



**Alimentazione, consumatori, territori transfrontalieri.
Programma ALCOTRA 2007-2013, progetto n. 121**

Le buone pratiche di ristorazione collettiva

Glossario



Prodotti agro-alimentari “locali” o a km 0

Sono prodotti che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.

Non esiste, al momento, una definizione di legge di prodotto locale o a km 0 a livello nazionale; esistono leggi Regionali, Provinciali nonché proposte di legge regionali e nazionali che affrontano questo tema (Cfr. Allegato Legislativo al documento C3).

I prodotti agricoli “a Km zero”, oltre a provenire da una specifica zona di produzione, offrono maggiori garanzie di freschezza reale e migliori caratteristiche organolettiche (raccolti al momento giusto e subito messi in commercio grazie anche al breve tempo per il trasporto), valorizzano la produzione locale in un’ottica di sviluppo locale e di sostenibilità ambientale, misurata come impronta ecologica.

Infatti, i prodotti a Km zero dovrebbero garantire un minore impronta ecologica poiché trasportati per tratte più brevi (Cfr. Lavoro Università di Torino in merito alla misura dell’impronta ecologica).

Con il progetto ACTT è stata elaborata una definizione franco-italiana di prodotto locale, definito come parte di un sistema distributivo concretizzato da una prossimità geografica e relazionale fra gli attori (Cfr. Doc. C5).

Non vanno confusi con i prodotti a “filiera corta” o “diretta” che sono commercializzati direttamente dal produttore al consumatore: le arance acquistate direttamente dal consumatore finale torinese in un’azienda agricola siciliana sono a filiera corta ma non a km 0. Un prodotto a km 0 invece è invece sempre a filiera corta.

Il “chilometro zero” prende il nome da un’operazione lanciata da Coldiretti Veneto divenendo in seguito una legge regionale, la L.R. n. 7 del 25 luglio della Regione Veneto, la prima a livello nazionale nel suo genere. Le finalità di tale legge, espressamente dichiarate nell’articolo 1, sono di incentivare l’utilizzo di prodotti locali nelle attività ristorative affidate ad enti pubblici, incrementando in tale maniera la vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli.

In seguito anche altre regioni e province italiane hanno promulgato leggi sullo stesso tema: Calabria, Marche, Trento, Sardegna, Lazio, Molise ecc.

L’Unione Europea con il Regolamento N. 1151/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 21 novembre 2012 sui “**regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**” introduce una base giuridica per la creazione di nuovi termini di qualità facoltativi “orizzontali” quali “prodotto di montagna”, “prodotto di agricoltura delle isole”, “prodotto locale”. Questi potranno essere regolamentati attraverso l’adozione di atti delegati.ⁱ



FILIERA

Filiera agroalimentare: consiste nell'insieme di tutte le imprese, anche entità istituzionali, che concorrono a un qualche titolo nella produzione di un bene finale. Si parte dalle materie prime e si arriva fino alla consegna del prodotto al consumatore finale. Il termine "filiera" è stato coniato dall'agronomo francese Louis de Malassis che definisce la filiera come: l'itinerario seguito da un prodotto all'interno di un sistema produttivo, che riguarda l'insieme degli agenti e delle operazioni che concorrono alla formazione ed al trasferimento di un prodotto fino alla sua utilizzazione finale.

Stakeholders della filiera (o piu' semplicemente "attori della filiera"), letteralmente sono i portatori d'interesse; ci sono agenti economici di natura diversa, che intervengono direttamente o indirettamente nelle filiere. Ci sono imprese, consumatori, consulenti, rappresentanze di categoria come associazioni sindacali, dove i lavoratori sono coinvolti nelle filiere. Tutte queste figure, quindi, sono a vario titolo interessate in quello che accade nella filiera, in un obiettivo comune che è il collocamento sul mercato del prodotto finale.

Ci sono tanti attributi per qualificare una filiera: ci possono essere **filiere lunghe, corte, regionali, nazionali, globalizzate, incomplete**, filiere con diversi livelli di concentrazione ai diversi stadi di produzione, filiere a composizione stabile o variabile a seconda della solidità delle relazioni tra stakeholders.

Diverse sono le categorie di stakeholders che possono entrare a far parte di una filiera.

Abbiamo i produttori agricoli, di materie prime (vegetali o animali); commercianti/grossisti che raccordano tra di loro diverse aziende agricole, e aziende agricole con livello successivo della trasformazione; possono intervenire altre figure di commercianti che trasferiscono il prodotto, da imprese di trasformazione a imprese di trasformazione che stoccano il prodotto, trasferendolo nel tempo e nello spazio; imprese di trasformazione di vari livelli; grossisti, importatori, esportatori, esclusivisti, agenti commerciali che agiscono nello stadio finale, imprese di consulenza e servizio trasversali a tutti gli stadi, imprese specializzate nelle attività di logistica e la vendita al dettaglio.

Tracciabilità della filiera: si attribuisce al termine filiera un'accezione positiva quando si avvicina questo termine al concetto di tracciabilità cioè all'identificazione delle aziende che hanno contribuito alla definizione di un determinato prodotto alimentare. Si tratta di un processo interaziendale, il risultato dei processi di tracciabilità interni a ciascun operatore della filiera, uniti da efficienti flussi di comunicazione. La realizzazione di sistemi di tracciabilità interna costituisce dunque un prerequisito senza il quale non vi può essere tracciabilità di filiera (in tutte le sue fasi: produzione, trasformazione, distribuzione). Quest'ultima è un processo non governabile da un



singolo soggetto, ma basato sulle relazioni tra i vari operatori; per questo motivo necessita il coinvolgimento di ogni soggetto che ha contribuito alla formazione del prodotto.

Tracciabilità interna : è la tracciabilità lungo tutto il processo o la trasformazione svolta da ciascuna azienda sui propri prodotti. Ha luogo indipendentemente dai partner commerciali e si concretizza in una serie di procedure interne specifiche di ciascuna azienda, che consentono di risalire alla provenienza dei materiali, al loro utilizzo e alla destinazione dei prodotti.

Scadenza, TMC e Shelf life

Nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, edita nel 2010 dal Ministero della Salute, al Capitolo 6 *Criteria e indicazioni per la definizione del capitolato* sono definite alcune specifiche riguardo ai prodotti alimentari tra cui anche delle indicazioni sulla vita residua del prodotto relativamente al termine minimo di conservazione (TMC):

c) prodotti alimentari

I prodotti impiegati debbono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria; ogni alimento che si intende impiegare, nell'ampia gamma di scelta merceologica e commerciale, va individuato in base alle caratteristiche tecnologiche, ingredienti, conservabilità, stato di conservazione, shelf-life, confezionamento e imballaggio, filiera, sensorialità.

...

Deve essere stabilita, in funzione di un ben definito intervallo, la vita residua che la merce deve garantire contrattualmente: la percentuale di vita residua garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione; indicativamente, in fase di approvvigionamento, potrebbe essere richiesta per i prodotti una vita residua dal termine minimo di conservazione (TMC) non inferiore ai 2/3 della shelf-life.

Anche nelle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte, del luglio 2002, al Capitolo 3.3 *Aspetti merceologici*, si specifica per le varie tipologie di prodotti:

... avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

Di fatto, quindi, è stato demandato all'Amministrazione appaltante il compito di definire eventuali restrizioni sui tempi di vita utile dei prodotti rispetto al termine minimo di conservazione indicato. A livello di tavolo tecnico della Provincia di Torino si è deciso di non indicare alcune termine restrittivo rispetto a quanto indicato sul prodotto stesso lasciando, eventualmente, all'Amministrazione la facoltà di indicarli nel capitolato.

Si ritiene però importante riportare quello che la normativa relativa ai prodotti alimentari prescrive, evidenziando anche la differenza tra "data di scadenza" e "termine minimo di conservazione". Per questo si riporta il testo della guida n. 3/2012 *L'etichettatura dei prodotti alimentari – La normativa dell'Unione europea e nazionale*, pubblicata da Unioncamere Piemonte e dalla Camera di commercio di Torino. Si



riportano anche le disposizioni previste dal Regolamento UE 1169/2011 che, anche se in vigore, non è ancora in applicazione.

6.4 Il termine minimo di conservazione e la data di scadenza

Il D.lgs. 109/1992 disciplina il termine minimo di conservazione all'art. 10 e la data di scadenza all'art. 10 bis.

Il termine minimo di conservazione (TMC) è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. La sua determinazione compete al produttore o al confezionatore (per i prodotti importati spetta al primo venditore stabilito nell'Unione europea). Esso è apposto sotto la loro diretta responsabilità

Il TMC deve essere indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" se la data evidenzia il giorno (ad esempio, "entro il 17 gennaio 2014"), oppure "da consumarsi preferibilmente entro la fine" negli altri casi. Quest'ultima menzione è seguita dalla data ("entro la fine di gennaio 2014") oppure dall'indicazione del punto della confezione in cui essa figura ("vedi bordo di chiusura", "vedi sul tappo" ecc.).

Il TMC è composto dall'indicazione in chiaro e nell'ordine del giorno, del mese e dell'anno e può essere espresso secondo le modalità evidenziate nella seguente tabella:

Modalità di indicazione del TMC

Prodotti alimentari conservabili per ...	Modalità di indicazione	Esempio di dicitura
... meno di tre mesi	con l'indicazione del giorno e del mese	<i>"da consumarsi preferibilmente entro il 27 settembre 2014"</i>
... più di tre mesi ma per meno di diciotto mesi	con l'indicazione del mese e dell'anno	<i>"da consumarsi preferibilmente entro fine settembre 2014"</i>
... per più di diciotto mesi	con la sola indicazione dell'anno	<i>"da consumarsi preferibilmente entro la fine del 2014"</i>

Si ricorda che, ai fini degli scambi tra i Paesi UE, l'indicazione del TMC deve essere espressa nella lingua del Paese nel quale si vuole commercializzare il prodotto.

Qualora, conseguentemente alla natura del prodotto, sia necessario adottare particolari accorgimenti per garantire la conservazione dello stesso sino alla data indicata in etichetta, ovvero nelle ipotesi espressamente previste da norme specifiche, l'indicazione del TMC deve essere completata dall'enunciazione delle condizioni di conservazione.

L'indicazione del TMC non è richiesta per:



- a) gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati o tagliati o che non abbiano subito trattamenti analoghi; tale deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose
- b) i vini, i vini liquorosi, i vini spumanti, i vini frizzanti, i vini aromatizzati e le bevande ottenute da frutti diversi dall'uva nonché le bevande dei codici NC 2206 00 91, 2206 00 93, 2206 00 99, ottenute da uva o mosto d'uva
- c) le bevande con contenuto alcolico pari o superiore al 10% in volume
- d) le bevande analcoliche, i succhi e i nettari di frutta, le bevande alcolizzate poste in recipienti individuali di capacità superiore a 5 litri destinati alle collettività
- e) i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione
- f) gli aceti
- g) il sale da cucina
- h) gli zuccheri allo stato solido
- i) i prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri e/o edulcoranti, aromi e coloranti quali caramelle e pastigliaggi
- j) le gomme da masticare e prodotti analoghi
- k) i gelati monodose.

Il TMC è sostituito dalla data di scadenza nel caso di prodotti alimentari confezionati rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico e che, quindi, dopo breve tempo, possono costituire un pericolo per la salute del consumatore

La data di scadenza deve essere indicata utilizzando la locuzione "da consumarsi entro" seguita dalla data stessa o dall'indicazione del punto della confezione dove figura. La Direttiva 2000/13/CE, art. 10, c. 2, prevede espressamente le esatte parole con cui la data di scadenza deve essere indicata nelle varie lingue dell'UE.

Essa è espressa con l'indicazione, nell'ordine e in forma chiara, del giorno, del mese ed eventualmente dell'anno. Essa prevede che siano enunciate anche le condizioni di conservazione, e, qualora prescritto, un riferimento sulla temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità. È vietata la vendita di prodotti alimentari che riportano la data di scadenza a partire dal giorno successivo a quello indicato sulla confezione (art. 10 bis, c. 5 del D.lgs. 109/1992).

Per alcuni tipi di prodotto (prodotti lattieri freschi, formaggi freschi, pasta fresca, carni fresche, prodotti della pesca e dell'acquacoltura freschi), la data di scadenza può essere determinata con decreti dei Ministri delle attività produttive, delle politiche agricole e forestali e della salute, sulla base dell'evoluzione tecnologica e scientifica.

Si ricorda, infine, che ad oggi nella UE non è stato possibile stabilire l'elenco dei prodotti rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico, ma che in seguito alle dichiarazioni



rese dalle delegazioni degli Stati membri sulla base delle loro esperienze, rientrano in tale categoria i prodotti che hanno una durabilità non superiore ai 30 giorni.
La data di scadenza può sostituire il lotto (si veda anche il seguente paragrafo 6.7).

Il Regolamento CE 1169/2011, analogamente alle disposizioni attualmente in vigore, stabilisce che in caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza.

Ove necessario, il TMC è completato da una descrizione delle modalità di conservazione che devono essere garantite per il mantenimento del prodotto per il periodo specificato.

La data di scadenza, invece, è sempre seguita dalla descrizione delle condizioni di conservazione da rispettare.

Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio secondo le indicazioni dell'art. 14, paragrafi da 2 a 5, del Regolamento CE 178/2002.

Il Regolamento prevede che sia indicata anche la data di congelamento.

La data (termine minimo di conservazione, data di scadenza, data di congelamento) deve essere indicata secondo quanto disposto nell'allegato X.

Per la carne, le preparazioni a base di carne, e i prodotti non trasformati a base di pesce congelati (allegato III, punto 6) la data di congelamento (o la data di primo congelamento) deve essere indicata nel modo seguente:

- preceduta dall'espressione "congelato il ..."
- la suddetta espressione deve essere accompagnata:
 - dalla data stessa, oppure
 - dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta
- la data deve recare, in forma chiara e nell'ordine: giorno, mese e anno.

Una delle novità introdotte dal Regolamento consiste nell'obbligatorietà dell'indicazione della data di scadenza per ogni singola porzione preconfezionata.

ⁱ A proposito dei Prodotti locali l'art. 55 del regolamento europeo "Relazione su agricoltura locale e vendita diretta" riporta:

Entro il 4 gennaio 2014 la Commissione presenta una relazione al Parlamento europeo e al Consiglio sull'opportunità di istituire un nuovo regime di etichettatura relativo all'agricoltura locale e alla vendita diretta al fine di assistere i produttori nella commercializzazione dei loro prodotti a livello locale. Tale relazione si concentra sulla capacità degli agricoltori di conferire valore aggiunto ai loro prodotti grazie alla nuova etichetta e dovrebbe tenere conto di altri criteri, tra cui le possibilità di ridurre le emissioni di carbonio e i rifiuti grazie a catene di produzione e distribuzione brevi.



La relazione è corredata, se necessario, di proposte legislative appropriate intese a istituire un regime di etichettatura per l'agricoltura locale e la vendita diretta.