

SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

Dalla Conferenza Nazionale del 14 giugno a oggi. Cronaca di una serie d'iniziative

di Pierluigi Ugolini, Vitantonio Perrone

Alla conferenza hanno partecipato, oltre al Ministro della Salute, Livia Turco, numerosi esponenti politici oltre ad altri rappresentanti sia istituzionali sia di altre organizzazioni e società scientifiche, tra cui Direzione Generale del Ministero della Salute, *Slow Food* Italia, SitI, SISVeT.

Successivamente si sono sviluppate una serie d'importanti iniziative che hanno portato alla firma di due importanti protocolli d'intesa.

In uno (*La guarigione vien mangiando*), inserita nell'ambito del programma del Ministero *Guadagnare Salute* si è definita

la partnership tra Ministero, SIMeVeP e *Slow Food* Italia. Nell'altro, l'intesa SIMeVeP - SitI - SISVeT si sono poste le basi per un percorso condiviso volto al rilancio della Prevenzione primaria.

L'avvio del dibattito: l'intervento di Aldo Grasselli

Nel corso del convegno Aldo Grasselli, Presidente della SIMeVeP, ha focalizzato l'attenzione dei convenuti sulla

necessità da una parte di addivenire a un sistema di controlli il più possibile armonico e uniforme su tutto il territorio nazionale, evitando fenomeni incontrollati di "Devolution sanitaria" che poco si adattano a un sistema regolamentare di profilo internazionale, dall'altro di garantire comunque la difesa di quelle realtà territoriali cui l'attuale normativa pone problemi di carattere burocratico e organizzativo a volte insostenibili.

Alla necessità di garantire pertanto livelli di controllo adeguati a una sempre più pressante richiesta di "Sicurezza Alimentare" da parte dell'opinione pubblica si



Il Segretario Nazionale, Dott. Aldo Grasselli e il Ministro della Salute On. Livia Turco.



aggiunge l'obbligo di armonizzare tali controlli in un quadro di uniformità nazionale che se da una parte deve rispettare il ruolo e l'autonomia delle Regioni, dall'altro non deve creare un mostro burocratico in cui normative o protocolli operativi regionali rendano difficile se non impossibile garantire un impianto sia legislativo sia soprattutto modalità operative uniformi.

Il risultato complessivo è una certa sfiducia anche da parte dei consumatori che lamentano confusione, poco coordinamento e scarsa capacità nella comunicazione del rischio.

Il Governo Berlusconi nel 2004 ha costituito il Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare (CNSA) con il compito di diventare l'interfaccia dell'EFSA. I risultati sono stati però molto scarsi. A tal proposito l'opinione di Aldo Grasselli è che si intravede come un'esigenza inderogabile fare funzionare veramente il CNSA, oppure, in alternativa, costituire in Italia un'Agenzia per la Sicurezza Alimentare come quelle presenti negli altri paesi dell'UE (FSA, AFSSA, FDA...). Compito principale della struttura dovrà essere quello di fornire documenti relativi alla valutazione del rischio, basati su evidenze scientifiche, autorevoli e indipendenti. La soluzione ideale per ottimizzare i controlli alimentari italiani e renderli più efficaci, consiste nel creare una sorta di triangolazione dove il Ministero stabilisce quali sono le priorità e le direttrici su cui muoversi. Su questa base le strutture presenti sul territorio (ASL, IZS, ARPA, NAS, NOE...) agiscono in modo coordinato effettuando le verifiche e le ispezioni tenendo conto delle valutazioni dei rischi elaborate dal CNSA.

L'attuale Sistema Sanitario, basato sui Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) dovrà pertanto trovare riscontro anche nello sviluppo di un Livello Essenziale Organizzativo, idoneo a garantire uniformità di controlli su tutto il territorio nazionale. A tal proposito il concetto di "Autorità competente" dovrà trovare in primo luogo declinazione attraverso un processo organizzativo che coinvolga Ministero della Salute, con tutte le sue articolazioni anche territoriali (UVAC, PIF), Regioni e Servizi Veterinari Regionali, Istituti Zooprofilattici e Servizi Veterinari Territoriali delle ASL.

L'intervento del Ministro

Il Ministro della Salute Livia Turco ha dichiarato di ritenere l'attuale livello di organizzazione dei controlli alimentari soddisfacente, ma ha concordato sulla necessità di intraprendere nuove iniziative per garantirne un migliore funzionamento.

Ha concordato poi come sia indispensabile puntare sulla prevenzione che, secondo una valutazione della Commissione Igiene e Sanità del Senato, in alcune Regioni non raggiunge il 3% della spesa sanitaria. Per aumentare la credibilità del sistema bisogna mantenere un livello di sorveglianza costante, appropriato e vicino ai bisogni dei cittadini, garantendo trasparenza e una comunicazione del rischio autorevole ma comprensibile. Per fare ciò è indispensabile mettere a punto un sistema informativo e di

comunicazione e spiegare ai cittadini cosa viene fatto ogni giorno per la loro sicurezza.

Per quanto riguarda l'Agenzia per la Sicurezza Alimentare, il Governo e le Regioni hanno individuato nel CNSA l'organismo da riorganizzare per assolvere la funzione della valutazione del rischio. Un punto importante della politica del Governo riguarda il maggior coinvolgimento delle associazioni di consumatori per creare "gruppi di consenso" su progetti comuni come "Guadagnare salute" nel tentativo di modificare i modelli di consumo e favorire uno sviluppo maggiormente sostenibile.

La proposta di *Slow Food Italia*: la difesa delle filiere fragili

Durante il convegno Silvio Barbero segretario nazionale di *Slow Food* ha annunciato l'avvio di un accordo tra *Slow Food*, la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva e il Ministero della Salute per realizzare il "Progetto per la difesa delle filiere fragili". Si tratta di sostenere i prodotti italiani locali tipici che rischiano di scomparire, iniziando dai circa 200 raccolti nei Presidi *Slow Food*. La stragrande maggioranza di queste produzioni ha problemi legati all'applicazione delle norme igienico-sanitarie ritenute troppo complesse. L'obiettivo è garantire la sicurezza igienica, anche in queste piccole realtà, accompagnando i piccoli imprenditori nell'applicazione degli obblighi della legge europea, nel rispetto delle effettive necessità produttive e trovando soluzioni condivise.

Il progetto sulla difesa delle filiere fragili (il documento integrale è pubblicato a pagina 67) vuole contribuire a riavvicinare chi produce e chi è deputato alle verifiche, al controllo e alla concessione delle autorizzazioni, favorire il superamento d'incomprensioni croniche che hanno decretato a volte la morte di imprese storiche, depositarie di saperi non più ricostituibili.

L'intervento di Vittorio Carreri

Nel corso del suo intervento il Coordinatore del Collegio Operatori della Società Italiana di Igiene Medicina Preventiva e Sanità Pubblica ha posto l'accento sulla necessità di mantenere elevati gli standard di prevenzione, attraverso il potenziamento di tutte le attività del dipartimento come attualmente previsto dal D.Lgs. 229, rafforzando e potenziando le alleanze tra i professionisti della prevenzione attori del sistema, evitando velleità centralistiche e potenziando le azioni locali.

L'intesa SIMeVeP- SItI - SISVeT

Prendendo spunto dalle conclusioni della Conferenza, la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva (SIMeVeP), la Società Italiana di Igiene Medicina Preventiva

e Sanità Pubblica (SItI) e la Società italiana delle Scienze Veterinarie (SISVeT) si sono successivamente incontrate l'11 luglio presso la Direzione del Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria Nutrizione e Sicurezza Alimentare del Ministero della Salute per valutare le strategie e le attività da sviluppare insieme nel prossimo futuro, per garantire al Paese un sistema di Sanità Pubblica, nel settore dell'alimentazione, della nutrizione e della protezione del consumatore, in grado di far fronte alle problematiche poste dalle sfide dell'evoluzione demografica della transizione epidemiologica e della globalizzazione nel settore della produzione e distribuzione alimentare.

Il testo dell'intesa

Le Società Scientifiche hanno concordato come solo con un'azione armonica e sinergica di tutti gli attori istituzionali (Governo Nazionale, Regioni, Società Scientifiche, Imprese e Cittadini) sarà possibile garantire al nostro Paese un sistema che sia in grado di tutelare contemporaneamente la salute dei cittadini, la competitività del nostro sistema produttivo e distributivo e il rispetto delle norme e dei regolamenti comunitari in materia.

A tal proposito le Società ritengono necessario operare con tempestività, efficacia e rigore scientifico sui seguenti fronti:

- elaborazione di strumenti giuridici e regolatori specifici in grado di tutelare la sicurezza dell'alimentazione dei cittadini italiani;

- attivazione di un progetto formativo di elevata qualità e omogeneo sul territorio nazionale per garantire la formazione di base e soprattutto, quella specialistica degli operatori, offrendo al SSN professionisti in grado di affrontare le sfide e le emergenze poste dalle norme comunitarie e dalla globalizzazione in maniera efficace ed efficiente;

- partecipare in maniera rigorosa e costruttiva all'elaborazione del disegno di legge sull'ammodernamento del Servizio Sanitario Nazionale consentendo alla prevenzione di rappresentare per il Paese uno strumento realmente efficace per garantire un sistema di governance che consenta agli attuali Dipartimenti di Prevenzione di svolgere il loro ruolo in un contesto di efficacia, efficienza, appropriatezza ed equità anche utilizzando gli strumenti della certificazione di qualità e dell'accreditamento;

- di dare la massima evidenza nella Programmazione Nazionale e Regionale ai temi della Prevenzione, nonché di dare alle problematiche dell'alimentazione e della nutrizione una netta evidenza nel Piano Nazionale della Prevenzione.

Le Società attiveranno immediatamente gruppi di lavoro integrati per far sì che già nel prossimo autunno si possa essere in grado di offrire agli attori istituzionali un'analisi rigorosa e puntuale dei problemi attuali e una serie di soluzioni operative che possano consentire al Paese di consolidare i tanti punti di forza del Sistema della prevenzione nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale e di correggere i punti di

debolezza e consolidare per l'Italia il ruolo da protagonista nello scenario europeo e mondiale che la sua grande tradizione nel settore dell'alimentazione e della nutrizione e l'impegno, la passione e la competenza degli operatori di Sanità Pubblica possono sicuramente garantirgli.

Il protocollo d'intesa con il Ministero e con *Slow Food*

Infine, il 17 luglio presso il Ministero della Salute il Ministro Livia Turco, il Presidente dell'Associazione *Slow Food*, Carlo Petrini e il Presidente della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, Aldo Grasselli, hanno sottoscritto un protocollo d'intesa, nell'ambito del programma *Guadagnare Salute*, finalizzato alla promozione di una corretta alimentazione negli ospedali e al sostegno delle produzioni locali di qualità.

«Il progetto» ha affermato Petrini nel corso della conferenza stampa «si propone di fornire modelli e risposte concrete per combattere la malnutrizione e per razionalizzare il sistema della ristorazione ospedaliera: il rilancio delle qualità organolettiche degli alimenti, attraverso l'utilizzo di prodotti legati alla stagionalità e al territorio, e la conseguente sostenibilità del progetto in termini ecologici ed economici sono le principali ragioni che hanno spinto *Slow Food* a lavorare in questa direzione».

Il progetto indagherà sei filiere produttive: l'allevamento per la produzione di carne, la lattiero-casearia, le trasformazioni ittiche, la produzione di trasformati a base di carne, la panificazione e i trasformati vegetali.

Slow Food ha coinvolto alcuni produttori di Presidi che hanno dichiarato la loro disponibilità a diventare oggetto di studio, la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, partner del progetto, fornirà la consulenza dei suoi veterinari e alcuni Istituti Zooprofilattici Sperimentali (quelli della Lombardia e Emilia-Romagna - che da anni svolge ricerche sui prodotti tradizionali - e dell'Abruzzo e del Molise) hanno già offerto collaborazione. Il Ministero della Salute e i sanitari Asl disponibili affiancheranno, come indispensabili interlocutori, i tecnici che lavoreranno sul campo con i produttori.

Si visiteranno i luoghi di produzione e si esamineranno i problemi, raccogliendo testimonianze e documenti. Si faranno analisi sui prodotti tradizionali per capire come impostare pratiche produttive sicure che possano scongiurare rischi per la salute dei consumatori, ma che, allo stesso tempo, non snaturino la qualità.

Grasselli ha dichiarato di accogliere volentieri la richiesta di collaborare al progetto:

«È importante che le piccole produzioni locali, che costituiscono una ricchezza per il Paese, siano salvaguardate garantendo contemporaneamente l'ineccepibilità dell'alimento dal punto di vista sanitario a tutela del consumatore. Il ruolo affidato alla Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva è quello di "mediatore culturale" tra i Servizi Veterinari del



Sistema Sanitario Nazionale e i piccoli produttori trasferendo a questi ultimi le competenze e conoscenze necessarie alla comprensione e all'applicazione delle normative in materia igienico-sanitaria».

Una parte importante sarà dedicata alla formazione: il prossimo anno è prevista dal progetto l'organizzazione di un convegno nazionale dedicato ai veterinari e ai medici che si occupano, nelle Asl, della tutela degli alimenti, con l'obiettivo di sensibilizzare i medici veterinari e i tecnici del settore sulle problematiche delle filiere fragili. Durante il convegno saranno presentati i risultati del progetto con l'impiego di filmati, immagini e interventi dei tecnici e dei produttori. Ma è prevista anche una formazione specifica per gli stessi casari, norcini e trasformatori protagonisti dell'iniziativa.

Ha concluso la conferenza il Ministro Livia Turco sottolineando quanto il cibo può modificare la qualità della vita.

Negli ospedali italiani vengono distribuiti ogni anno 240 milioni di pasti e assicurare la loro qualità nutrizionale è necessario per garantire l'effettiva tutela della salute di ogni paziente. Lo stesso miglioramento del benessere del malato, della qualità dell'assistenza e della stessa percezione del cittadino nei confronti dei servizi sanitari pubblici, si consolidano anche attraverso una buona e corretta alimentazione del paziente. Ma ancora troppo spesso il menù è unico e imposto, i tempi e i luoghi dell'alimentazione del malato rispondono alle esigenze e ai tempi dell'organizzazione ospedaliera senza tener conto dei tempi del degente. Gli appalti sono assegnati normalmente secondo la logica del miglior

prezzo, senza una particolare attenzione alla qualità del prodotto e del servizio offerto. Nonostante quest'attenzione rigorosa al dato economico, una ricerca ha riscontrato che il 50% del cibo somministrato viene buttato via con enorme spreco di risorse. Molte ricerche internazionali hanno prodotto analisi volte ad approfondire le possibilità di una migliore gestione della somministrazione dei pasti nelle case di cura. Introdurre nella ristorazione ospedaliera, ad esempio, un nuovo metodo di approvvigionamento che favorisca l'utilizzo di prodotti alimentari di qualità legati alla stagionalità, al territorio e alle piccole produzioni locali, oltre che incidere sulla qualità della vita dei pazienti, può avere riflessi positivi anche sull'economia locale e sull'ambiente. Su questo campo si svolgerà nei prossimi

anni una ricerca ad opera di *Slow Food* che ha come obiettivo la proposta di un modello applicabile anche nel nostro Paese. Si studieranno 15 ospedali italiani che daranno disponibilità ad essere oggetto di studio per arrivare con loro alla definizione di un nuovo protocollo che riporti indicazioni operative per la prevenzione, la diagnosi precoce e il trattamento della malnutrizione ospedaliera.

«Il progetto che stiamo per sottoscrivere vuole assumere la funzionalità curativa che il cibo può avere in un momento di debolezza e fragilità quale quello che il paziente si ritrova a vivere in ospedale. La guarigione viene anche mangiando» ha concluso il Ministro «e la promozione della salute passa anche attraverso la tutela e la promozione dei prodotti tipici». Obiettivo è avvicinare il momento del pasto in ospedale alla quotidianità e elevare il livello qualitativo dei pasti, favorendo il più possibile l'approvvigionamento delle materie prime secondo una logica di filiera corta e sostenibile. In questo senso si presterà una particolare attenzione alla tipicità delle produzioni agroalimentari del territorio, rispettando i criteri di stagionalità. Il progetto riserverà un ruolo importante alla formazione e all'aggiornamento del personale addetto all'approvvigionamento e alle cucine. Dall'analisi dei dati e da alcune interviste di approfondimento con i soggetti attori della ristorazione ospedaliera, si costruirà un modello di qualità, ispirata ai criteri del buono pulito e giusto, economicamente sostenibile e burocraticamente percorribile, con l'individuazione di una o alcune realtà ospedaliere dove sperimentare praticamente il modello costruito.



La firma del protocollo. Da sinistra a destra il Dott. Aldo Grasselli, Presidente SIMeVeP, il Ministro della Salute Livia Turco, il Dott. Silvio Borrello Direttore Generale per la Sicurezza degli alimenti e della nutrizione del Ministero e il Dott. Roberto Burdese, Presidente di *Slow food* Italia



Ministero della Salute

PROTOCOLLO D'INTESA Tra il Ministero della Salute e l'Associazione Slow Food Italia

Visto il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento e del Consiglio 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;

Visti i Regolamenti (CE) del Parlamento europeo e del Consiglio: n. 852/2004 sull'Igiene degli alimenti; n. 853/2005 sull'Igiene degli alimenti di origine animale; n. 854/2004 relativo ai controlli sugli alimenti di origine animale; n. 882/2004 relativo ai controlli sugli alimenti e sui mangimi e successive modifiche;

Vista la Risoluzione del Consiglio dei Ministri dell'Unione Europea su obesità, nutrizione e attività fisica del 3 giugno 2005;

Visto il Libro Bianco della Commissione relativo alla strategia europea per la nutrizione, il sovrappeso e le problematiche legate all'obesità del 30 maggio 2007;

Visto il DPCM 4 maggio 2007 " Documento programmatico Guadagnare Salute";

Visto il Protocollo d'Intesa tra il Ministro della Salute e l'Associazione Slow Food Italia nell'ambito del programma "Guadagnare Salute".

PREMESSO CHE:

la tutela della salute passa anche attraverso la garanzia igienico-sanitaria degli alimenti, il loro corretto utilizzo nella dieta nonché la loro qualità nutrizionale;

la ristorazione ospedaliera rappresenta un momento importante nella cura del paziente;

per combattere la malnutrizione in ospedale è utile adottare buone pratiche di alimentazione;

in alcuni paesi europei esistono positive esperienze che dimostrano il miglioramento del benessere psico-fisico del malato, della qualità dell'assistenza e della percezione del cittadino sui servizi sanitari pubblici, conseguenti al miglioramento dell'organizzazione della ristorazione ospedaliera;

nell'ambito della ristorazione collettiva e ospedaliera in particolare, è possibile utilizzare prodotti alimentari di qualità anche legati alla stagionalità, al territorio ed alla "genuinità" intervenendo pertanto anche sui prodotti tipici locali, realizzando una stretta collaborazione tra i produttori e gli organi deputati al controllo;

CONSIDERATO CHE:

il progetto predisposto dall'Associazione Slow Food Italia "La guarigione vien mangiando: il sostegno alle produzioni locali di qualità per garantire una buona e corretta alimentazione al malato", risponde alle esigenze ed alle priorità che il Ministero della Salute intende perseguire nell'ambito della promozione di una corretta alimentazione e di un sano stile di vita.

SI CONVIENE E SI STIPULA

Art. 1

1. Il Ministero della Salute e l'Associazione Slow Food Italia, nell'ambito delle finalità indicate in premessa e nei limiti delle rispettive competenze, s'impegnano, con le procedure previste dal presente Protocollo d'Intesa, ad attivare e realizzare un programma d'intervento relativo alla ristorazione ospedaliera, finalizzato a ridurre la malnutrizione in tale contesto.

2. Il miglioramento della ristorazione avviene innanzitutto utilizzando prodotti sicuri da un punto di vista igienico - sanitario, di qualità attraverso il sostegno e la difesa e tutela delle piccole produzioni tradizionali artigianali e costruendo, a tal fine, un rapporto di fiducia e una comunicazione più diretta tra produttori, autorità sanitarie e consumatori.

Art. 2

1. Le iniziative da adottare nell'ambito della ristorazione ospedaliera si articolano attraverso la verifica dell'attuale sistema di ristorazione, mediante un'ideale campionatura delle realtà esistenti, l'elaborazione e la sperimentazione di un idoneo modello di qualità che potrà essere successivamente divulgato a livello nazionale.

Art. 3

1. L'individuazione, come modelli sperimentali, di alcune filiere produttive riferibili ad uno o più Presidi Slow Food costituisce la base per il confronto tra produttori e organi di controllo al fine di individuare le criticità legate ai processi di produzione ed esaltare i valori di sicurezza e gli aspetti nutrizionali di tali alimenti. In questa fase sarà fondamentale il coinvolgimento, grazie alla collaborazione della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva - partner tecnico di Slow Food Italia - delle autorità sanitarie pubbliche territoriali per il progetto riguardante la difesa delle filiere fragili.

Art. 4

1. Il programma di cui all'art. 1 si attua con le modalità stabilite dal progetto in allegato, che costituisce parte integrante del presente Protocollo.

2. Il presente Protocollo d'Intesa entra in vigore alla data della stipula ed ha durata triennale.

3. Lo stato di avanzamento delle attività intraprese in conformità al presente Protocollo d'Intesa viene valutato, con cadenza semestrale, da un apposito gruppo di lavoro, istituito dal Ministro della Salute, di cui fanno parte rappresentanti del Ministero della Salute, della Associazione Slow Food Italia e del partner tecnico individuato da Slow Food Italia per la realizzazione del progetto: la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva.

Il Ministro della Salute
Sen. Livia Turco

Il Presidente di Slow Food Italia
Roberto Burdese

Il Presidente della
Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva
Dr. Aldo Grasselli



LA DIFESA DELLE FILIERE FRAGILI

La biodiversità agroalimentare italiana si fonda su una cultura millenaria, su un'estrema diversità ambientale e climatica, su una straordinaria ricchezza di materie prime e di tecniche di trasformazione. Le produzioni eccellenti del nostro Paese nascono da processi produttivi artigianali unici che solo la tradizione e la cultura - perlopiù orale - mantengono in vita. Spesso i prodotti tradizionali di qualità sono realizzati da famiglie che vivono in aree marginali e la loro attività è fondamentale anche per preservare il tessuto sociale e l'ambiente che, se abbandonato, andrà degradandosi in modo irreversibile.

I Presidi *Slow Food* sono nati nel 1999 proprio per questo: per segnalare e sostenere una realtà produttiva - spesso poco conosciuta anche dai consumatori più colti - che rischiava di scomparire. L'attività di sostegno e di valorizzazione svolta da Slow Food ha avuto un grande successo, dimostrando che questi prodotti hanno importanti potenzialità economiche.

Oggi questi prodotti sono oggetto di riscoperta e di interesse da parte dei consumatori e hanno buone prospettive sia sul mercato nazionale sia su quello internazionale.

Tuttavia, la stragrande maggioranza di queste produzioni non riesce a sfruttare a pieno queste potenzialità per problemi legati all'applicazione e alla comprensione delle normative in materia igienico-sanitaria.

Una situazione legata a volte a carenze culturali dei produttori, ma spesso dovuta soprattutto a un'errata impostazione del rapporto fra normative e pratiche sui vari territori.

Le normative sono interpretate in modo difforme nelle diverse aree geografiche: talvolta sono applicate in maniera eccessivamente restrittiva, talvolta sono poco note sia a chi deve applicarle sia a chi deve controllare che siano rispettate.

Questo progetto vuole contribuire alla tutela delle piccole produzioni tradizionali artigianali a rischio di estinzione favorendo un riavvicinamento tra chi produce e chi è deputato alle verifiche, al controllo e alla concessione delle autorizzazioni.

Gli strumenti di cui intende avvalersi sono iniziative di formazione, valutazioni scientifiche del rischio delle produzioni, percorsi di soluzione dei conflitti, diffusione e comunicazione dei risultati finali per favorire la replicabilità delle esperienze, in tutte le regioni italiane, ma anche all'estero, soprattutto nei paesi entrati di recente nella Comunità Europea.

Il progetto è il frutto di un lavoro di collaborazione tra più soggetti che è iniziato nel maggio 2005 quando trecentocinquanta piccoli produttori, in rappresentanza degli oltre 1600 appartenenti ai Presidi italiani di *Slow Food*, si sono riuniti in occasione degli Stati Generali dei Presidi *Slow Food*. Per tre giorni i produttori si sono confrontati tra loro e con ricercatori, tecnici, istituzioni su problemi comuni legati alla necessità di salvaguardare i piccoli prodotti tradizionali artigianali a rischio d'estinzione.

Le principali problematiche emerse da quel confronto vertono sulla difficoltà per i piccoli imprenditori tradizionali di produrre secondo norme di legge emanate tumultuosamente negli ultimi anni a seguito di diverse crisi alimentari con lo scopo di rendere sicure, in particolare, le produzioni dell'industria agroalimentare. Tali norme mettono gli organi di controllo nelle condizioni di perseguire l'obiettivo della Sicurezza Alimentare anche attraverso adeguamenti strutturali dei laboratori e dotazioni strumentali che spesso per le piccole produzioni si sono dimostrati non necessari e infondati. Spesso le incomprensioni croniche tra produttori e autorità sanitarie competenti e la scarsa informazione che complica il rapporto tra i produttori e chi è deputato per legge a sorvegliare sulle filiere produttive hanno decretato la morte d'impresie storiche depositarie di saperi non più ricostituibili.

Il convegno si è concluso con l'impegno di costruire un rapporto migliore e una comunicazione più diretta tra produttori e autorità sanitarie, ma è con la sottoscrizione del "Protocollo della Romagna Toscana" avvenuta a Santa Sofia (Fc) il 27 marzo 2006 che si è aperta una nuova fase di approfondimento sulla sicurezza alimentare delle produzioni tradizionali. Al protocollo della Romagna Toscana, ispirato dalla Comunità Montana Acquacheta, hanno aderito in pochi mesi varie comunità montane, Asl, direzioni veterinarie regionali, Istituti Zooprofilattici, oltre alla Fondazione *Slow Food* per la Biodiversità Onlus e alla Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva.

Il Protocollo della Romagna Toscana stabiliva la necessità di una collaborazione attiva tra i sottoscrittori per arrivare a dare risposte concrete ai piccoli produttori. Il protocollo tra Ministero della Salute e *Slow Food* Italia sulla difesa delle filiere fragili raccoglie questa istanza e la rilancia, chiedendo al Ministero della Salute di condividere e sostenere un percorso di ricerca, analisi, formazione e comunicazione per dare risposte alla domanda fortissima di riconoscimento e di tutela che viene dal comparto più fragile del mondo produttivo agroalimentare italiano.

Fasi progettuali

La realizzazione del progetto sulla difesa delle filiere fragili prevede una prima fase sperimentale (con inizio ad agosto 2007) che interviene su un ristretto numero di prodotti rappresentativi delle filiere produttive dei trasformati. Tale sperimentazione può essere attivata su "sei prodotti", da individuarsi all'interno dei Presidi *Slow Food*.

Su questi prodotti si opererà nelle sei fasi indicate in seguito.

In prospettiva il progetto potrà essere ampliato e analizzare un numero più ampio di casi su un lasso di tempo di due anni (2008-

2009). Questa prima fase di sperimentazione è utile per testare l'efficienza operativa del progetto ed eventualmente ricalibrare gli interventi in funzione delle necessità.

I fase: individuazione dei prodotti

Nel panorama dei Presìdi *Slow Food* italiani *Slow Food* individuerà casi rappresentativi dei problemi più comuni legati alla Sicurezza Alimentare delle filiere fragili.

L'approccio e le metodologie di valutazione che ne conseguiranno saranno utili per la difesa e la promozione di tutte le produzioni nazionali, europee ed extracomunitarie, che richiederanno forme di sostegno utili a accesso e permanenza sul mercato, nel rispetto delle regole sanitarie e fitosanitarie, orientate alla ricerca della qualità e della sua identificazione, caratterizzazione e della loro certificazione di qualità.

Benché sia proprio la prima fase del progetto quella deputata all'analisi e all'individuazione dei Presìdi che saranno coinvolti, possiamo già sin da ora comunicare che la sperimentazione sarà indicativamente attivata su "sei filiere produttive", all'interno delle quali saranno presi in esame uno o più Presìdi *Slow Food*.

- *Filiera dell'allevamento per la produzione della carne*

L'intenzione è approfondire i problemi più comuni legati alle macellazioni e all'individuazione di piccole strutture di macellazione adeguate alle normative ma meno impegnative sotto il punto di vista finanziario e dimensionale.

S'ipotizza un intervento sul Presidio piemontese della gallina bianca di Saluzzo.

- *Filiera lattiero - casearia*

L'intenzione è affrontare i problemi legati alla produzione di caglio aziendale, alle stagionature naturali e alle implicazioni collegate alla commercializzazione di formaggi a latte crudo freschi.

S'ipotizza un intervento sui seguenti Presìdi:

- Canestrato di Castel del Monte (Abruzzo);
- Ravigliolo dell'Appennino romagnolo (Emilia Romagna);
- Toma di pecora brigasca (Liguria);

- *Filiera della trasformazione della carne*

S'intende affrontare le questioni collegate alla produzione di insaccati a base di sangue suino e i problemi inerenti le stagionature naturali.

S'ipotizza un intervento sui seguenti Presìdi:

- Mallegato (Toscana);
- Salame di Fabriano (Marche);

- *Filiera della panificazione e delle produzioni da forno*

La questione da approfondire è quella della produzione con forno a legna diretto.

S'ipotizza un intervento sul Presidio toscano del pane Marocca di Casola

- *Filiera della trasformazione dei prodotti ittici*

I problemi da affrontare sono collegati all'impiego di attrezzi produttivi tradizionali e all'adeguamento di piccoli spazi alle esigenze di eviscerazione e di produzioni di trasformati.

S'ipotizza un intervento sui seguenti Presìdi:

- Colatura di alici di Cetara (Campania);
- Tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino (Piemonte).

- *Filiera delle produzioni ortofrutticole*

Le questioni in esame sono collegate alle produzioni di trasformati naturali a base di frutta.

S'ipotizza un intervento sul Presidio del limone Interdonato (ovvero sui suoi trasformati).

La scelta dei Presìdi potrà subire variazioni nel momento in cui, nello svolgimento della I fase del progetto, emergesse un maggiore interesse a esaminare situazioni produttive alternative a quelle sopra indicate.

II fase: creazione dei gruppi di consenso locale

Dopo avere esaminato le problematiche legate a queste tipologie di prodotto, sarà cruciale creare momenti di confronto fra le



diverse competenze che intervengono su ogni filiera (Fondazione *Slow Food* per la Biodiversità Onlus, *Slow Food* Italia, funzionari A.U.S.L., Istituti Zooprofilattici Sperimentali, Arpa, Regioni, Enti Locali, Enti di Formazione e Ricerca e, naturalmente, produttori).

La creazione del consenso sui vari territori richiederà incontri, confronti sulle varie esigenze e una buona capacità di mediazione culturale. È una tappa imprescindibile per garantire il buon esito delle attività.

I destinatari di questa prima fase sono le A.U.S.L. locali, le istituzioni locali, i responsabili dei Presìdi *Slow Food*, i produttori.

III fase: formazione delle autorità sanitarie competenti

Questa fase prevede la formazione delle autorità sanitarie competenti individuate dal progetto: sulle finalità, le normative vigenti (regolamenti comunitari - pacchetto igiene), il concetto di rischio e di gestione del rischio in relazione alle filiere fragili, mediante attivazione e finanziamento da parte del Ministero della salute di uno specifico programma nazionale di educazione continua in medicina (ECM).

I medici veterinari e i sanitari che operano nel contesto della prevenzione sono interlocutori primari dei produttori. È fondamentale motivarli, coinvolgendoli nella fase iniziale di analisi delle problematiche produttive e nell'individuazione di soluzioni condivise.

In alcuni casi per risolvere un problema produttivo basta condividere un'interpretazione chiara delle norme vigenti.

Sarà organizzato un incontro di formazione con relatori appartenenti alle istituzioni e al mondo della ricerca, che prevederanno anche una parte di approfondimento sulle esperienze maturate nel corso dello sviluppo del progetto dei Presìdi *Slow Food*, di riflessione sul concetto di prodotto locale e tradizionale e di formazione sulla cultura storica e gastronomica legata alle piccole produzioni tradizionali. Questa parte in particolare sarà a cura dell'associazione *Slow Food* Italia e della Fondazione *Slow Food* per la Biodiversità, con un contributo da parte dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo-Colorno e la collaborazione della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva - partner tecnico di *Slow Food* - e di altre associazioni professionali dei sanitari pubblici che manifesteranno interesse. Il seminario sarà aperto a tutti i sanitari che ne faranno richiesta, compatibilmente con le disponibilità. Si conta di coinvolgere circa 80 persone (l'incontro di formazione avrà la durata di un giorno).

IV fase: formazione dei produttori

Oltre alla formazione rivolta alle autorità sanitarie competenti, si procederà con una serie d'iniziative di formazione destinate ai produttori, anche al fine di creare un rapporto di reciproca fiducia, confronto e interazione tra le autorità sanitarie e i produttori. Obiettivo è far percepire alla parte produttiva l'importanza delle normative igienico-sanitarie, il valore di una loro attenta applicazione delle norme, le ragioni della loro esistenza. La formazione conterrà una parte a cura di istituzioni e centri di ricerca volta a migliorare la comprensione delle normative. Sarà prevista altresì una parte a cura di *Slow Food* di riflessione sul concetto di prodotto locale e tradizionale e di formazione sulla cultura storica e gastronomica legata alle piccole produzioni tradizionali.

Per ogni caso oggetto di studio sarà quindi organizzato un corso di formazione (suddiviso in due incontri). Entro il mese di luglio 2008 saranno quindi realizzati sei incontri di formazione destinati ai produttori dei Presìdi presi in considerazione in questa prima fase del progetto.

V fase: ricerca e individuazione di linee guida per l'adozione di buone pratiche produttive

Per accedere al libero commercio ciascun prodotto deve fornire quegli elementi di corrispondenza ai requisiti di sicurezza previsti dalle norme internazionali e dai trattati di equivalenza che ne presuppongono la libera circolazione sui mercati.

Questi requisiti previsti dalla normativa comunitaria sono per altro del tutto coerenti con le garanzie e i requisiti di sanità e sicurezza previsti dagli accordi SPS sulle misure sanitarie e fitosanitarie (*SPS Agreement*) che dal 1° Gennaio 1995 regolano il commercio internazionale degli animali, delle piante e dei prodotti alimentari.

Lo strumento attraverso il quale sono fornite le garanzie ai mercati e al consumatore o vengono motivate le restrizioni al commercio internazionale è rappresentato dall'analisi del rischio che deve essere basata su dati fattuali, raccolti mediante adeguati sistemi di sorveglianza e documentazione.

Con il Libro Bianco (12.1.2000) l'Unione Europea ha recepito i principi e le regole dell'accordo SPS, in particolare per quanto riguarda la necessità di assicurare e documentare la sicurezza alimentare attraverso la creazione di un sistema informativo, l'analisi del rischio e la comunicazione al consumatore.

Alla spiccata tendenza in atto, che spinge i consumatori verso un'idealizzazione della tradizione, della biologicità e della qualità, continua purtroppo a contrapporsi la mancanza di oggettivi riscontri sui processi e sui prodotti che confortino queste aspirazioni, ma documentino anche i termini di sicurezza alimentare.

Le specifiche di prodotto e gli standard microbiologici, esplicitamente citati dalla normativa europea oltre che dal trattato SPS, rappresentano uno strumento basilare attraverso il quale monitorare e migliorare progressivamente i livelli di qualità e quindi la

sicurezza dei processi. Costituiscono anche un elemento chiave su cui basare i piani di controllo della sicurezza alimentare basati sui sistemi HACCP.

La definizione di criteri e standard microbiologici, che sta alla base dell'analisi quantitativa del rischio, diventa anche lo strumento per valorizzare, o quantomeno portare a un consumo più trasparente e cosciente, proprio i prodotti tradizionali e locali.

Solo una corretta definizione delle caratteristiche microbiologiche e qualitative in forma di standard di processo e di prodotto è in grado di documentare se questi prodotti, pur non conformandosi alle procedure stabilite per i prodotti industriali, siano in grado di fornire le garanzie di sicurezza alimentare previste dalle normative sanitarie e dai trattati di equivalenza.

Attraverso un rapporto diretto fra mondo della ricerca (Istituti Zooprofilattici Sperimentali, Arpa e Università) strutture preposte al controllo della Sicurezza Alimentare (Aziende A.U.S.L.), produttori (agricoltori, artigiani) in questa fase si procederà alla individuazione dei "punti" di rischio dei prodotti tradizionali oggetto di sperimentazione e delle metodologie di gestione dello stesso. L'obiettivo è indicare buone pratiche di produzione in grado di mediare tra conservazione della qualità e tradizione, con un punto fermo nell'inderogabilità della sicurezza alimentare.

L'obiettivo strategico è quello di definire per sei diverse filiere produttive le specifiche di prodotto inerenti la definizione di criteri di identità del prodotto, di qualità documentata, di sicurezza alimentare, sulla base dei criteri previsti dalla normativa vigente in tema di sicurezza alimentare facente capo al cosiddetto "pacchetto igiene", ma in particolare ai criteri previsti dall'allegato II del Regolamento 2073/05 CE.

Lo scopo del progetto è l'acquisizione di quelle conoscenze che consentano, da un lato, di valorizzare in modo documentato i prodotti, delineando anche specifiche linee guida per chi produce, dall'altro di adeguare le prassi igienico sanitarie e il sistema di gestione non a procedure apoditticamente e astrattamente ritenute sicure anche se snaturanti il prodotto, ma a modalità sicuramente correlate a rischi realmente presenti e tuttavia nel rispetto delle procedure, delle tecnologie e degli ambienti di lavorazione tradizionalmente associati al prodotto.

È necessario disporre di tutte le conoscenze per definire i termini di identità, qualità e standard (condizioni di variabilità accettata) dei prodotti, così come del comportamento dei patogeni durante lo svolgersi dei processi di trasformazione e lungo tutta la vita commerciale. Senza queste conoscenze, che per altro fanno riferimento a metodiche definite e scientificamente sostenibili (epidemiologia, modelli di microbiologia predittiva, graduazione del rischio), non è giudicabile come sicuro un alimento o una categoria di alimenti che non rappresentino un insieme omogeneo e controllato per quanto riguarda composizione e conoscenza degli ingredienti, delle fasi di trasformazione e trattamento, delle modalità di conservazione e consumo.

Il progetto si prefigge di operare con le modalità e secondo le fasi/azioni che seguono, strettamente correlate e interdipendenti:

- Sottofase 1 - Rilievo delle caratteristiche del prodotto finale.
- Sottofase 2 - Rilievo delle caratteristiche e delle fasi di trasformazione del prodotto.
- Sottofase 3 - Mappatura dei siti di persistenza dei patogeni negli ambienti di lavorazione.

Sottofase 4 - Esame sui prodotti posti in commercio.

Sottofase 5 - Verifica del comportamento dei patogeni nel prodotto.

Sottofase 6 - Elaborazione di modelli di microbiologia predittiva.

Sottofase 7 - Elaborazione di modelli per la graduazione del rischio dell'alimento.

Sottofase 8 - Impostazione di indicatori di attenzione.

Sottofase 9 - Variazione dei processi e dei prodotti per aumentare sicurezza e qualità, ove necessario.

Sottofase 10 - Valorizzazione dei prodotti "SAFE".

Sottofase 11 - Approntamento di modelli di difesa dei prodotti a rischio di estinzione. I risultati della ricerca definiranno, per ciascun prodotto dei Presidi preso in esame, i seguenti elementi:

1. caratteristiche variabili di prodotto e di processo e limiti di accettabilità per la determinazione della identità di prodotto;
2. popolazioni caratteristiche;
3. dinamica in corso di processo/stagionatura delle popolazioni caratteristiche e di contaminazione;
4. qualità nutrizionali e merceologiche;
5. andamenti delle flore caratteristiche di ciascun prodotto;
6. verifica di comportamento e sopravvivenza di alcuni patogeni durante il processo di fabbricazione/stagionatura;
7. messa a punto delle procedure di documentazione della Sicurezza Alimentare sulla base dei livelli di rischio presenti;
8. rispetto dei requisiti di salubrità ambientale.

VI fase: comunicazione e divulgazione risultati a livello internazionale

Terminate le prime fasi di formazione, ricerca, analisi e individuazione delle buone pratiche di produzione per ogni singolo prodotto emblematico di una filiera, si procede con la fase di comunicazione e la stesura di documenti da condividere in "rete".



La divulgazione dell'informazione si fonderà su un sistema di link interscambiabili sulla base del principio della condivisione delle banche dati. In particolare il sistema informativo sulla Sicurezza Alimentare esistente (www.ars-alimentaria.it), creerà in area pubblica nell'ambito del portale la sezione dei prodotti alimentari dichiarati Presidio da *Slow Food* o comunque a rischio di estinzione e in questa sezione saranno accessibili i prodotti, le aziende di produzione censite e caratterizzate secondo le fasi di ricerca applicate dal progetto, mentre nel portale della Fondazione *Slow Food* per la Biodiversità Onlus (www.fondazione Slow Food.it) verrà data maggior visibilità all'aspetto sociale, alla comunicazione delle percorso complessivo realizzato per ogni prodotto.

Alla condivisione in rete sarà affiancata una comunicazione realizzata *Slow Food* che si articolerà nelle seguenti iniziative:

- produzione di articoli e servizi giornalistici sulle maggiori testate e sulle pubblicazioni delle associazioni coinvolte;
- produzione di materiale editoriale che illustri l'esperienza svolta e che sia di supporto per lo sviluppo di buone pratiche produttive;
- per ogni prodotto sarà realizzato un documentario video che illustrerà visivamente le buone pratiche produttive individuate dal progetto e i percorsi di soluzione individuati. Questi documentari video avranno sia una funzione didattica (per i produttori e per le autorità sanitarie) sia un'importante funzione culturale di testimonianza. Tramite gli attuali sistemi di divulgazione visiva su Internet sarà possibile visionarli anche in rete.

I destinatari dei risultati

I destinatari dei risultati del progetto sono rappresentati:

- dagli operatori economici che producono prodotti appartenenti alle tipologie considerate, che potranno usufruire delle informazioni derivanti dalla ricerca nella gestione dei processi, ma anche nella documentazione delle qualità dei prodotti in ambito di commercializzazione e nella gestione dei rischi sanitari nell'ambito del sistema HACCP;
- dai consorzi di tutela esistenti o istituendi, che potranno inserire le informazioni relative alle specifiche di prodotto nei loro disciplinari, ma soprattutto, anche in ambito internazionale, potranno documentare i termini di sicurezza sulla base di elementi previsti dall'analisi del rischio e dai trattati di equivalenza;
- dai consumatori che sulla base delle caratteristiche merceologiche e nutrizionali potranno operare scelte consapevoli, non più dunque basate su aspirazioni a una qualità ideale non supportate da riscontri e documentazioni oggettive;
- dagli operatori del SSN che sulla base dei termini di sicurezza riscontrati e sulla base degli standard di processo e di prodotto potranno giudicare i processi e guidarne le eventuali correzioni necessarie.

Tempistica di realizzazione del progetto

Le attività sopra specificate che riguardano una prima fase sperimentale di un progetto più ampio saranno svolte entro il luglio 2008. La fase successiva del progetto prevede l'ampliamento a 20 casi di studio nei due anni successivi e sarà oggetto di un successivo accordo nel quale potranno essere previste visite formative utili allo scambio d'esperienze produttive anche a livello internazionale, tra le aziende coinvolte nella prima fase del progetto e le aziende interessate ad aderire al percorso indicato nel progetto. Oltre alle aziende italiane, potrebbero essere coinvolte anche aziende europee, in particolare dell'Est Europa, in modo da dare reale portata alla replicabilità delle esperienze, valutando la possibilità di aderire in prospettiva a programmi di finanziamento europei.

Gruppo di lavoro filiere fragili

Per la realizzazione di tali attività, oltre al personale *Slow Food* il gruppo di lavoro sulle filiere fragili coinvolgerà e si avvarrà della competenze di una serie di professionalità diverse, che qui di seguito presentiamo:

- Agronomi, veterinari, tecnologi alimentari, medici e microbiologi, sia liberi professionisti consulenti di *Slow Food* sia appartenenti a strutture pubbliche e associati alla Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva.
- Personale tecnico di Comunità Montane, Province, Apa, strutture di assistenza tecnica regionale, laboratori chimici di Camere di Commercio, coinvolti nei progetti dei Presidi *Slow Food*.
- Personale di centri di ricerca e università coinvolti quali consulenti nella gestione dei Presidi *Slow Food*.
- Personale degli Istituti Sperimentali Zooprofilattici.
- Personale della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva.
- Studenti e docenti dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Colorno.
- Professionisti nella progettazione di percorsi formativi e formatori professionisti.
- Società e aziende di consulenza per quanto attiene il lavoro sulla parte di comunicazione (gestori siti Web, grafici editoriali e registi documentaristi).