compone di:

A.2 ADERENTI

Enti locali della provincia di Siena e zone limitrofe.

Produttori e allevatori locali.

Negozi di vicinato, gruppi produttori/consumatori in spacci, gruppi locali organizzati, piccola distribuzione organizzata.

Attività in e-commerce, B2B, B2C, market place virtuali.

Associazioni dei produttori agricoli.

Associazioni degli allevatori.

Associazioni di categoria: artigianato, commercio, cooperative e industria.

Associazioni dei consumatori.

Gruppi di Acquisto Solidale (GAS).

Associazioni ambientaliste.

Associazioni per la valorizzazione territoriale e del cibo di qualità.

Altre associazioni di volontariato locali.

Altri enti e organizzazioni, singoli consumatori e aziende che si riconoscono nel DES.

Per aderire e/o partecipare è sufficiente l'invio di una e-mail da parte dell'interessato.

A.3 GRUPPO DI COORDINAMENTO

Il gruppo di coordinamento del DES ha il compito rappresentare, istituire, favorire, sviluppare, vigilare, promuovere e naturalmente coordinare le attività dei tavoli di lavoro ed in generale tutto il funzionamento del sistema di economia solidale nel DES. Il gruppo può essere composto da minimo 3 fino ad un massimo di 7 persone elette dal Comitato Ristretto. Il gruppo di coordinamento per le attività svolte potrà ricevere, se vi sono risorse disponibili, rimborsi spese dietro l'emissione di documento giustificativo di ciascun componente. I rimborsi per le attività svolte verranno imputati al fondo risorse generali del DES, custodito dall'ente garante, di cui al punto A.6.

Il gruppo si occupa:

- degli aspetti generali del DES indicati dal Comitato Ristretto;
- di proporre e organizzare l'apertura di tavoli di lavoro;
- dell'eventuale supporto progettuale a singoli tavoli di lavoro;
- del coordinamento e collegamento tra i tavoli;
- della pianificazione azioni di informazione e marketing;
- del data base, internet, sistemi comunicazione;
- dell'osservatorio prezzi;

- della valutazione per gli aspetti igienico-sanitari, qualità del prodotto;
- della valutazione per gli aspetti legati alla sicurezza sul lavoro e contrattuali;
- verifica rispetto regole del DES;
- dell'informazione periodica sullo stato generale dei progetti;
- dei rapporti con la stampa.

A.4 TAVOLO DI LAVORO

Il tavolo di lavoro è lo strumento necessario per pianificare, realizzare e organizzare le iniziative e attività sul territorio. Al tavolo possono partecipare enti, organizzazioni e cittadini interessati al sistema DES. I tavoli di lavoro saranno aperti direttamente dagli interessati, secondo le modalità ritenute più idonee. Per ciascun tavolo dovrà essere nominato un rappresentante. Se ritenuto necessario, il gruppo di coordinamento potrà partecipare al tavolo con un suo incaricato. Il rappresentante di tavolo si occuperà di relazionare la situazione e/o stato di avanzamento dei lavori al gruppo di coordinamento.

APERTURA TAVOLI DI LAVORO E LA LORO TIPOLOGIA

Il tavolo di lavoro può essere aperto dal soggetto che porta avanti o promuove l'iniziativa in ambito territoriale. Il tavolo è inclusivo, possono parteciparvi tutti i soggetti interessati. Il tavolo è autonomo, decide come organizzarsi e comunicare con il gruppo di coordinamento. I tavoli possono anche aggregarsi in gruppi più grandi o dividersi in gruppi più piccoli, questo a seconda delle necessità.

Tavolo DES

Attivato dal 21 ottobre 2008, tavolo aperto dal gruppo promotore DES.

Tavolo AB

Progetti in corso/nuovi per i "mercati dei produttori" eventi periodici locali (almeno una volta al mese) all'aperto per la vendita diretta di prodotti di qualità e di prodotti locali riservati ai produttori della zona interessata.

Progetti in corso/nuovi per mercati in forma di mercatino di Natale, sull'esempio di quelli del nord d'Italia, con confezioni di prodotti alimentari e di artigianato locale studiate appositamente. Il mercato in questo caso dovrebbe avere le stesse caratteristiche di quello dei produttori, ma avere durata di più giorni nel periodo pre natalizio, ed essere svolto anche nelle piazze.

Tavolo C

Progetti in corso/nuovi per "spacci locali", punti di vendita diretta al chiuso (mercati coperti) gestiti in forma associata da imprenditori agricoli sull'esempio dei farmer's market americani. Punti di vendita diretta di prodotti locali aperti nella forma di un vero e proprio negozio, dove i produttori vendono singolarmente i propri prodotti.

Tavolo D

Progetti in corso/nuovi "patto di filiera": queste iniziative prevedono l'allestimento da parte degli Enti di idonei scaffali di formato uniforme contenenti prodotti agricoli toscani certificati e/o locali da posizionare presso trasformatori, esercizi commerciali e/o turistici/agrituristici e/o della ristorazione in modo che sia data evidenza a tali prodotti e ne sia favorita la conoscenza e la vendita. I requisiti previsti per l'iniziativa sono i seguenti:

- 1) essere promosse ed organizzate da uno o più Enti Pubblici della zona;
- 2) prevedere un accordo (patto di filiera) fra produttori agricoli ed imprese del commercio e/o turismo e/o ristorazione, che detti le norme per le forniture ed i prezzi finali dei prodotti;
- 3) essere finalizzato alla informazione, promozione e vendita dei prodotti agricoli locali anche certificati in misura prevalente del territorio dell'Ente/i organizzatore/i;
- 4) prevedere un piano finanziario di autofinanziamento per la gestione dell'iniziativa a regime, sottoscritto dagli operatori partecipanti;
- 5) prevedere l'adozione di un regolamento che impedisca la commistione con prodotti agricoli non certificati e/o non locali, che garantisca requisiti minimi di qualità per la partecipazione e comprenda forme di controllo sufficienti a garantirne il rispetto.

Tavolo E

Progetti in corso/nuovi per "mense più sane", revisione e potenziamento della LR 18/02 "Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e programmi di educazione alimentare nella Regione Toscana", per indirizzare sempre più le mense pubbliche verso l'uso dei prodotti locali certificati.

Tavolo azioni di promozione

Progetti in corso/nuovi per eventi o manifestazioni organizzate in genere una volta all'anno per la valorizzazione e presentazione del prodotto locale

all'interno o della zona in cui sono organizzate e dove può essere presente anche la vendita del prodotto.

Rientrano in questo tavolo tutti quelli previsti dal progetto "filiera corta" della Regione Toscana, allegato A:

- agricoltura in piazza
- sito web della rete
- animazione
- etichetta prezzo chiaro
- arte e cibo
- logo

Tavoli per altre iniziative

Progetti in corso/nuovi per altre iniziative promosse dagli aderenti al DES. A ciascun nuovo tavolo, verrà dato un nome identificativo che dovrà essere comunicato al gruppo di coordinamento.

A.5 COMITATO RISTRETTO

Il comitato ristretto è composto da uno o più rappresentanti di ciascuna organizzazione o persona/e in rappresentanza di almeno trenta cittadini/consumatori. Il compito del comitato è quello di elaborare ed individuare le linee guida generali da indicare al gruppo di coordinamento. Il comitato decide nei confronti degli aderenti al DES (su segnalazione del gruppo di coordinamento) per problematiche legate al mancato rispetto delle regole riportate sulla carta d'intenti, normative, comportamenti ecc. Il Rappresentante del Comitato ristretto è di fatto anche membro e Responsabile del Gruppo di Coordinamento.

A.6 FONDO RISORSE GENERALI DEL DES

Costituiscono il fondo generale del DES, tutte le risorse economiche destinate al Distretto che gli aderenti, il gruppo di coordinamento, i tavoli di lavoro, il comitato ristretto raccolgono e provenienti da qualsiasi soggetto finanziatore, pubblico o privato. Il fondo sarà gestito da un'ente che ne dovrà garantire la massima trasparenza. Il soggetto gestore sarà individuato dal Comitato Ristretto e proposto all'assemblea. Sarebbe auspicabile per la gestione del fondo, l'indicazione di un'ente pubblico.

A.7 ASSEMBLEA , COMITATO RISTRETTO, ELEZIONE RAPPRESENTANTE E GRUPPO DI COORDINAMENTO

Entro il 31 marzo di ogni anno, il Rappresentante del Comitato Ristretto uscente convoca l'assemblea generale del DES. L'assemblea è aperta a tutti i soggetti interessati, che dovranno dare conferma di partecipazione per iscritto anche via e-mail, almeno 15 gg. prima della/e data/e fissata/e. L'assemblea è ritenuta valida qualunque sia il numero dei soggetti che abbiano confermato la loro partecipazione. Deve essere garantita la massima possibilità di partecipazione ed inclusione, per questo l'assemblea può essere convocata in più sessioni, anche in luoghi e/o giorni diversi. Le sessioni d'assemblea possono svolgersi anche utilizzando sistemi e tecnologie di comunicazione via internet. All'inizio di ogni sessione d'assemblea i partecipanti saranno registrati dal Rappresentante del Comitato Ristretto uscente o suoi incaricati. Ogni soggetto registrato ha diritto ad un'unica espressione di voto nel complesso delle sessioni a cui può liberamente partecipare. Per ogni sessione d'assemblea è possibile proporre e votare i candidati per l'incarico di Rappresentante del Comitato Ristretto. Per ogni sessione d'assemblea è possibile proporre e votare i candidati per l'incarico di membri del Gruppo di Coordinamento. Alla fine dell'ultima sessione d'assemblea prevista, i partecipanti registrati faranno automaticamente parte del nuovo Comitato Ristretto. I membri del Gruppo di Coordinamento dovranno accettare l'incarico e le mansioni da svolgere, confermando via e-mail al Rappresentante del Comitato Ristretto. Per tutti gli altri eventuali ordini del giorno previsti nelle sessioni d'assemblea, è il Rappresentante del Comitato Ristretto che deciderà ogni modalità di discussione, decisione, elezione, approvazione, ratifica.

A.8 REGOLE PARTICOLARI DEL DES: CHI DEFINISCE IL PREZZO EQUO DEL PRODOTTO

Il prezzo non si definisce più con le regole di mercato (domanda-offerta), ma stabilendo un prezzo iniziale stagionale concordato e tenendo conto di altri parametri.

Il prezzo equo dei prodotti secondo il metodo della ripartizione, viene stabilito dai tavoli di lavoro o dal gruppo di coordinamento nell'ambito dell'attività commerciale/progetto/evento/manifestazione che si sta sviluppando. Il prezzo equo generato dovrà essere quello applicato da tutti i soggetti (produttori o PDO) al consumatore per quello specifico prodotto o famiglia di prodotti.

Il produttore dovrà scegliere i canali di vendita DES, in base alla sua struttura, produzione, organizzazione.

Diciamo che ciascun tavolo decide in piena autonomia e discrezionalità la formulazione del prezzo equo. Infatti diversi sono gli obiettivi di vendita,

che si tratti, ad esempio, di mercato mensile, di gruppi di Acquisto solidale o di vendita in PDO.

Il prezzo trasparente:

- prezzo medio di vendita nella GDO (fonte ISMEA, SMS CONSUMATORI O SIMILARI)

Il prezzo sorgente si può rilevare in due modi:

- calcolo dei costi di produzione, oppure;
- prezzo all'origine (fonte ISMEA e altre da individuare) questo prezzo è quello pagato al produttore (quindi comprensivo di poca marginalità aziendale)

COME SI CALCOLA (METODO DELLA RIPARTIZIONE EQUA E SOLIDALE)

Nella determinazione del prezzo sarà fondamentale stabilire la logistica della come graverà:

- se a carico del produttore
- se a carico della pdo
- se a carico di entrambi

La ripartizione con logistica a carico di entrambi avviene nel seguente modo:

- due quinti al produttore
- due quinti alla pdo
- un quinto al consumatore

Prezzo equo al produttore

$(\text{PREZZO TRASPARENTE} - \text{PREZZO SORGENTE}) : 5 = \text{UNITA' DI RIPARTIZIONE}$

$(\text{UNITA' DI RIPARTIZIONE} \times 2) + \text{PREZZO SORGENTE} = \text{PREZZO EQUO PRODUTTORE}$

Prezzo equo al consumatore

$(\text{PREZZO TRASPARENTE} - \text{PREZZO SORGENTE}) : 5 = \text{UNITA' DI RIPARTIZIONE}$

$(\text{UNITA' DI RIPARTIZIONE} \times 2) + \text{PREZZO EQUO PRODUTTORE} = \text{PREZZO EQUO CONSUMATORE}$

Facendo altri esempi, in caso di logistica a carico della PDO, le unità di ripartizione saranno così distribuite:

- un quinto al produttore
- tre quinti alla pdo
- un quinto al consumatore

in caso di logistica a totale carico del produttore (esempio, nel caso di vendita nei mercati, spacci, in azienda ecc.), le unità di ripartizione saranno così distribuite:

- tre quinti al produttore
- un quinto al consumatore
- un quinto al produttore, come fondo rischio del raccolto/produzione

Il quinto potrà essere considerato come quota di indennizzo solidale in caso di problemi con il raccolto/produzione, oppure, ad esempio, un tavolo può decidere di raccogliere un quinto degli incassi dei produttori che fanno parte di un mercato coperto, per recuperare le spese di gestione. Rimane comunque a completa discrezione di ciascun tavolo di lavoro.

Sezione B

Regole tecniche e igienico sanitarie

B.1 TIPOLOGIA QUALITÀ DEI PRODOTTI

Sono prodotti in "filiera corta" provenienti dalla provincia di Siena e zone limitrofe ed in generale i prodotti toscani:

- tutti i prodotti di qualità controllata provenienti anche da piccoli o piccolissimi produttori locali;
- i prodotti da agricoltura biologica, sono quei prodotti ottenuti senza l'impiego di prodotti di sintesi e secondo regole stabilite da normative europee;
- i prodotti da agricoltura integrata, sono quei prodotti ottenuti con tecniche codificate con ridotto uso di prodotti di sintesi e tecniche a basso impatto ambientale;
- i prodotti tipici: comunemente indicati come prodotti D.O.P. ed I.G.P.;
- i prodotti vinicoli a denominazione di origine meglio conosciuti come vini D.O.C.G., D.O.C. e I.G.T.;
- i prodotti con il marchio Agriqualità;

- i prodotti tradizionali, definiti come prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, praticate sul territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali.

I produttori dovranno inviare a ciascun tavolo di lavoro o direttamente al gruppo di coordinamento, prima di iniziare ogni attività nel circuito DES, un documento descrittivo della propria filiera produttiva.

B.2 RISPETTO NORME IGIENICO SANITARIE DEGLI ADERENTI PRODUTTORI

Preparare e mantenere aggiornato il Manuale di autocontrollo elaborato secondo il Sistema H.A.C.C.P. (Reg. CEE 852/853/2004)

Verificare che l'attività sia in regola con tutte le norme indicate di seguito in generale riportate e suddivise in sezioni. Assicurare che il personale abbia ricevuto un'adeguata formazione, in relazione al tipo di attività. Tutto questo nel pieno rispetto di tutte le altre normative vigenti in materia di alimenti. Indichiamo i vari argomenti:

LOCALI

Capitolo I

Requisiti generali per i locali (diversi da quelli precisati al capitolo III)

I locali devono essere tenuti puliti, sottoposti a manutenzione e tenuti in buone condizioni.

Lo schema, la progettazione, la costruzione e le dimensioni dei locali nei quali si trovano prodotti alimentari devono:

- a) consentire un'adeguata pulizia o disinfezione;
- b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia e il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle nei prodotti alimentari e, per quanto fattibile, la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
- c) consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione crociata, durante le operazioni, fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, ricambio d'aria o interventi del personale ed escludendo agenti esterni di contaminazione quali insetti e altri animali nocivi;
- d) fornire, ove necessario, adeguate condizioni di temperatura per la lavorazione e l'immagazzinamento igienici dei prodotti.

Devono essere disponibili un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e indicati per lavarsi le mani. Gabinetti disponibili in numero sufficiente. devono essere 'collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.

I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio dei prodotti alimentari devono essere separati dai lavabi.

Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita.

I sistemi di aerazione devono essere tali da permettere un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere puliti o sostituiti..

Tutti gli impianti sanitari che si trovano nei locali dove si lavorano gli alimenti devono disporre di un buon sistema di aerazione naturale o meccanico.

Nei locali deve esserci una adeguata illuminazione, naturale o artificiale.

Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione dei prodotti alimentari.

Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.

Capitolo II

Requisiti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti alimentari vengono, preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mense quelli specificati nel capitolo III)

Nei locali dove i prodotti alimentari sono preparati lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa) :

a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e ove necessario da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possano essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente scorrimento;

b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e ove necessario da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza opportuna per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;

c) i soffitti e le attrezzature sopraelevate devono essere progettati, costruiti e rifiniti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe indesiderabili e lo spargimento di particelle;

d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere se necessario munite di reti antinsetti facilmente amovibili per la pulizia. Qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni di alimenti, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;

e) le porte devono avere superfici facilmente pulibili e se necessario disinfettabili e a tale fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

f) i piani di lavoro (comprese le superfici degli impianti) a contatto con gli alimenti devono essere mantenuti in buone condizioni ed essere facili da pulire e se necessario da disinfettare. A tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili e in materiale non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

Se necessario, si devono prevedere opportune disposizioni per la pulizia e la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti i quali, devono essere in materiale resistente alla corrosione, facili da pulire e avere un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

Ove opportuno, si devono prevedere adeguate disposizioni per le necessarie operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda o fredda onde poter essere mantenuti puliti.

Capitolo III

Requisiti per i locali mobili o temporanei (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), locali utilizzati principalmente come abitazione privata, locali utilizzati occasionalmente a scopo di approvvigionamento e distributori automatici.

I locali e i distributori automatici debbono essere situati, progettati e costruiti nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, rischi di contaminazione degli alimenti e di annidamento di agenti nocivi.

In particolare e laddove necessario :

a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);

b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni e facilmente - lavabili e se necessario disinfettabili. A tale fine si richiedono materiali lisci, lavabili e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

c) si devono prevedere opportune disposizioni per la pulizia e se necessario la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;

d) si devono prevedere adeguate disposizioni per la pulitura degli alimenti;

e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda o fredda;

- f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei residui (liquidi o solidi);
- g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
- h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

Capitolo IV

Trasporto

I veicoli o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

Salvo quanto previsto al capitolo IV A i vani di carico dei veicoli o i contenitori, non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati.

Gli alimenti sfusi liquidi, granulati o in polvere devono essere trasportati in vani di carico o contenitori cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione "esclusivamente per prodotti alimentari".

Se i veicoli o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta agli alimenti o di differenti tipi di alimenti contemporaneamente, si deve provvedere a separare in maniera efficace i vari prodotti ove necessario per impedire il rischio di contaminazione.

Se i veicoli o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.

I prodotti alimentari nei veicoli o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.

Laddove necessario, i veicoli o i contenitori utilizzati per trasportare gli alimenti debbono poter mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e, se del caso, essere progettati in modo che la temperatura, possa essere controllata.

MATERIALE - APPARECCHIATURA – ATTREZZATURE

Capitolo V

Requisiti per l'apparecchiatura

Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono essere mantenuti puliti e essere progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione degli alimenti; ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, devono essere progettati e costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione restino sempre assolutamente puliti e, se necessario, sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti; essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia dell'area circostante.

RESIDUI ALIMENTARI E ALTRI SCARTI

Capitolo VI

Residui alimentari

I residui alimentari e altri scarti non devono essere ammassati nelle aree di trattamento degli alimenti tranne se ciò sia inevitabile ai fini di un corretto funzionamento dell'impresa alimentare.

I residui alimentari e altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori utilizzati sono adatti allo scopo. Questi contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche e ove necessario essere facilmente pulibili e disinfettabili.

Si devono prevedere opportune disposizioni per la rimozione e il deposito dei residui alimentari e di altri scarti. Le aree di deposito dei rifiuti devono essere tali da poter essere mantenute facilmente pulite e da impedire l'accesso di insetti e di altri animali nocivi e la contaminazione dei prodotti alimentari, dell'acqua potabile, degli impianti o locali.

RIFORNIMENTO IDRICO

Capitolo VII

Rifornimento idrico

Il rifornimento di acqua potabile deve essere adeguato, come specificato nel D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, e usato, ove necessario, per garantire che gli alimenti non siano contaminati.

Ove opportuno, il ghiaccio deve essere prodotto con acqua conforme alle specifiche di cui al D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236 e deve essere impiegato, ogniqualvolta necessario, in modo tale da garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati. Deve essere fabbricato,

maneggiato e conservato in modo da evitare ogni passibile contaminazione.

Il vapore direttamente a contatto con i prodotti alimentari non deve contenere alcuna sostanza che presenti un rischio per la salute o possa contaminare il prodotto.

L'acqua non potabile adoperata per la produzione di vapore, la refrigerazione, i sistemi antincendio e altri scopi analoghi non concernenti gli alimenti deve passare in condotte separate, facilmente individuabili e prive di alcun raccordo o possibilità di riflusso rispetto al sistema di acqua potabile.

IGIENE PERSONALE

Capitolo VIII

Igiene personale

Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di prodotti alimentari deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale e indosserà indumenti adeguati, puliti e, se del caso, protettivi.

Nessuna persona riconosciuta o sospetta di essere affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea può essere autorizzata a lavorare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, a qualsiasi titolo qualora esista una probabilità, diretta o indiretta di contaminazione degli alimenti con i microrganismi patogeni.

PRODOTTI ALIMENTARI

Capitolo IX

Disposizioni applicabili ai prodotti alimentari

Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le normali operazioni di cernita o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.

Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nello stabilimento devono essere opportunamente conservati, in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

Tutti gli alimenti manipolati, immagazzinati, imballati, collocati e trasportati, devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione, atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni. In particolare., gli alimenti devono essere collocati o protetti in modo da ridurre al minimo qualsiasi rischio di contaminazione.

Devono essere previsti procedimenti appropriati per garantire il controllo degli agenti nocivi.

Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, sui quali possono proliferare microrganismi patogeni, o formarsi tossine devono essere conservati a temperature che non provochino rischi per la sanità pubblica. Compatibilmente con la sicurezza degli alimenti, è permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, compresa la somministrazione, degli alimenti.

Se gli alimenti devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine dell'ultimo trattamento termico o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.

Le sostanze pericolose o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.

FORMAZIONE

Capitolo X

Formazione

I responsabili dell'impresa alimentare devono assicurare che gli addetti siano controllati e abbiano ricevuto un addestramento o una formazione, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività.

B.3 SALUBRITÀ DEL PRODOTTO

Alimenti e sanità animale

La tutela della salute dei consumatori, della sanità e del benessere degli animali sono compiti attribuiti al Ministero della salute, sia nella loro definizione normativa che ai fini della realizzazione di un complessivo coordinamento tecnico-operativo di specifica garanzia sanitaria.

La necessità di garantire elevati standard di sanità, benessere e alimentazione animale è indispensabile poiché, da essi, consegue direttamente la salubrità degli alimenti di origine animale (carni, prodotti della pesca, latte e tutti i loro derivati etc.) destinati al consumo umano. La sicurezza di un alimento sarà quindi garantita solo se il sistema, che prevede interventi di prevenzione e di controllo ufficiale nel corso della filiera di produzione, riuscirà a monitorare costantemente ogni fase del processo che porta l'alimento dalla fase della produzione primaria al consumatore.

La realizzazione del coordinamento tecnico-operativo e l'aspetto normativo riguarda inoltre altri settori come quelli relativi al farmaco veterinario, alla dietetica e nutrizione, ai controlli alle importazioni e scambi di animali e prodotti di origine animale e vegetale, alla ricerca scientifica in campo veterinario.

Gli argomenti trattati in quest'area riguardano quindi nel dettaglio gli aspetti sinteticamente sopra esposti.

Produzione

Gli stabilimenti nazionali di produzione e/o di confezionamento dei prodotti disciplinati dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.111, che ha attuato a livello nazionale la direttiva 89/398/CEE sui prodotti destinati ad una alimentazione particolare, devono essere preventivamente autorizzati dal Ministero della Salute.

L'autorizzazione per la produzione e/o il confezionamento è rilasciata "previa verifica della sussistenza delle condizioni igienico-sanitarie e dei requisiti tecnici, prescritti dal D.P.R. 26 marzo 1980, n.327 e successive modificazioni, e della disponibilità di un idoneo laboratorio per il controllo dei prodotti"(art.10 del decreto legislativo 111/92). La verifica è effettuata dal Ministero della Salute con la collaborazione dell'Istituto Superiore di Sanità, attraverso un sopralluogo ispettivo che coinvolge anche i rappresentanti della ASL competente per territorio.

B.4 SANITÀ ANIMALE

Non si può pensare alla sanità umana, senza collegarla al mondo animale. Le malattie degli animali, infatti, possono incidere significativamente sia sulla salute delle persone che sulle produzioni agro-alimentari.

Alcune malattie degli animali da reddito, di affezione, degli animali selvatici che vivono in ambienti extra o intra urbani (es. tubercolosi, brucellosi, ornitosi, rabbia, tularemia, leptospirosi, parassitosi) possono incidere sulla salute in quanto si trasmettono direttamente all'uomo.

In particolare, le patologie degli animali da reddito possono avere importanti conseguenze su alimentazione umana e su qualità e sanità dei prodotti di origine animale: direttamente per la possibile veicolazione di patogeni attraverso gli alimenti, indirettamente per gli eventuali trattamenti farmacologici sugli animali e per lo scadimento delle condizioni di benessere degli animali destinati alle produzioni.

Altre patologie (es. afta, brucellosi, influenza aviaria, ecc.) possono invece condizionare la produttività zootecnica in termini quantitativi fino ad assumere un rilievo nazionale.

Per tutelare la salute dell'uomo attraverso un capillare lavoro sul mondo animale, è necessario garantire la salvaguardia del patrimonio zootecnico. Tale salvaguardia integra sanità e benessere animale ed ha l'obiettivo primario di realizzare un adeguato sistema di epidemiosorveglianza anche con strumenti tecnologici innovativi come l'anagrafe zootecnica.

Pertanto, nuovi e più approfonditi controlli del bestiame, piani di sorveglianza ed eradicazione, aggiornati con le moderne scoperte di laboratorio, rappresentano un momento fondamentale che vede il lavoro congiunto della Commissione europea, del Ministero della salute, delle Regioni, degli Istituti di Zooprofilassi e delle Asl.

B.5 TRACCIABILTA'/RINTRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI (Reg. CE 178/2002)

Con quale tranquillità compriamo gli alimenti? La sicurezza degli alimenti è una responsabilità che coinvolge tutti i soggetti della "filiera alimentare", l'articolato percorso che gli alimenti devono compiere per giungere sulla nostra tavola. Per filiera alimentare s'intende tutto il percorso che determina la produzione di un prodotto alimentare, quello che succede "dalla terra alla tavola", dalle materie prime a quello che mangiamo. I produttori di materie prime, le aziende che le trasformano in alimenti finiti, chi li trasporta, chi li vende e chi li prepara nei luoghi pubblici di ristorazione: tutti questi operatori devono seguire regole precise, stabilite dalle autorità competenti, per garantire che gli alimenti stessi siano ineccepibili dal punto di vista della sicurezza. Non vi è dubbio che la rintracciabilità dei prodotti è considerata una vera e propria pre-condizione del nuovo modo di concepire le filiere alimentari. Questa ha la funzione di: 1. individuare le eventuali responsabilità, 2. ritirare dal mercato in modo mirato prodotto non conforme, 3. garantire il consumatore sulla sicurezza alimentare. I presupposti base affinché sia possibile rintracciare un prodotto sono: 1. documentare i vari passaggi compiuti lungo la filiera; 2. disporre di elementi conoscitivi e metodici per gli accertamenti strumentali.

B.6 SPECIFICHE E AGGIORNAMENTI

<http://www.ministerosalute.it/alimenti/alimenti.jsp>

http://ec.europa.eu/food/index_it.htm

<http://www.who.int/foodsafety/en/>

http://ec.europa.eu/agriculture/index_it.htm

Il presente documento si compone di n.20 pagine

Siena, 7 febbraio 2009