

Regolamento interno Freetuscany Libera Associazione no profit

Area associativa diritti dei cittadini, iniziativa promozione Gruppo d'Acquisto Solidale (GAS) "acquisti collettivi biologici per i soci" aderente alla Rete Nazionale, area Val di Chiana - Val D' Orcia

A.1 STRUTTURA ORGANIZZATIVA

L'Associazione Freetuscany consente a tutti i soci di svolgere attività di promozione e sensibilizzazione del Gruppo di Acquisto.

Il Gruppo si appoggia per praticità e per gli adempimenti fiscali all' Associazione Freetuscany no profit i cui soci ne rispettano lo statuto e le deliberazioni assembleari. Il Consiglio Direttivo verifica che i singoli soci siano aderenti al Gruppo di Acquisto Solidale.

I soci non possono effettuare acquisti a nome e per conto dell'Associazione Freetuscany, senza l'approvazione del Consiglio Direttivo.

Occorre che i partecipanti agli acquisti siano soci della Associazione Freetuscany, la quale permette l'inclusione dei soci che si propongono. L'Associazione Freetuscany no profit si occuperà della contabilità. Gli acquisti collettivi rientrano tra le finalità della Associazione per il raggiungimento degli scopi sociali.

Le eventuali spese organizzative per gli acquisti verranno rimborsate ai soci, se debitamente documentate.

Per aderire al GAS basta il Cognome e Nome ed un indirizzo E-mail, oppure un numero di cellulare.

L'iscrizione gratuita come Socio Onorario (anche tramite il sito web dell'Associazione www.freetuscany.it) , automaticamente farà scattare l'inclusione nella lista Gas.

Freetuscany è una Associazione senza scopo di lucro che si propone di affrontare il consumo critico, l'approccio non violento nei confronti dell'ambiente, la diffusione di prodotti biologici, naturali, ecocompatibili e del commercio equo e solidale; il sostegno dei piccoli produttori biologici, stabilendo con essi rapporti diretti che garantiscano loro un'equa remunerazione; la solidarietà tra i soci e verso l'esterno, ecc." attraverso gli strumenti dell' " acquisto collettivo" di prodotti ; l'assistenza e informazione ai soci nel campo alimentare biologico e nei settori ad esso collegati, promozione dei prodotti ecocompatibili e formazione sulle tecniche di produzione ed utilizzo.

Le attività e gli acquisti, in conformità alle finalità istituzionali , sono svolti dai soci aderenti ai Gruppi di Acquisto, Freetuscany non svolge alcuna attività commerciale o organizzativa; questa attività sociale è fiscalmente "non commerciale " , resa liberamente dai soci aderenti senza una "specifica organizzazione".

Per questi motivi, le attività di acquisto collettivo (con finalità etiche e solidali) e successiva distribuzione di prodotti ESCLUSIVAMENTE ai propri soci, con mera ripartizione dei costi sostenuti, corrispondenti agli scopi istituzionali, e realizzate in assenza di una specifica organizzazione d' impresa non si configurano come attività "commerciale" per l'associazione.

Sarà quindi sufficiente tenere un rendiconto annuale delle entrate e delle uscite (con documenti che resteranno agli atti dell'Associazione – senza obbligo di deposito all'esterno). Ciascun socio aderente all'acquisto prima o contestualmente del ritiro delle merci dovrà rilasciare ricevuta di ritiro. Detta ricevuta sarà consegnata (anche per E-mail) all' Associazione Freetuscany , che provvederà alla sua conservazione , unitamente alla fattura di acquisto che verrà emessa dal produttore.

Le associazioni senza fini di lucro possono così acquistare da produttori e da distributori, chiedendo di intestare i documenti di vendita, indicando il codice fiscale e/o la Partita IVA e i restanti dati anagrafici della associazione.

Le attività dei soci devono quindi avvenire essenzialmente su base volontaria.

Non sono previsti compensi a collaboratori o soci di alcun tipo, né i soci aderenti potranno in alcun modo rivendere i prodotti acquistati a terzi, ma utilizzarli solo per uso personale e/o delle loro famiglie/conoscenti.

Possono essere rimborsate le eventuali spese sostenute e documentate dai soci per lo svolgimento delle attività del GAS, solo se autorizzate dal Consiglio Direttivo dell'Associazione.

Freetuscany verificherà che non vi siano fini di lucro nelle operazioni di acquisto effettuate dai soci aderenti: i versamenti dagli associati devono corrispondere ad una mera imputazione diretta dei costi sostenuti (fattura del fornitore, detratto i versamenti degli associati comprovati con rilascio di ricevuta, detratto eventuali spese documentate sostenute per l'acquisto e risultato finanziario delle operazioni dovrà essere sempre "zero").

Non sarà possibile fare deposito o magazzino delle merci acquistate, per rispetto delle rigide e complesse norme igienicosanitarie: la merce/prodotti dovranno pertanto essere divisi tra gli acquirenti lo stesso giorno in cui vengono consegnate.

E' ammesso poter gestire gli ordini effettuati insieme da più GAS, uniti informalmente in una rete locale o Intergas. Nel caso in cui i prodotti acquistati tramite la rete vengano distribuiti a più gruppi (informali e formali) o sottogruppi, conviene se possibile chiedere al produttore di emettere tanti scontrini/tante ricevute quanti sono i gruppi/sottogruppi.

Chi ritirerà i prodotti del proprio Gruppo, dovrà accompagnare il trasporto di una copia della ricevuta o dello scontrino. Occorre infatti che un documento sia formalmente emesso dal Fornitore (per documentare il 1° passaggio) nei confronti dei GAS partecipanti, in modo da documentare l'entrata di prodotti e l'uscita degli stessi a risultato "zero".

A.2 MODALITA' OPERATIVE

La raccolta degli ordini

I soci che si occupano degli acquisti e che dividono i prodotti tra loro, saranno i referenti per ogni produttore, e seguiranno tutte le fasi dell'acquisto: raccolta e trasmissione degli ordini, ritiro della merce e distribuzione, raccolta quote in denaro.

Tali attività saranno debitamente documentate in sede Associativa.

I singoli soci potranno raccogliere i listini dei prodotti da tutti i produttori, le cooperative, i consorzi o i distributori interessati. Potranno compilare un listino unico raggruppando in maniera organica i vari prodotti. Questo è un lavoro che richiede un grosso impegno, e si può scegliere di svolgerlo a turno tra i soci aderenti al GAS, previo consenso e mansioni assegnate dal Consiglio Direttivo dell'Associazione.

La consegna dei cibi

I cibi richiedono un'organizzazione efficiente perché non possono essere conservati a lungo e perché devono essere acquistati con una certa frequenza. Per i prodotti è consigliabile appoggiandosi a produttori biologici locali o comunque disposti e attrezzati a consegnare a domicilio. E' possibile, sempre e in ogni caso, per ciascun socio il ritiro diretto presso la sede del fornitore a proprie spese.

Altre attività

Solitamente i fornitori sono piccoli produttori. e' perciò facile stabilire contatti diretti e rapporti di reciproca conoscenza, rapporti che si arricchiscono delle esperienze e della vita che sta dietro ogni prodotto; i gruppi possono organizzare gite per andare a trovare i loro produttori, e occuparsi della informazione con discussioni, incontri, giornalini, blog o altro: la ricerca sul come fare una spesa solidale è parte integrante delle attività del gruppo.

A.3 INFORMAZIONI GENERALI SUL GAS

Di cosa si tratta? Di una delle tante realtà nelle quali si sta realizzando una concezione alternativa dell'economia, ormai presenti in varie parti d'Italia in forma più o meno strutturata. Li chiamiamo Gruppi di Acquisto "Solidali" per distinguerli dai gruppi d'acquisto tout-court, che possono non presentare connotazioni etiche, ma essere solo uno strumento di risparmio. L'aspetto etico, o solidale, di tali gruppi, ci sembra il lato più importante, che li connota come esperienze nel campo del consumo critico. Ma in effetti non è il solo aspetto rilevante.

Il richiamo ad una vita in cui le relazioni umane e la condivisione con gli amici ed i vicini tornano ad avere importanza primaria; il ritorno ai sapori di una volta; il piacere di mangiare cose buone, che fanno bene, in armonia con gli altri esseri umani e con la natura. Quello che forse ciascuno di noi, da sempre desidera realizzare! Si tratta solo di provare... E' una esperienza alla portata di tutti.

I GAS possono costituire dunque uno degli aspetti di un nuovo stile di vita che, accanto al consumo critico e al risparmio etico, fornisce una possibilità di impegno concreto per chiunque desideri cominciare a lavorare nella vita quotidiana per un nuovo modello di sviluppo costruito dal basso.

INDICE

Capitolo Primo - Perché?

1.1 - Il potere del consumatore

1.2 - Il bisogno di socializzare

Capitolo secondo - I gruppi di acquisto solidale

2.1 - Cos'è un GAS

2.2 - Motivazioni e linee guida

2.3 - Criteri

Capitolo terzo - Organizzazione

3.1 - Il funzionamento dei Gas

3.2 - La rete dei GAS

Capitolo quarto - Prospettive

Capitolo Primo: PERCHÉ?

1.1 IL POTERE DEL CONSUMATORE

Cosa si intende per "potere del consumatore"? Soffermiamoci innanzitutto sul significato di queste due parole che forse sono usate troppo e troppo spesso in modo improprio. Il potere è la capacità di influenzare in modo determinante persone o situazioni, oltre a rappresentare la possibilità concreta di fare qualcosa. Il consumatore è chi consuma, vale a dire chi sul mercato domanda beni e servizi ed è disposto a pagare un prezzo per essi. Il momento fondamentale in cui il consumatore può esercitare il proprio potere è rappresentato dall'atto d'acquisto.

La forza apparentemente senza limiti delle imprese produttrici, in modo particolare delle società multinazionali, ha in realtà una debolezza intrinseca, in quanto la capacità di sviluppare business e di creare profitto dipende principalmente dal comportamento dei consumatori nel momento in cui acquistano prodotti o servizi.

Il gesto di fare la spesa non è un'azione priva di significato, un atto privato che riguarda solo il consumatore, i suoi gusti, i suoi desideri, il suo portafoglio. Esso può assumere una forte e chiara valenza sociale, economica e politica. Prendere consapevolezza di questo potere permette di elaborare una strategia di condizionamento della politica di approvvigionamento, produzione e distribuzione delle imprese.

Come consumatori che si pongono obiettivi sociali, occorre appropriarci della capacità - libera e non condizionata - di scelta dei prodotti. Ciò deve non essere attuato sulla base di criteri legati alla qualità merceologica, al prezzo, o peggio all'immagine, al valore evocativo di status symbol del prodotto, ma piuttosto alla valutazione delle politiche compiute dalle imprese in termini di:

- Impatto sociale: rispetto delle norme di sicurezza e dei diritti dei lavoratori;

- Impatto ambientale: rispetto della natura e dei suoi ritmi, rispetto delle norme e convenzioni internazionali, scelte in materia di imballaggi e di riciclaggio, test sugli animali;

Dobbiamo quindi sforzarci di capire quali effetti produrrà la "nostra azione di acquisto". È chiaro infatti che, acquistando un prodotto, gli permettiamo di esistere, permettiamo la sua azione nel mondo e anche quella di tutta la catena legata alla produzione. Schematizzando:

Il consumatore, sviluppando una coscienza critica, acquisisce dunque un grande potere; proprio perché le imprese hanno timore di questo tentano di dominare la nostra volontà spendono miliardi in pubblicità.

Dobbiamo perciò riappropriarci della volontà decisionale e rivalutare il potere che abbiamo fra le mani. Un potere che preso singolarmente è certamente piccolo, ma che moltiplicato per milioni di persone può condizionare le multinazionali fino a coinvolgere l'intero sistema.

1.2 - IL BISOGNO DI SOCIALIZZARE

Di fronte al potere dilagante delle multinazionali che esercitano un forte condizionamento sulle abitudini dei consumatori, ci assale un senso di impotenza e solitudine. In questo panorama sentiamo di non poter condividere criteri di scelta poco attenti all'impatto ambientale e sociale, ma spesso risulta difficile uscire dai tradizionali e sempre più potenti canali distributivi per assumere decisioni autonome.

In realtà esistono delle alternative che consentono di uscire dall'isolamento e di instaurare un rapporto diretto tra l'acquirente ed il produttore. Una di queste possibilità è rappresentata dai gruppi d'acquisto solidali (GAS), espressione del bisogno individuale di socializzare le scelte critiche fatte nella vita quotidiana.

Questa esperienza nasce dalla consapevolezza che è possibile condizionare le società distributrici, agendo in modo collettivo e ponendosi obiettivi strategici. Infatti è stato provato statisticamente che la diminuzione di almeno un due per cento delle vendite è sufficiente ad allarmare le imprese. A questa considerazione si aggiunge il bisogno di confrontarsi scambiandosi le informazioni raccolte individualmente, per meglio pianificare gli acquisti.

Capitolo Secondo: I GRUPPI DI ACQUISTO SOLIDALE

2.1 - COS'E' UN GAS

Quando un gruppo di persone decide di incontrarsi per riflettere sui propri consumi e per acquistare prodotti di uso comune, utilizzando come criterio guida il concetto di giustizia e solidarietà, dà vita a un GAS.

Finalità di un GAS è provvedere all'acquisto di beni e servizi cercando di realizzare una concezione più umana dell'economia, cioè più vicina alle esigenze reali dell'uomo e dell'ambiente, formulando un'etica del consumare in modo critico che unisce le persone invece di dividerle, che mette in comune tempo e risorse invece di tenerli separati, che porta alla condivisione invece di rinchiudere ciascuno in un proprio mondo (di consumi).

Essere un GAS perciò non vuole dire soltanto risparmiare acquistando in grandi quantitativi, ma soprattutto chiedersi che cosa c'è dietro a un determinato bene di consumo: se chi lo ha prodotto ha rispettato le risorse naturali e le persone che le hanno trasformate; quanto del costo finale serve a pagare il lavoro e quanto invece la pubblicità e la distribuzione; qual è l'impatto sull'ambiente in termini di inquinamento, imballaggio, trasporto... fino a mettere in discussione il concetto stesso di consumo ed il modello di sviluppo che lo sorregge.

Per costituire un GAS o per entrare a farne parte non bisogna essere dei "duri e puri" ma prendere coscienza della necessità di cambiare nel piccolo e voler riflettere sull'approccio da avere quando si fa la spesa.

I GAS nascono dall'esigenza di cercare una alternativa ad un modo di consumare poco attento; l'obiettivo che va ben oltre i GAS sarebbe in futuro poter fare a meno di questo strumento, quando vi saranno le condizioni per creare un mercato diverso. I GAS sono una possibile risposta alla situazione attuale, in cui l'unico dovere è consumare per essere felici.

2.2 MOTIVAZIONI E LINEE GUIDA

Possono essere divise in quattro filoni.

A) SVILUPPARE E METTERE IN PRATICA IL CONSUMO CRITICO

Inteso come atteggiamento critico dei consumatori, che non subiscono i messaggi pubblicitari, ma valutano e scelgono i prodotti in base a criteri stabiliti da loro stessi e non imposti dal mercato.

Acquistare e consumare prodotti etici e biologici con questi obiettivi:

- **RISPETTO DELL'UOMO**, i prodotti che si acquistano, non devono essere coinvolti nel circolo dell'ingiustizia, che caratterizza, salvo rare eccezioni, i prodotti delle imprese che comunemente si trovano sul mercato. Al contrario devono "attivare" le risorse umane, consentire a molti che sono esclusi dai circuiti economici e da un mercato del lavoro iper competitivo (vedi disabili, piccolissimi produttori, e tante altre categorie svantaggiate) di lavorare e partecipare ad uno sviluppo sociale sostenibile.

- **RISPETTO DELL'AMBIENTE**, ovvero l'attenzione all'impatto sulla natura che la produzione ed il consumo può avere a seconda del grado di rispetto riservato all'ambiente. Per quanto riguarda i prodotti alimentari, si tratta di scegliere prodotti biologici e biodinamici, ottenuti nel profondo rispetto della natura e delle sue leggi. Inoltre, scegliere prodotti locali significa ridurre l'inquinamento, il consumo di energia ed il traffico per il trasporto della merce. Nell'economia globale i beni viaggiano da una parte all'altra del pianeta in seguito a considerazioni economiche sul costo della manodopera e delle materie prime nei diversi luoghi. Questo calcolo economico svolto dalle aziende non tiene però conto dei costi indiretti dei trasporti che vengono scaricati sulla collettività. Tali costi comprendono l'inquinamento, l'utilizzo delle strade, l'impiego di energia fossile, gli incidenti stradali, le perdite di tempo dovute alla congestione del traffico. Se tali costi venissero attribuiti direttamente su chi li genera, scopriremmo quanto incide il costo del trasporto su di un prodotto e saremmo naturalmente portati a scegliere prodotti locali. In assenza di questo sistema di attribuzione dei costi, possiamo supplire con la nostra intelligenza; detto in un altro modo, scegliere prodotti locali e' un modo per diminuire il nostro carico ambientale. Inoltre, dovendo viaggiare di meno, gli alimenti possono arrivare più freschi sulle nostre tavole e quindi richiedono meno conservanti. L'arrivo di grosse quantità di prodotto, smistate e ripartite tra le famiglie in modo "casereccio", come si faceva un tempo, riduce gli imballaggi o comunque impone il riutilizzo di quelli già esistenti (buste di carta o plastica usate, imballaggi per le uova, bottiglie di vetro o plastica per la distribuzione interna di detersivo, olio ecc..).

- **SALUTE**: consumare e mangiare prodotti realizzati senza l'uso di pesticidi e diserbanti e' sano.

- **SOLIDARIETA'**: come favorire l'acquisto presso i piccoli produttori locali che altrimenti risulterebbero schiacciati da tutto ciò che e "Extra Large" (multinazionali, grandi produttori, Grande Distribuzione).

- **SOSTENIBILITA'**: ovvero consumare biologico contribuisce a non depauperare la ricchezza naturale del Pianeta, e quindi come tale e' un consumo "sostenibile" nel tempo.

- **GUSTO**: i cibi biologici sono "buoni".

- **RIAVVICINAMENTO AI RITMI NATURALI**: consumando i cibi rispettando la loro stagionalità ci riavvicina ai ritmi naturali.

Informarsi e formarsi sviluppando nei componenti del gruppo la mentalità di consumatori critici. In tal senso le riunioni e gli incontri del gruppo possono diventare un vero e proprio momento di scambio e formazione reciproca.

Limitare il senso di frustrazione e impotenza che deriva dal vivere in una cultura capitalistica, in cui l'accumulo ed il reinvestimento dei capitali e' vissuto in modo esclusivo e totalitario. Spesso la realtà in cui viviamo ci opprime, non risponde a quello in cui crediamo. Emergono interrogativi profondi e senso di ansia circa il futuro dei nostri figli e dell' umanità, in un pianeta regolato da relazioni sociali inique: i GAS sono una possibile risposta. Cominciare a cambiare le relazioni economiche a livello interpersonale e locale e' un primo passo importante. E' senz'altro uno strumento che ci consente in qualche modo di cominciare a cambiare qualcosa, a costruire relazioni economiche più eque intorno alla nostra sfera di rapporto personale. In un sistema complesso come quello attuale, anche una piccola modifica può determinare a catena risultati non preventivabili.

B) SVILUPPARE E CREARE SOLIDARIETA' E CONSAPEVOLEZZA

E' una solidarietà lata che si estende, a partire dai membri del gruppo stesso, ai piccoli produttori che forniscono i prodotti biologici, fino a comprendere, nel rispetto dell'ambiente, i popoli del Sud del mondo, e tutti coloro che, a causa dello spreco e della ingiusta ripartizione delle ricchezze, subiscono le conseguenze inique di questo modello di sviluppo. Interessandoci alle problematiche dell'ambiente, del suo sfruttamento e delle condizioni di lavoro, acquisiamo una maggiore consapevolezza del mondo che ci circonda e delle sue contraddizioni.

L'occupazione

I produttori piccoli sono in generale ad elevata intensità di mano d'opera (ore di lavoro utilizzate per un prodotto), rispetto alle aziende grandi che sono per lo più ad elevata intensità di capitale (quota di finanziamenti utilizzata per un prodotto). La scelta dei primi rispetto ai secondi e' quindi uno strumento importante per creare occupazione, ovvero per fare in modo che i soldi che spendiamo servano a pagare in misura maggiore chi ha lavorato rispetto alle banche o agli azionisti.

Le condizioni di lavoro

L'economia mondiale, nell'era della globalizzazione, sta portando ad una corsa verso il fondo nelle condizioni di lavoro: le multinazionali spostano la loro produzione dove i costi sono più bassi, ovvero dove la manodopera e' pagata meno ed i diritti dei lavoratori sono meno rispettati. L'unico modo per uscire da questa corsa che danneggia tutti e' richiedere un livello minimo accettabile nelle condizioni di lavoro, che venga rispettato in qualsiasi parte del mondo.

C) SOCIALIZZARE

Vale a dire il bisogno e il desiderio di condividere con altri le proprie idee, posizioni, decisioni.

Creare una rete di amicizia e solidarietà tra i componenti del gruppo.

L'attenzione alle relazioni ed allo scambio di idee, nel tempo, può arrivare fino alla condivisione di uno stile di vita comune, basato sulla ricerca quotidiana dell'essenzialità e della sobrietà semplicemente come conseguenza naturale delle scelte attuate sino a quel momento. Inoltre trovarsi in gruppo con un obiettivo comune aiuta a vivere delle relazioni e favorisce il confronto di idee. Analizzare prodotti e produttori porta ad uno scambio di esperienze tra i partecipanti utile per definire insieme dei criteri guida per le nostre scelte. Il gruppo fornisce un importante appoggio psicologico, e le immancabili cene a base di prodotti tradizionali aiutano a presentare l'economia come un'esperienza conviviale.

Poter rendere possibile l'organizzazione di un sistema di "uso collettivo" dei prodotti, es. automobili, elettrodomestici, libri, che possono essere utilizzati in modo comunitario.

Consentire un contatto diretto tra produttore e consumatore.

Un altro vantaggio nella scelta di prodotti locali e' la possibilità di conoscere meglio il comportamento della ditta che li produce. I gruppi di acquisto cercano un contatto diretto con i produttori, ad esempio andando in Azienda conoscerli e vedere quali sono i loro metodi di lavoro. In alcuni casi si organizzano delle gite presso il produttore con degustazione di prodotti tipici. In questo modo e' più difficile che un produttore adotti comportamenti che non condividiamo senza che noi lo veniamo a sapere. Quando conosciamo la storia di un prodotto che mangiamo o utilizziamo, cambia anche il nostro rapporto verso di esso. L'oggetto o il cibo escono dall'anonimato ed acquistano una loro storia.

D) L'UNIONE FA LA FORZA

Acquisto da piccoli produttori, possibilmente locali.

Ciò consente di evitare l'intermediazione della multinazionale in modo da realizzare un vantaggio economico, equo sia per il produttore che per il consumatore. Il risultato finale e' inoltre quello di favorire la nascita e la crescita di piccole aziende e cooperative di lavoro con maggiore attenzione a quelle sociali. Lo scambio attivo di idee ed informazioni tra consumatori del GAS e produttori e' un aspetto di ulteriore interesse, che può portare a risultati innovativi. Per esemplificare, nel settore alimentare il consumatore può stimolare la produzione di prodotti biologici, garantendone il successivo acquisto.

Ridurre il prezzo di acquisto dei prodotti etici e biologici.

Trattandosi spesso di prodotti di nicchia, con uno scarso mercato ed una scarsa capacità distributiva da parte dei produttori, i prezzi sono alti e disincentivanti per le molte famiglie a basso reddito. Il GAS, oltre ad aumentare gli sbocchi di mercato di questi prodotti, consente di far accostare al consumo critico anche chi sarebbe altrimenti tagliato fuori per motivi di reddito.

Consentire una riduzione dei tempi necessari a fare la spesa, sfruttando i vantaggi organizzativi.

Cultura e coltura.

I prodotti locali spesso si accompagnano a colture e culture tradizionali della propria zona; entrambe rischiano di scomparire sotto le spinte di uniformità del mercato globale. Mangiare prodotti tradizionali e' un modo per allungare la loro vita e proteggere la biodiversità, oltre che conservare un mondo di sapori, ricette e tradizioni.

2.3 - CRITERI

Noi tutti quando 'facciamo la spesa', adottiamo dei criteri: la convenienza economica e la qualità del prodotto sono alcuni degli aspetti che di volta in volta ci spingono a scegliere un prodotto invece di un altro. Si tratta semplicemente di approfondire questa riflessione, cercando di inserire tutti gli elementi che possono caratterizzare la nostra scelta, in modo

da poter maturare un atteggiamento più attento e critico. Qui di seguito proviamo a fornire una traccia dei criteri che possiamo adottare in questa operazione di consapevolezza.

Costo di un prodotto.

E' giusto parlare di costi, perché e' uno degli aspetti più decisivi, però bisogna distinguere tra costi diretti e costi indiretti, tra costi individuali e costi sociali, tra costi immediati e dilazionati nel tempo. Ad esempio, acquistare delle mele trattate vuol dire pagare un costo di salute individuale, della comunità, dell'ambiente, un costo non necessariamente immediato ma diluito nel tempo. E' difficile quantificare i costi, ed intuibile comprare un prodotto coltivato in località distanti, aumento l'incidenza dei trasporti, con maggior inquinamento e molto probabilmente uso più massiccio dei conservanti.

Disponibilità

Se ragioniamo a livello individuale tendiamo ad andare a comprare dove sappiamo che potremo trovare tutto quello di cui abbiamo bisogno (supermercato, mercato rionale) e nel più breve tempo possibile. Se però facciamo un gruppo di acquisto diventa molto più facile stipulare degli accordi con i produttori o i distributori in modo che si possano ottenere delle garanzie sulla disponibilità dei singoli prodotti.

Comodità d'acquisto

Spesso alla base della necessità di dover acquistare in grandi centri commerciali c'e' una mancanza di organizzazione dei consumi. Facendo degli acquisti collettivi si possono comunque programmare i propri consumi in modo da diminuire al minimo le situazioni di emergenza (ci sono gruppi che arrivano a soddisfare quasi tutte le proprie necessità tramite acquisti collettivi).

L'accessibilità (il trasporto)

Bisogna domandarsi che cosa significa privilegiare il mercato locale, i piccoli produttori, rispetto a organizzazioni che prevedono per forza di cose lo spostamento delle merci da un paese all'altro, magari con innumerevoli passaggi, in cui l'incidenza del trasporto diventa predominante sulla qualità effettiva del prodotto.

L'imballaggio

Quando andiamo a comprare un prodotto istintivamente siamo spinti verso quelle confezioni che sono più accattivanti, mentre passano in secondo piano tutta una serie di parametri che sono invece significativi per cercare di fare una valutazione globale del prodotto: se ci sono dei vuoti a rendere, se le confezioni sono riciclabili, se la confezione utilizza già qualcosa di riciclato, molta parte di prodotto e' utilizzabile; sono questi gli aspetti che spesso ci dimentichiamo di osservare e che invece hanno un costo da pagare a livello sociale e di inquinamento.

Utilità e necessità

Bisogna avere il coraggio di rivalutare l'analisi dei nostri bisogni, perché siamo bombardati costantemente da una pubblicità e da una struttura dell'informazione che tende ad appiattirci, massificarci senza tenere conto di quelle che possono essere le nostre reali esigenze. La soluzione consiste nel riconoscere i nostri bisogni e nel partire da questi per formulare una domanda di merci che arricchiscano la nostra esperienza quotidiana senza rinunciare ai contenuti che reputiamo importanti.

Stagionalità (prodotti di stagione)

E' un punto molto importante, in quanto sono nettamente maggiori (in tutti i sensi) i costi per produrre e distribuire prodotti fuori stagione, e il loro apporto nutritivo e' indubbiamente minore.

Biologicità

Pur essendo una delle etichette che rischia di essere inflazionata, deve essere uno dei capisaldi del consumo consapevole perché presuppone minor inquinamento, maggior qualità, una vita più sana, più umana sia per chi produce che per chi consuma.

Controllabilità e qualità riconosciute

Una delle caratteristiche dell'acquisto di prodotti di largo consumo e' legata ad una nostra assenza totale da qualsiasi sistema di controllo in quanto sono altri che vengono preposti a queste operazioni. Potendo acquistare direttamente dai produttori o gestendo direttamente i rapporti con i distributori, diventa molto più semplice richiedere garanzie e definire le caratteristiche dei prodotti che si vogliono acquistare, mettendo insieme le conoscenze e le esperienze di ciascuno.

Affidabilità

Nell'ambito dei rapporti interpersonali che si instaurano grazie ai meccanismi che regolano un GAS, il dare e ricevere fiducia diventa un'operazione fondamentale che arricchisce di contenuti la nostra relazione sociale. Dobbiamo, in parole povere, ricreare un mercato degli uomini e non un mercato degli oggetti.

Funzionalità

I punti che seguono rispecchiano problematiche legate all'acquisto di prodotti di lunga durata che prevedono un investimento iniziale ed un uso prolungato e ripetuto nel tempo. E' il caso dell'acquisto di un elettrodomestico; noi andiamo a comprare un oggetto che dovrebbe essere in grado di effettuare una certa operazione che solitamente viene svolta manualmente. A questo punto dobbiamo farci una serie di domande relative all'uso effettivo di questo prodotto, per verificare a quanti quesiti siamo in grado di rispondere effettivamente, perché i dubbi che possiamo avere possono salvarci da quello che viene definito un incauto acquisto.

Manutenzione

Nel caso di prodotti sottoposti a usura e' facile non pensare alla manutenzione che necessariamente bisognerà effettuare, con tutti i problemi ad essa collegati: necessità di strumenti, conoscenze, difficoltà legate alla struttura stessa dell'apparecchio in questione.

Assistenza

E' un punto che deve essere affrontato e chiarito. Nell'evoluzione dei GAS bisognerà affrontare anche queste tematiche in quanto si può privilegiare un'assistenza che tende a conservare l'oggetto sostituendo solo le parti che effettivamente risultano inutilizzabili diminuendo così la quantità di rifiuti e privilegiando i prodotti che permettono di fare questo tipo di operazione.

Capitolo Terzo: ORGANIZZAZIONE

3.1 IL FUNZIONAMENTO DEI GAS

Il funzionamento di base di un gruppo d'acquisto e' abbastanza semplice: i partecipanti al gruppo definiscono in primo luogo una lista di prodotti su cui intendono eseguire gli acquisti collettivi; in base a questa lista le diverse famiglie o persone compilano un ordine; gli ordini vengono raccolti e sommati per definire un ordine di gruppo che viene trasmesso al produttore. Quando arriva la merce dal produttore, viene suddivisa tra le famiglie che appartengono al gruppo e ognuno paga per la sua parte.

3.2 LA RETE DEI GAS

Si e' recentemente costituito un collegamento, una rete di Gruppi d'Acquisto. La cosa e' molto importante perché, pur salvaguardando la piena autonomia dei gruppi, consente di fare un ulteriore salto in avanti in quel processo di "socializzazione del consumo critico" di cui parlavamo. Inoltre, uniti, possiamo avere un maggiore impatto sull'opinione pubblica. La rete si pone le seguenti finalità:

- favorire la diffusione del consumo critico attraverso l'acquisto da piccoli produttori locali rispettosi delle persone e dell'ambiente;
- facilitare lo scambio di esperienze e di informazioni tra i gruppi sulle modalità organizzative dei GAS;
- favorire l'elaborazione di migliori e sempre più precisi criteri di scelta dei prodotti;
- realizzare uno scambio di informazioni sui prodotti e sui rispettivi produttori;
- promuovere lo sviluppo e la diffusione dei GAS.
- criteri guida per la scelta dei prodotti e dei produttori;
- produttori, richieste e segnalazioni di produttori.

Capitolo Quarto: PROSPETTIVE

Le azioni mirate a modificare la situazione devono rispondere a una strategia, diversamente rischiano di non fare i conti con le nostre capacità e con le effettive possibilità di intervento. Quale strategia sta dietro ai gruppi di acquisto? Vogliono restare piccoli ed ininfluenti, o crescere con i rischi di perdere l'identità e rendere più difficile la partecipazione democratica?

In prospettiva, vediamo certamente una crescita quantitativa: una rete fittissima di piccoli gruppi che copra tutto il territorio nazionale ed oltre, gruppi piccoli, partecipativi e democratici, ma influenti perché numerosi. Dovrà allora crescere il numero di coloro che curano la terra con amore, per rispondere a tanta domanda, e la campagna rifiorirà, ripopolandosi e spazzando via le monoculture e

Non pensiamo che la diffusione del biologico a scala industriale, con un incremento del numero di produttori e consumatori, renderà insensato parlare di gruppi d'acquisto, non lo pensiamo perché:

- continueranno ad essere un trampolino di lancio per produttori e consumatori;
- rappresenteranno comunque un importante anello nella catena del processo di formazione e sensibilizzazione sia per i membri del gruppo che nei confronti delle persone esterne;
- potranno rendere possibile l'organizzazione di un sistema di "uso collettivo" dei prodotti;
- consentiranno un contatto diretto tra produttore e consumatore;
- potranno assumere un importante ruolo solidale;
- i gruppi potranno diventare i punti nodali in una rete di scambio di informazioni tra le diverse realtà esistenti anche oltre confine.

A.4 RESPONSABILITA' DEL FORNITORE

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 pulitura 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 regolari 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 indossare 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.

A.5 CERTIFICAZIONI E QUALITA': RESPONSABILITA' DEL PRODUTTORE

EVENTUALE CERTIFICAZIONE CON SISTEMI QUALITA'

Per sistema qualità di un'organizzazione si intende l'insieme delle strutture organizzative, delle responsabilità, delle procedure, dei processi e delle risorse (umane e strumentali) poste in atto al fine di realizzare e gestire la qualità.

Per certificazione di sistemi qualità si intende la verifica ed attestazione, da parte di enti terzi indipendenti e qualificati (Organismi di certificazione di sistemi qualità), della conformità di detto sistema ai requisiti previsti dalla normativa di riferimento:

ISO 9001:2000 - Sistemi di gestione per la qualità.

EVENTUALE CERTIFICAZIONE FILIERE ALIMENTARI (NORMA UNI 10939)

La presente norma definisce i principi e specifica i requisiti che consentono di individuare quali elementi di un sistema di rintracciabilità deve comprendere, ma non ha la finalità di imporre l'uniformità dei sistemi di rintracciabilità. Il termine rintracciabilità di filiera è associato ad uno specifico prodotto o componente dello stesso. La progettazione e l'attuazione di un sistema di rintracciabilità di filiera sono influenzate dal prodotto per il quale si intende definire la filiera documentata e dalla necessità di rispettare la legislazione ed i regolamenti vigenti. La presente norma è generale ed indipendente da specifiche esigenze.

La presente norma definisce i principi e specifica i requisiti per l'attuazione di un sistema di rintracciabilità di filiera dei prodotti agroalimentari. Si applica in tutti i casi in cui si voglia documentare la storia di un prodotto e le specifiche responsabilità attraverso l'identificazione e registrazione dei flussi materiali e delle organizzazioni che concorrono alla formazione, commercializzazione e fornitura del prodotto.

La complessità del sistema di rintracciabilità di filiera e l'estensione alle diverse componenti del prodotto devono essere definite sulla base delle peculiarità del prodotto stesso.

Norma numero: UNI 11020:2002 - Codice ICS: 67.020 67.040

Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari - Principi e requisiti per l'attuazione

L'applicazione di un sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari può essere utile per ottemperare ad esigenze cogenti, per realizzare sistemi di gestione per la qualità e sistemi di rintracciabilità di filiera, definiti dalla UNI 10939. La norma può essere utilizzata per valutare la capacità dell'azienda agroalimentare di poter riconoscere la provenienza dei materiali, il loro utilizzo e la destinazione dei prodotti.

La presente norma definisce i principi e specifica i requisiti per l'attuazione di un sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari applicato al/ai materiale/i utilizzato/i avente/i rilevanza per le caratteristiche del prodotto al fine di rintracciare lotti di materiali e di prodotti finiti.

EVENTUALE CERTIFICAZIONE DI SISTEMI DI GESTIONE AMBIENTALE

La certificazione dei sistemi di gestione ambientale attesta la conformità di una azienda alla norma ISO 14001, recepita in Italia come UNI EN ISO 14001, consentendo, a qualunque organizzazione, di raggiungere concretamente e dimostrare un buon livello di comportamento, mediante il controllo degli impatti ambientali connessi alle proprie attività, prodotti e servizi.

Un sistema di gestione ambientale rappresenta un approccio strutturato per definire obiettivi e strategie per l'ambiente, raggiungere tali obiettivi e dimostrare che sono stati raggiunti. La Norma ISO 14001 non specifica livelli di performance ambientale,

permettendo in questo modo di essere implementata da una grande varietà di organizzazioni, indipendentemente dal loro livello iniziale di "maturità ambientale".

D'altra parte la norma UNI EN ISO 14001 ha come pre-requisito il rispetto delle leggi esistenti in materia ambientale, richiede di partire da un'analisi degli impatti ambientali e di sviluppare progetti specifici di miglioramento.

EVENTUALE CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO

La certificazione di prodotto è l'operazione intesa ad assicurare, con un adeguato livello di confidenza, la conformità dei prodotti (e servizi) ai requisiti stabiliti da Regole Tecniche (certificazione obbligatoria) e/o Norme Tecniche (certificazione volontaria), tramite procedimenti tecnici (Schemi di Certificazione) che consistono in opportune combinazioni di procedure elementari ("Moduli") selezionate in funzione delle caratteristiche dell'oggetto della certificazione stessa.

Come tale, essa è un'operazione essenzialmente tecnica, che richiede personale fortemente specializzato ed adeguate dotazioni strumentali. Le attività sperimentali (prove, misure, analisi) costituiscono una componente primaria dell'iter certificativo, congiuntamente alla conoscenza tecnologica dei prodotti valutati e dei relativi processi di fabbricazione, nonché delle problematiche connesse con la loro messa in opera ed impiego.

Nel moderno sistema socio-economico le attività di certificazione di prodotto sono svolte, in misura crescente, da Operatori specializzati di Parte Terza (Organismi di Certificazione di prodotto), la cui qualificazione è presupposto fondamentale per l'efficace espletamento delle attività stesse.

Nel quadro del cosiddetto Sistema per la qualità, la Certificazione di Prodotto ha rappresentato storicamente e rappresenta tuttora un pilastro dell'assicurazione della qualità al "mercato", nel senso più ampio del termine.

Anche se nell'ambito dei rapporti tra imprese (business-to-business) essa è stata affiancata, con successo, dalla Certificazione di Sistema Qualità (come elemento tuttavia complementare e non alternativo), la certificazione di prodotto costituisce, oggi più che mai, una forma primaria di garanzia dell'utente/consumatore, sia per ciò che concerne la tutela dei bisogni fondamentali di salute e sicurezza della collettività secondo le prescrizioni delle Regole Tecniche (certificazione cogente), sia per quanto attiene al soddisfacimento dei requisiti prestazionali stabiliti dalla Normativa Tecnica (certificazione volontaria).

In prospettiva, la certificazione di prodotto è destinata a ricomprendere, al suo interno la certificazione di sistema, (secondo una tendenza già in atto in numerosi settori), con la creazione di un binomio integrato "certificazione di prodotto - certificazione di sistema/processo" che è destinata a rappresentare la forma più completa ed efficace di assicurazione della qualità in entrambi i settori volontario e cogente.

EVENTUALE CERTIFICAZIONE "ETICA" SA 8000

L'impegno etico e sociale di un'impresa oltre ad essere testimoniato dal proprio Codice etico e/o Bilancio sociale, può anche essere certificato.

Questo nuovo standard internazionale di certificazione che riguarda:

il rispetto dei diritti umani,

il rispetto dei diritti dei lavoratori,
la tutela contro lo sfruttamento dei minori,
le garanzie di sicurezza e salubrità sul posto di lavoro

è denominato SA 8000.

Questa norma non nasce nello stesso modo in cui si sono sviluppate le certificazioni tecniche (es. ISO 9000), cioè da parametri stabiliti da comitati di esperti nazionali di un settore specialistico che formalizzano tali scelte in norme da far condividere a livello nazionale ed internazionale percorrendo un lungo ciclo che si allarga dall'Europa (EN) fino al mondo (ISO). SA 8000 nasce dal CEPAA (Council of Economical Priorities Accreditation Agency), emanazione del CEP (Council of Economic priorities) istituto statunitense fondato nel 1969 per fornire agli investitori ed ai consumatori, strumenti informativi per analizzare le performance sociali delle aziende.

Il CEPAA ha per missione lo scopo di rendere le organizzazioni in grado di essere socialmente responsabili, riunendo i principali stakeholder per sviluppare standard volontari basati sul consenso, accreditando organizzazioni qualificate per verificare la conformità, promuovendo la conoscenza e comprensione dello standard e incoraggiandone l'attuazione a livello mondiale. L'organismo riunisce 21 membri, in rappresentanza delle organizzazioni sindacali, delle organizzazioni non governative, di associazioni che tutelano i diritti umani e dell'infanzia, di imprese che investono in modo socialmente responsabile, dei società di certificazione. Lo standard e le relative procedure di accreditamento e certificazione nascono in un ottica globale e transnazionale, pur recependo le peculiarità normative locali.

La validità dello standard SA 8000 è testimoniata dal fatto che altri due importanti documenti hanno fonti comuni.

1) Il Global Compact, il patto globale proposto, nel gennaio 1999, dal Presidente delle Nazioni Unite, Kofi Annan, al sistema mondiale degli affari ed alle forze imprenditoriali e capitalistiche, che in nove punti, due sui diritti umani, quattro sui principi di gestione della forma lavoro, tre sull'ambiente, chiede un impegno per :

- A) Supportare e rispettare la protezione dei diritti umani nella loro sfera di influenza;
- B) Assicurare che le proprie società non si rendano complici di abusi verso i diritti umani;
- C) Sostenere la libertà di associazione e l'effettivo riconoscimento del diritto alla contrattazione collettiva;
- D) Eliminare tutte le forme di lavoro forzato ed obbligatorie;
- E) Abolire effettivamente il lavoro infantile;
- F) Eliminare le discriminazioni relative all'impiego e all'occupazione;
- G) Supportare un approccio precauzionale alle sfide ambientali;
- H) Intraprendere iniziative per promuovere una maggiore responsabilità ambientale;
- I) Incoraggiare lo sviluppo e la diffusione di tecnologie amichevoli verso l'ambiente.

2) La Carta dei doveri umani, promulgata dall' ICHD (International Council of Human Duties), che sancisce il rifiuto per lo sfruttamento del lavoro minorile e rivendica le pari opportunità tra uomo e donna.

A.6 LEGGI CHE IL FORNITORE DICHIARA DI CONOSCERE E APPLICARE NELLO SPECIFICO DELLA SUA AZIENDA, TUTELA DEI CONSUMATORI

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.

A.7 NORMATIVE SETTORE DIETETICA

Si riporta in questa sezione un elenco, ordinato cronologicamente dalla più recente, delle principali disposizioni normative di riferimento nel settore della dietetica.

Decreto 31 luglio 2007 Elenco degli stabilimenti autorizzati alla produzione e al confezionamento di alimenti destinati ad una alimentazione particolare, di alimenti arricchiti e integratori alimentari.

Decreto 3 Maggio 2007 (GU n. 145 del 25-6-2007) Norme per l'attuazione della direttiva 2006/34/CE, che modifica l'allegato della direttiva 2001/15/CE per quanto concerne l'inclusione di determinate sostanze.

Provvedimento 15 febbraio 2007 (G. U. n. 57 del 09/03/2007) Intesa, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 169, sul piano di vigilanza, per l'anno 2007, sugli integratori alimentari commercializzati come prodotti alimentari e presentati come tali. (Rep. n. 33/C5R).

Decreto ministeriale 4 maggio 2006 (G.U.n.113 del 17/05/2006) Limiti massimi di spesa per l'erogazione dei prodotti senza glutine, di cui all'articolo 4, commi 1 e 2, della legge 4 luglio 2005, n. 123, recante: «Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia».

Decreto ministeriale 21 aprile 2006 (G.U.n.112 del 16/05/2006) Elenco degli stabilimenti autorizzati alla data del 31 marzo 2006 alla produzione ed al confezionamento di prodotti destinati ad un'alimentazione particolare ed integratori alimentari.

Provvedimento 16 marzo 2006 (G.U. n.111 del 15/05/2006) Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Ministro della salute, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, concernente criteri per la ripartizione dei fondi, di cui agli articoli 4 e 5 della legge 4 luglio 2005, n. 123. (Rep. n. 2547).

Decreto 29 marzo 2006 (G.U.n.87 del 13/04/06) Interventi di attuazione degli articoli 3 e 5 della legge 21 marzo 2005, n. 55, recante: «Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica».

Decreto ministeriale 28 febbraio 2006 (G.U. n. 64 del 17 marzo 2006) Procedure semplificate per il rilascio dell'autorizzazione definitiva alla produzione e al confezionamento di integratori a base di soli ingredienti erboristici per gli stabilimenti operanti in regime di autorizzazione provvisoria, ai sensi della circolare del Ministero della salute 18 luglio 2002, n. 3.

Decreto ministeriale 23 febbraio 2006 (G.U. n. 64 del 17 marzo 2006) Requisiti tecnici e criteri generali per l'abilitazione alla produzione e al confezionamento di integratori alimentari.

Provvedimento 26 gennaio 2006 (G.U. n.56 dell'8 marzo 2006) Intesa, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 169, sul Piano di vigilanza, per l'anno 2005, sugli integratori alimentari commercializzati come prodotti alimentari e presentati come tali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 169. (Repertorio n. 2439).

Circolare 30 novembre 2005, n.3 (G.U. n.287 del 10 dicembre 2005) Linee guida sulla composizione, etichettatura e pubblicità dei prodotti dietetici per sportivi.

Decreto Legislativo 9 novembre 2005, n.242 (G.U. n.278 del 29 novembre 2005) Attuazione della direttiva 2004/6/CE che deroga alla direttiva 2001/15/CE, sulla commercializzazione di taluni prodotti.

Decreto ministeriale 31 agosto 2005 (G.U. n.284 del 06 dicembre 2005) Norme per l'attuazione della direttiva 2004/5/CE che modifica la direttiva 2001/15/CE, al fine di includere determinate sostanze nell'allegato.

Legge 4 luglio 2005, n. 123 (G.U. n.156 del 07 luglio 2005) Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia.

Decreto ministeriale 12 aprile 2005 (G.U. n.149 del 29 giugno 05) Norme per l'attuazione della direttiva 2003/120/CE che modifica la direttiva 90/496/CEE relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari.

Decreto Ministeriale 30 marzo 2005 (G.U. n.104 del 6 maggio 2005) Elenco degli stabilimenti autorizzati, alla data del 28 febbraio 2005, alla produzione ed al confezionamento di prodotti destinati ad una alimentazione particolare e di integratori alimentari.

Legge 21 marzo 2005, n.55 (G.U. n.91 del 20 aprile 2005) Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica.

Decreto ministeriale 22 febbraio 2005, n.46 (G.U. n.78 del 5 aprile 2005) Regolamento recante norme per la pubblicità dei prodotti sostitutivi del latte materno – Modifica dell'articolo 7 del decreto del Ministro della sanità 6 aprile 1994, n.500.

Decreto Ministeriale 17 febbraio 2005 (G.U. n.54 del 07 marzo 2005) Elenco dei minerali e delle fonti vitaminico-minerali ammessi negli integratori, in deroga alle previsioni degli allegati I e II del decreto legislativo 21 maggio 2004, n.169, in applicazione del dispositivo dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo medesimo.

Circolare 25 novembre 2004, n.2 (G.U. n.302 del 27 dicembre 2004) Prodotti a base di piante e derivati aventi finalità salutistiche.

Decreto ministeriale 21 maggio 2004, n.169(G.U. n.164 del 17 luglio 2004) Attuazione della direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari

Decreto Ministeriale 7 maggio 2004 (G.U. n.100 del 28.5.04) Decreto concernente l'elenco dei prodotti notificati ai sensi dell'art. 7 del D. L.vo 27 gennaio 1992, n.111 (G.U. n.100 del 28.5.04)

Decreto Ministeriale 9 aprile 2004 (G.U. n.100 del 20.4.2004) Elenco degli stabilimenti autorizzati alla data del 20 febbraio 2004, alla produzione ed al confezionamento degli alimenti destinati ad una alimentazione particolare.

Decreto Ministeriale 5 giugno 2003 (G.U. n.220 del 22 settembre 2003) Modificazione delle tariffe dovute al Ministero della salute per servizi resi.

Decreto Legislativo 14 febbraio 2003, n.31 (G.U. n.47 del 26 febbraio 2003) Attuazione della direttiva 2001/15/CE sulle sostanze che possono essere aggiunte a scopi nutrizionali specifici ai prodotti destinati ad un'alimentazione particolare.

Decreto Ministeriale 30 dicembre 2002 (S.O. n.13 alla G.U. n.23 del 29 gennaio 2003) Elenco dei prodotti notificati ai sensi dell'art.7 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.111.

Decreto Ministeriale 19 novembre 2002 (S.O. n.234 alla G.U. n.297 del 19 dicembre 2002). Elenco dei prodotti autorizzati ai sensi dell'art.8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.111, come alimenti adattati ad un intenso sforzo muscolare soprattutto per gli sportivi.

Circolare 30 ottobre 2002 n.7 (G.U.n.264 del 11 novembre 2002) Prodotti disciplinati dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.111 Criteri per la valutazione della conformità delle informazioni nutrizionali dichiarate in etichetta.

Decreto 9 ottobre 2002 (G.U. n.282 del 2 dicembre 2002) (abrogato dall'art 16 del D.L.vo 169/2004) Modifica al decreto ministeriale 25 luglio 2002, relativo alla citazione della procedura di notifica di etichetta, ai sensi dell'art.7 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.111.

Decreto 25 luglio 2002 (G.U.n.215 del 13 settembre 2002) (abrogato dall'art 16 del D.L.vo 169/2004) Citazione della procedura di notifica di etichetta, ai sensi dell'art.7 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.111.

Circolare 25 luglio 2002 n.4 (G.U.n.215 del 13 settembre 2002) Problematiche connesse con il settore degli integratori alimentari: indicazioni e precisazioni.

Circolare 18 luglio 2002 n.3 (G.U.n.188 del 12 agosto 2002) Applicazione della procedura di notifica di etichetta di cui all'art.7 del decreto legislativo 111/92 ai prodotti a base di piante e derivati aventi finalità salutistiche.

Comunicazione riguardante gli integratori contenenti bioflavonoidi (G.U. n.167 del 18 luglio.2002).

D.P.R. 20 marzo 2002 n.57 (G.U. n.85 dell' 11 aprile 2002) Regolamento di attuazione della direttiva 1999/21/CE sugli alimenti dietetici destinati a fini medici speciali.

D.M. 16 gennaio 2002 (G.U. n.24 del 29 gennaio 2002) Modalità della diffusione di materiale informativo e didattico e del controllo delle informazioni corrette ed adeguate sull'alimentazione dei lattanti e dei bambini.

D.M. 31 maggio 2001, n.371 (G.U. n.241 del 16 ottobre 2001) Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 99/50/CE della Commissione del 25 maggio 1999 che modifica la direttiva 91/321/CEE sugli alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento.

D.M. 8 giugno 2001 (G.U. n.154 del 5 luglio 2001) Assistenza sanitaria integrativa relativa ai prodotti destinati ad un'alimentazione particolare

D.M. 23 aprile 2001 (G.U. n.115 del 19 maggio 2001) Norme per l'attuazione della direttiva 99/41/CE del 7 giugno 1999 che modifica la direttiva 89/398/CEE del Consiglio relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri, concernenti i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare.

Circolare n.1 del 13 febbraio 2001 (G.U. n.45 del 23 febbraio 2001) Ulteriori precisazioni in merito alle misure sanitarie contro le encefalopatie spongiformi.

Circolare n.16 del 24 ottobre 2000 (G.U.n.263 del 10 novembre 2000) Promozione e tutela dell'allattamento al seno.

D.M.10 luglio 2000 (G.U. n. 203 del 31 agosto 2000) Modifiche al decreto ministeriale 14.2.1991 concernente diritto spettante al Ministero della sanità per l'esame delle etichette dei prodotti notificati ai sensi dell'art.7 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.111.

Circolare n.11 del 17 luglio 2000 (G.U. n.202 del 30 agosto 2000) Prodotti soggetti a notifica di etichette ai sensi dell'art.7 del decreto legislativo 27 gennaio 1992 n.111 concernente i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.

D.P.R. 11 aprile 2000, n.132 (G.U. n.120 del 25 maggio 2000) Regolamento recante norme di attuazione della direttiva n. 99/39/CE che modifica la direttiva n.96/5/CE sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti ed ai bambini.

Circolare n. 8 del 7 giugno 1999 (G.U. n.135 dell'11 giugno 1999) Linee guida sugli alimenti adattati ad un intenso sforzo muscolare soprattutto per gli sportivi.

D.P.R. 7 aprile 1999, n.128 (G.U. n.109 del 12 maggio 1999) Regolamento recante norme per l'attuazione delle Direttive 96/5/CE e 98 /36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini.

D.M. 7 ottobre 1998, n. 519 (G.U. n. 94 del 23 aprile 1999) Regolamento recante norme concernenti l'attuazione della direttiva 96/8 /CE della Commissione del 26 febbraio 1996 sugli alimenti destinati a diete ipocaloriche volte alla riduzione del peso.

D.M. 1 giugno 1998, n. 518 (G.U. n.93 del 22 aprile 1999) Regolamento recante norme di attuazione della Direttiva 96/4/CEE sugli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento.

Circolare n. 5 del 3 aprile 1998 (G.U. n.101 del 4 maggio 1998) Bevande di provenienza comunitaria caratterizzate da elevati tenori di caffeina e di taurina.

D.P.R. 19 gennaio 1998, n. 131 (G.U. n.104 del 7 maggio 1998) Regolamento recante norme di attuazione del D.L.vo 27 gennaio 1992, n.111.

D.M. 29 gennaio 1997 (G.U. n.34 dell'11 febbraio 1997) Misure di protezione nei confronti dell'encefalopatia spongiforme bovina per quanto riguarda gli alimenti per la prima infanzia.

D.M. 8 luglio 1996 (G.U. n.229 del 30 settembre 1996) Modificazioni al D.M.14.2.1991 relativo alle tariffe e diritti spettanti al Ministero della sanità.....per prestazioni rese a richiesta ed utilità dei soggetti interessati.

Circolare n. 8 del 16 aprile 1996 (G.U. n.102 del 3 maggio 1996) Alimenti addizionati di vitamine e/o minerali e integratori.

D.M. 10 agosto 1995, n. 562 (G.U. n.302 del 29 dicembre 1995) Regolamento concernente la produzione e il commercio del sale iodurato, di sale iodato e di sale iodurato e iodato.

D.M. 6 aprile 1994, n. 500 (G.U. n. 189 del 13 agosto 1994) Regolamento concernente l'attuazione delle direttive 91/321/CEE della Commissione del 14 maggio 1991 sugli alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento e 92/52/CEE del Consiglio del 18 giugno 1992 sugli alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento destinati all'esportazione verso Paesi terzi.

D.M. 19 luglio 1993 (G.U. n.172 del 24 luglio 1993) Modificazioni al D.M. 14.2.1991 concernente determinazione delle tariffe e dei diritti spettanti al Ministero della sanità, per prestazioni rese a richiesta ed utilità dei soggetti interessati.

D.L.vo 16 febbraio 1993, n. 77 (G.U. n. 69 del 24 marzo 1993) Attuazione della Direttiva 90/496/CEE del Consiglio del 24.19.1990 relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari.

D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 111 (G.U. n. 39 del 17 febbraio 1992) Attuazione della Direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.

D.L.vo 27 gennaio 1992, n.109 (G.U. n.39 del 17 febbraio 1992) Attuazione della Direttiva 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari

A.8 SANITA' 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 aviare, 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.

A.9 TRACCIABILITA'/RINTRACCIABILITA' 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.

SPECIFICHE

La Direttiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 marzo 2000 e il regolamento CE Nr. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28.01.2002 stabiliscono che a partire dal 01.01.2005 tutte le aziende produttrici e di commercializzazione devono adottare le idonee procedure, esplicitate nella citata direttiva, al fine di poter individuare e garantire la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agro alimentari. Riportiamo di seguito, per maggior chiarezza quali sono i prodotti interessati a tale regolamento:

- Carni fresche (e frattaglie)
- Preparazioni di carni (scaldate, salate, affumicate ecc.)
- Formaggi
- Altri prodotti di origine animale (uova, miele, lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro ecc.)
- Grassi (burro, margarina, oli ecc.)
- Ortofrutticoli e cereali, allo stato naturale o trasformati
- Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti a base di ...
- Birre
- Bevande a base di estratti di piante
- Prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria e della biscotteria
- Altri prodotti agricoli
- Acque minerali naturali e acque di sorgente
- Gomme e resine naturali
- Oli essenziali
- Fieno
- Sughero
- Cocciniglia (prodotto greggio d'origine animale)
- Cioccolata e altre preparazioni alimentari contenenti cacao
- Paste alimentari, anche cotte o farcite
- Piatti composti
- Salse per condimento preparate
- Minestre o brodi
- Gelati e sorbetti.

Per tutti gli approfondimenti:

Ministero della Salute, sezione "Alimenti e sanità animale"

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

Autorità, Unione Europea, Sicurezza dei prodotti alimentari: dalla fattoria alla Tavola

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

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

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

SCHEDA INFORMATIVA PRODUTTORE

DATA COMPILAZIONE SCHEDA

.....

PRESENTAZIONE:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

INFORMAZIONI GENERALI:

COGNOME E NOME REFERENTE/I:

.....

RECAPITO TELEFONICO FISSO /E-MAIL/CELLULARE

.....

RAGIONE SOCIALE:

.....

MARCHIO DI CERTIFICAZIONE BIO:

.....

PRIMO ANNO DI CERTIFICAZIONE:

.....

ESTENSIONE COLTIVATA:

.....

ANNO D'INIZIO COLTIVAZIONE CON METODO
BIOLOGICO:.....

.....

PRODOTTI COLTIVATI:

| PRODOTTO | VARIETA' | PERIODO DISPONIBILITA' | DISPONIBILITA' MEDIA |
|----------|----------|---------------------------|-------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

ALTRI PRODOTTI:

| PRODOTTO | VARIETA' | PERIODO DISPONIBILITA' | DISPONIBILITA' MEDIA |
|----------|----------|---------------------------|-------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| PRODOTTO | VARIETA' | PERIODO DISPONIBILITA' | DISPONIBILITA' MEDIA |
|----------|----------|---------------------------|-------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

PRODOTTI TRASFORMATI:

| PRODOTTO | PERIODO TRASFORMAZIONE | DISPONIBILE DA (MESE) |
|----------|---------------------------|--------------------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

ALTRE INFORMAZIONI:

PROVENIENZA ACQUA PER IRRIGAZIONE:

.....
.....
.....

TIPO DI LETAME UTILIZZATO:

.....
.....
.....

PROVENIENZA LETAME UTILIZZATO:

.....
.....
.....

QUANTITA' DI LETAME PER ETTARO E COLTURE INTERESSATE ALLA
LETAMAZIONE

.....
.....

EVENTUALI ALTRE CONCIMAZIONI E TRATTAMENTI:

.....
.....
.....

DISTANZA DA EVENTUALI FONTI D'INQUINAMENTO:

.....
.....

PROVENIENZA DELLE SEMENTI:

.....
.....

DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI:

IN AZIENDA  CONSEGNA DIRETTA  TRAMITE CORRIERE 

ALTRO, SPECIFICARE

.....

DISPONIBILE PER: VISITE  AGRITURISMO  RISTORAZIONE 

ALTRO, SPECIFICARE

.....

ALTRE INFORMAZIONI DAL PRODUTTORE:

.....
.....
.....
.....
.....

Il produttore ha effettuato analisi di prodotti in data:

.....

DOCUMENTI ALLEGATI:

.....
.....
.....
.....
.....

NOTE E AGGIORNAMENTI:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

DICHIARAZIONE FORNITORE

Il sottoscritto.....

In qualità di

dell' Azienda Fornitore

DICHIARA

- di aver attentamente letto questo Regolamento e di approvarne il contenuto (composto da n. 34 pagine numerate da 1 a 34);
- di rispettare tutte le leggi in materia di salubrità agro-alimentare, come previsto dalle disposizioni vigenti, anche di carattere Locale, Regionale, Nazionale, Europea;
- di aver riempito la "scheda informativa produttore", allegando in copia eventuali documenti comprovanti a corredo;
- che l'azienda è in grado di risalire ai "lotti" consegnati con apposita etichettatura prevista (rintracciabilità del prodotto);
- che l'azienda, in caso di problemi alla salubrità dei prodotti venduti, è in grado di avvertire con ogni mezzo (telefono, E-mail, fax, lettera ecc) l' Associazione Freetuscany affinché provveda ad avvertire i singoli soci del ritiro cautelativo dei prodotti consegnati e oggetto di sospetta problematica, dando le relative istruzioni per le operazioni e cessazione di consumo/utilizzo del prodotto;
- che l'azienda si riconosce ed opera coerentemente alla carta di intenti dei gruppi d'acquisto (organizzazione e condizioni di lavoro);
- che l'azienda è disponibile a visite e al controllo da parte di soci o tecnici di fiducia dei GAS;
- che l'azienda mette a disposizione dei soci GAS i documenti di certificazione previsti dai marchi;
- che l'azienda è informata sulle Leggi e Regolamenti, in particolare si informa regolarmente presso gli Organi Competenti e visita regolarmente i siti web informativi, di cui alcuni esempi:

Ministero della Salute, sezione "Alimenti e sanità animale"

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

Autorità, Unione Europea, Sicurezza dei prodotti alimentari: dalla fattoria alla Tavola

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

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

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

- che l'azienda rispetta e tiene sotto controllo tutte le procedure adottate, certificazioni e altro dichiarate nella scheda "scheda informativa produttore";
- che l'azienda si impegna a comunicare qualsiasi variazione che intervenga sulle attività dichiarate o comunque di rilevanza ai fini dei soci e GAS.

Luogo e Data

FIRMA DICHIARANTE

TIMBRO AZIENDALE