



Co-funded by
the European Union



PLANNING

SEEDS

Planning SE(e)Ds

Pianificazione di distretti di economia solidale per la
sostenibilità sociale, economica e ambientale

Modulo 3: Filiere alimentari corte II



Center for
Not-for-profit
Law

diesis
network



A.D. 1308
unipg





PLANNING
SEEDS

Indice dei contenuti

1. Regolamenti chiave per la sicurezza alimentare
2. Garantire la sicurezza alimentare nelle SFSC
3. Conformità a normative e standard
4. Buone pratiche di sicurezza alimentare



Co-funded by
the European Union

Introduzione

Obiettivi di apprendimento



- **Comprendere le principali normative sulla sicurezza alimentare:** Imparare a conoscere le normative critiche sulla sicurezza alimentare che hanno un impatto sulle filiere alimentari corte (SFSC) e la loro importanza nel proteggere la salute dei consumatori e garantire la qualità dei prodotti.
- **Implementare le pratiche di sicurezza alimentare:** Approfondite le pratiche efficaci per la sicurezza alimentare, tra cui le Buone Pratiche Agricole (GAP), le Buone Pratiche Igieniche (GHP), le Buone Pratiche di Produzione (GMP) e i sistemi di Analisi dei Rischi e dei Punti Critici di Controllo (HACCP).
- **Costruire la fiducia dei consumatori e la competitività del mercato:** Comprendere come il mantenimento di elevati standard di sicurezza alimentare possa creare fiducia nei consumatori, migliorare l'affidabilità dei prodotti e fornire un vantaggio competitivo sul mercato.
- **Miglioramento continuo e conformità:** Sottolineare l'importanza di aggiornamenti regolari, coinvolgimento delle parti interessate e miglioramento continuo delle pratiche di sicurezza alimentare per garantire la conformità alle normative e agli standard industriali in evoluzione.
- **Casi di studio e applicazioni pratiche:** Esplorare esempi reali, come l'Iniziativa Cicoare e la Cooperativa di Zagora-Pilio, per comprendere l'attuazione pratica delle misure di sicurezza alimentare nelle SFSC e i loro benefici.





Importanza della sicurezza alimentare nelle SFSC



Co-funded by
the European Union

Garantire la sicurezza alimentare nelle filiere corte

Protezione della salute dei consumatori:



- Garantire la sicurezza alimentare è fondamentale per proteggere i consumatori dalle malattie di origine alimentare e dai rischi per la salute.
- Prevenzione delle malattie di origine alimentare: L'attuazione di rigorose pratiche di sicurezza alimentare aiuta a prevenire i focolai di malattie di origine alimentare come Salmonella, E. coli e Listeria.
- Qualità nutrizionale: Le pratiche alimentari sicure preservano la qualità nutrizionale dei prodotti, offrendo ai consumatori opzioni più sane.



Fonte: disponibile [qui](#)



Co-funded by
the European Union

Garantire la sicurezza alimentare nelle filiere corte

Costruire la fiducia:

- Il mantenimento di elevati standard di sicurezza alimentare contribuisce a creare e sostenere la fiducia dei consumatori nei prodotti alimentari locali.
- Trasparenza: Una comunicazione chiara sulle misure e sulle pratiche di sicurezza alimentare rafforza la fiducia dei consumatori.
- Affidabilità: Il rispetto costante degli standard di sicurezza alimentare garantisce l'affidabilità e la qualità dei prodotti, incoraggiando acquisti ripetuti e un passaparola positivo.
- Il rispetto degli standard di sicurezza garantisce la qualità e la coerenza dei prodotti ed è fondamentale per la reputazione dei CSF.
- Il mantenimento di standard di alta qualità genera la fiducia e la fedeltà dei consumatori e porta a un successo duraturo e a una crescita del mercato.



Garantire la sicurezza alimentare nelle filiere corte

Standardizzazione:

Protocolli di implementazione

- Sviluppare e implementare protocolli di sicurezza alimentare standardizzati in tutte le fasi di produzione e lavorazione.
- Utilizzare le migliori pratiche e linee guida del settore per stabilire procedure chiare e coerenti per la manipolazione, la lavorazione e la conservazione degli alimenti.
- Formare tutto il personale e le parti interessate su questi protocolli standardizzati per garantire un'adesione uniforme.

Qualità uniforme:

- La coerenza nelle pratiche di sicurezza porta a una qualità uniforme in tutti i prodotti, riducendo la variabilità e migliorando la soddisfazione dei consumatori.
- I protocolli standardizzati aiutano a ridurre al minimo gli errori e i rischi di contaminazione, garantendo prodotti alimentari sicuri e di alta qualità.



Riflettiamo!

Riflettete sulle misure chiave discusse finora nel modulo per garantire la sicurezza alimentare nelle filiere corte. Quale misura ritenete più critica per il vostro contesto e perché?

Miglioramento continuo

Aggiornamenti regolari:

- Rivedere e aggiornare regolarmente le pratiche di sicurezza alimentare per stare al passo con le nuove normative, i progressi scientifici e gli standard del settore.
- Condurre valutazioni periodiche delle pratiche attuali per identificare le aree di miglioramento e implementare le modifiche necessarie.
- Meccanismi di feedback:
- Stabilire meccanismi di feedback per i consumatori, i dipendenti e le altre parti interessate per fornire input sulle pratiche di sicurezza e qualità degli alimenti.
- Utilizzare il feedback per prendere decisioni informate sul perfezionamento e il miglioramento dei protocolli di sicurezza alimentare.

Formazione e sviluppo:

- Formazione continua e sviluppo professionale del personale sugli standard e le pratiche più recenti in materia di sicurezza alimentare.
- Incoraggiare una cultura dell'apprendimento e del miglioramento continuo per essere sempre all'avanguardia rispetto alle potenziali sfide della sicurezza alimentare.



Co-funded by
the European Union

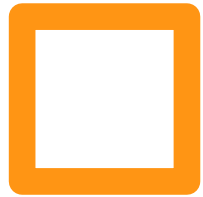
Fasi di attuazione

1. Sviluppare procedure operative standard (SOP):
 - Creare SOP dettagliate per ogni fase del processo produttivo, dalla gestione delle materie prime alla consegna del prodotto finale.
 - Assicurarci che le SOP siano facilmente accessibili a tutti i dipendenti e che vengano regolarmente riviste per verificarne la pertinenza e l'accuratezza.
2. Monitoraggio e audit:
 - Implementare processi di monitoraggio e audit regolari per garantire la conformità ai protocolli stabiliti.
 - Utilizzare i risultati degli audit per apportare le modifiche e i miglioramenti necessari alle pratiche.
3. Coinvolgere le parti interessate:
 - Coinvolgere tutte le parti interessate, compresi i produttori, gli addetti alla manipolazione e i consumatori, nel processo di garanzia della qualità.
 - Favorire la comunicazione aperta e la collaborazione per affrontare tempestivamente qualsiasi problema di qualità o sicurezza.

Vantaggi

dell'assicurazione qualità

1. Maggiore fiducia dei consumatori:
 - La qualità e la sicurezza costanti creano fiducia nei consumatori nei confronti dei prodotti SFSC, favorendo la fedeltà e gli acquisti ripetuti.
2. Competitività del mercato:
 - Gli standard di alta qualità differenziano i prodotti SFSC sul mercato, offrendo un vantaggio competitivo.
3. Gestione del rischio:
 - Efficaci pratiche di assicurazione della qualità aiutano a identificare e ridurre i rischi, riducendo la probabilità di incidenti legati alla sicurezza alimentare.



Garantire la sicurezza alimentare nelle SFSC



**Co-funded by
the European Union**

Letture

Conformità a normative e standard



- La conformità alle norme e agli standard di sicurezza alimentare è fondamentale per le filiere alimentari corte (SFSC) per garantire la sicurezza e la qualità dei loro prodotti. Il rispetto delle normative non solo protegge la salute dei consumatori, ma contribuisce anche a mantenere la reputazione e la commerciabilità dei prodotti delle filiere corte.
- Tra le principali normative che hanno un impatto sulle SCFS vi è la legislazione alimentare generale dell'UE ([Regolamento \(CE\) n. 178/2002](#)), che stabilisce il quadro delle leggi sulla sicurezza alimentare all'interno dell'Unione Europea. Questo regolamento mira a garantire un elevato livello di protezione della salute umana e degli interessi dei consumatori e richiede la tracciabilità dei prodotti alimentari in tutte le fasi della produzione, della lavorazione e della distribuzione.
- Un altro standard fondamentale è l'[analisi dei rischi e dei punti critici di controllo \(HACCP\)](#), un approccio sistematico all'identificazione e al controllo dei pericoli per la sicurezza alimentare. L'HACCP assicura che i punti critici del processo produttivo siano monitorati per prevenire la contaminazione e garantire la sicurezza alimentare. Per maggiori informazioni



Co-funded by
the European Union

Letture

Strategie chiave per garantire la sicurezza alimentare nei CSF



1. Buone pratiche agricole (GAP):

- Gestione del suolo: Analisi regolari e gestione corretta del suolo per evitare la contaminazione da sostanze chimiche e patogeni nocivi.
- Qualità dell'acqua: Garantire che l'acqua utilizzata per l'irrigazione, il lavaggio e la lavorazione sia pulita e priva di contaminanti.
- Protezione delle colture: Utilizzo di metodi sicuri e approvati per il controllo di parassiti e malattie al fine di prevenire la contaminazione dei prodotti alimentari.

2. Buone pratiche igieniche (GHP):

- Igiene personale: Formazione dei lavoratori sull'importanza dell'igiene personale, comprese le corrette tecniche di lavaggio delle mani e l'uso di indumenti e dispositivi di protezione puliti.
- Igiene: Pulizia e sanificazione regolare di attrezzature, strumenti e superfici per evitare la contaminazione incrociata.
- Manutenzione delle strutture: Mantenimento di strutture pulite e curate per ridurre il rischio di contaminazione.



Co-funded by
the European Union

Lecture

Strategie chiave per garantire la sicurezza alimentare nei CSF



3. Buone pratiche di fabbricazione (GMP):

- Controlli di lavorazione: Implementare controlli in ogni fase della lavorazione degli alimenti per garantire sicurezza e qualità.
- Imballaggio: Utilizzare materiali di imballaggio sicuri e appropriati per proteggere i prodotti alimentari dalla contaminazione durante lo stoccaggio e il trasporto.
- Condizioni di conservazione: Garantire condizioni di conservazione adeguate, compreso il controllo della temperatura e dell'umidità, per mantenere la sicurezza e la qualità degli alimenti.

4. Sistemi di tracciabilità:

- Tenuta dei registri: Mantenere registrazioni dettagliate di tutte le fasi di produzione, lavorazione e distribuzione per facilitare la tracciabilità.
- Identificazione dei lotti: Implementare sistemi di identificazione dei lotti per rintracciare e richiamare rapidamente eventuali prodotti contaminati.



Co-funded by
the European Union

Conformità a normative e standard

Il raggiungimento della conformità comporta diversi passaggi chiave.

- Anche la formazione e l'istruzione sono fondamentali; è necessario prevedere sessioni di formazione regolari per tutti i dipendenti sulle normative e le migliori pratiche in materia di sicurezza alimentare, utilizzando workshop, seminari e risorse online per mantenere il personale informato e competente.
- L'implementazione delle migliori pratiche, come le Buone Pratiche Agricole (GAP), le Buone Pratiche Igieniche (GHP) e le Buone Pratiche di Fabbricazione (GMP), insieme ai sistemi HACCP, aiuta a identificare e gestire i potenziali pericoli nel processo di produzione alimentare.
- È necessario condurre regolari audit interni per garantire il rispetto di tutti i protocolli di sicurezza alimentare e ingaggiare ispettori terzi per gli audit esterni, in modo da fornire un riscontro oggettivo sulla conformità.
- La conservazione di una documentazione completa di tutte le procedure di sicurezza alimentare, degli audit e delle azioni correttive è fondamentale per la conformità. La documentazione deve essere aggiornata e prontamente disponibile per le ispezioni normative.
- Anche il miglioramento continuo è essenziale; le pratiche di sicurezza alimentare devono essere regolarmente valutate e aggiornate in base ai risultati degli audit, al feedback dei consumatori e alle nuove normative. Incoraggiare una cultura del miglioramento continuo e della gestione proattiva del rischio può migliorare significativamente gli sforzi di conformità.



Conformità a normative e standard

- Nonostante i vantaggi, le SFSC possono incontrare difficoltà nel soddisfare i requisiti di conformità. I vincoli di risorse, come le sfide finanziarie e tecniche, possono ostacolare i piccoli produttori.
- Cercare il sostegno delle autorità locali, delle organizzazioni per la sicurezza alimentare e delle associazioni industriali per la formazione, le risorse e le opportunità di finanziamento può aiutare a superare queste sfide.
- Anche la gestione di normative sulla sicurezza alimentare complesse e in continua evoluzione può essere scoraggiante. L'utilizzo di servizi di consulenza di esperti e di banche dati normative online può aiutare a rimanere informati e a garantire la conformità.

In conclusione, la conformità alle norme e agli standard di sicurezza alimentare è un aspetto fondamentale per la gestione di una SFSC di successo. Dando priorità alla conformità, le SFSC possono proteggere la salute dei consumatori, migliorare la qualità dei prodotti e costruire un marchio forte e affidabile.





Buone pratiche di sicurezza alimentare



**Co-funded by
the European Union**

L'iniziativa di Campagna Amica

L'iniziativa Campagna Amica, lanciata in Italia da Coldiretti, mira a rafforzare i sistemi alimentari locali mettendo direttamente in contatto i consumatori con gli agricoltori locali.

Obiettivi:

- Aumentare l'accessibilità ai prodotti freschi e locali per i residenti.
- Sostenere gli agricoltori locali fornendo un mercato stabile ed equo per i loro prodotti.
- Migliorare la consapevolezza della comunità sui benefici dell'agricoltura locale e sostenibile.

Come funziona:

- Mercati contadini:** Campagna Amica organizza numerosi mercati contadini in tutta Italia, dove gli agricoltori locali possono vendere i loro prodotti direttamente ai consumatori.
- Negozi di fattoria:** Creazione di botteghe agricole in cui i prodotti locali vengono venduti direttamente in azienda, offrendo un'autentica esperienza "dalla fattoria alla tavola".
- Piattaforma online:** I consumatori possono acquistare prodotti freschi attraverso una piattaforma online, offrendo un modo conveniente per accedere agli alimenti locali.



L'iniziativa di Campagna Amica

Integrazione tecnologica:

- **Piattaforma online:** Un mercato online di facile utilizzo che consente ai consumatori di ordinare prodotti freschi e locali direttamente dagli agricoltori.
- **Analisi dei dati:** Utilizzare l'analisi dei dati per gestire efficacemente le catene di approvvigionamento, garantendo una freschezza ottimale e sprechi minimi.

Influenza della politica:

- **Sostegno alle politiche di supporto:** Coinvolgimento attivo nell'influenzare le politiche alimentari locali e nazionali a vantaggio dei piccoli agricoltori e della promozione dell'agricoltura sostenibile.
- **Collaborazione con le amministrazioni locali:** Collaborare con le amministrazioni locali per sostenere iniziative di pianificazione urbana che integrino i sistemi alimentari locali e promuovano la sostenibilità.

Iniziative di sostenibilità:

- **Riduzione dell'impronta di carbonio:** Sforzi per ridurre l'impronta di carbonio riducendo al minimo le distanze di trasporto degli alimenti e promuovendo pratiche agricole sostenibili.
- **Programmi di riduzione dei rifiuti:** Iniziative per ridurre gli sprechi alimentari attraverso una gestione efficiente della catena di approvvigionamento e l'educazione dei consumatori alla conservazione degli alimenti.



Video

L'iniziativa di Campagna Amica

Guardate questo video sull'iniziativa Campagna Amica!



Disponibile su Youtube [qui](#)



Co-funded by
the European Union

La Cooperativa di Zagora-Pilio

La Cooperativa Zagora Pilio, situata nella pittoresca regione del Pelio in Grecia, mira a sostenere l'agricoltura locale promuovendo prodotti di alta qualità e pratiche agricole sostenibili. Fondata nel 1916, è una delle più antiche cooperative agricole della Grecia.

Obiettivi:

- **Accessibilità:** Aumentare l'accessibilità ai prodotti freschi e locali per i consumatori, sia in Grecia che a livello internazionale.
- **Sostegno agli agricoltori:** Sostenere gli agricoltori locali fornendo un mercato stabile ed equo per i loro prodotti, garantendo un compenso equo e la sostenibilità dei mezzi di sussistenza degli agricoltori.
- **Conservazione culturale:** Preservare le pratiche agricole tradizionali e sensibilizzare la comunità sull'agricoltura sostenibile.
- **Garanzia di qualità:** Mantenere elevati standard di qualità per tutti i prodotti, assicurando che i consumatori ricevano i migliori prodotti disponibili.



La Cooperativa di Zagora-Pilio

•**Struttura della cooperativa:** Gli agricoltori della regione del Pelio si uniscono alla cooperativa, mettendo in comune le loro risorse e i loro prodotti. Questo approccio collettivo garantisce prezzi equi e accesso al mercato per i piccoli agricoltori.

•**Gamma di prodotti:** La cooperativa è rinomata per le sue mele di alta qualità, ma produce anche una varietà di altri prodotti regionali come pere, castagne, olive e miele.

•**Canali di distribuzione:** I prodotti sono distribuiti attraverso i mercati locali, i partner di vendita al dettaglio, i supermercati e una piattaforma online, per garantire che raggiungano un'ampia gamma di consumatori.

•**Prodotti a valore aggiunto:** La cooperativa produce anche prodotti a valore aggiunto, come succo di mela, marmellate e conserve, che contribuiscono ad aumentare la redditività e la sostenibilità dell'agricoltura locale.

Integrazione tecnologica:

•**Controllo qualità:** Implementazione di tecnologie avanzate per il controllo della qualità, per garantire che tutti i prodotti soddisfino standard elevati. Ciò include moderne strutture di smistamento e confezionamento.

•**Piattaforma online:** Un mercato online dove i consumatori possono acquistare prodotti freschi direttamente dalla cooperativa, facilitando un accesso più ampio e sostenendo il movimento farm-to-table.

•**Analisi dei dati:** Utilizzare l'analisi dei dati per gestire efficacemente le catene di approvvigionamento, ottimizzare i percorsi di distribuzione e ridurre gli sprechi.



La Cooperativa di Zagora-Pilio

Influenza della politica:

- **Sostegno alle politiche di supporto:** Lavorare per influenzare le politiche agricole locali e nazionali a sostegno dei piccoli agricoltori, della certificazione biologica e dell'agricoltura sostenibile.
- **Collaborazione con le amministrazioni locali:** Impegnarsi con le amministrazioni locali per promuovere i prodotti agricoli regionali, sostenere le iniziative di sviluppo rurale e integrare il modello cooperativo nei più ampi sforzi di pianificazione urbana e sostenibilità.

Iniziative di sostenibilità:

- **Pratiche di agricoltura biologica:** Promuovere metodi di agricoltura biologica per garantire la sostenibilità ambientale, ridurre l'uso di pesticidi e migliorare la salute del suolo.
- **Riduzione dell'impronta di carbonio:** Implementazione di strategie per ridurre l'impronta di carbonio della catena di approvvigionamento, come l'utilizzo di veicoli elettrici per le consegne e l'adozione di energia solare per i magazzini.
- **Educazione della comunità:** Fornire programmi educativi per gli agricoltori e la comunità sulle pratiche agricole sostenibili, sulla gestione dell'ambiente e sui benefici dei prodotti biologici.



La Cooperativa di Zagora-Pilio

Programmi di riduzione dei rifiuti: Implementare sistemi solidi per il compostaggio dei prodotti invenduti e promuovere programmi di riutilizzo degli imballaggi per ridurre al minimo i rifiuti e l'impatto ambientale.

Coinvolgimento della comunità:

• **Laboratori didattici:** Organizzazione di workshop e seminari per gli agricoltori sulle migliori pratiche di agricoltura sostenibile, sulle nuove tecnologie agricole e sui processi di certificazione biologica.

• **Campagne di sensibilizzazione dei consumatori:** Realizzazione di campagne per educare i consumatori sui benefici dei prodotti locali e biologici, promuovendo una cultura della sostenibilità e della consapevolezza della salute.

Risultati:

• **Premi e riconoscimenti:** La cooperativa ha ricevuto numerosi premi per i suoi prodotti di alta qualità e il suo impegno per la sostenibilità, migliorando la sua reputazione sia a livello locale che internazionale.

• **Impatto economico:** Contributo significativo all'economia locale attraverso la creazione di posti di lavoro, il sostegno alle imprese locali e la promozione del turismo nella regione di Pelion.

Potete sempre consultare il loro [sito web](#) per maggiori informazioni!



Riferimenti

1. Coldiretti. (n.d.). Iniziativa Campagna Amica. <https://www.campagnamica.it/>
2. Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura. (2013). Le filiere alimentari corte come motore dello sviluppo sostenibile. FAO. <https://www.fao.org/family-farming/detail/en/c/415240/>
3. Midmore, P., Bos, E., Dekker, A., Galli, F., Hardman, L., Knickel, K., & Vlahos, G. (2019). Le filiere alimentari corte e il loro contributo alla sostenibilità: Opinioni e percezioni dei partecipanti su 12 casi europei. *Sostenibilità*, 11(17), 4800. <https://doi.org/10.3390/su11174800>
4. Pardini, A., Salari, F., & Padovan, D. (2015). Promuovere sistemi alimentari resilienti e sostenibili. *Journal of Rural Studies*, 42, 50-59. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0306919215000087>
5. Varese, E., Bonadonna, A., & Vesce, E. (2022). Le filiere alimentari corte in Europa: indicazioni per la ricerca scientifica. *Sostenibilità*, 14(6), 3602. <https://doi.org/10.3390/su14063602>
6. Cooperativa agricola Zagora-Pilio. (n.d.). Recuperato da <https://zagorin.gr/en>
7. ZDF Enterprises. (2021, 17 novembre). Campagna Amica - La risposta italiana al mercato contadino | Focus sull'Europa. [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=DJTPX82iAgs>





PLANNING
SEEDS



Cofinanziato
dall'Unione europea

SCOPRI DI PIÙ SU
TRAININGFORFOOD.EU/PLANNING-SEEDS

OPPURE SEGUICI SUI SOCIAL



@PLANNING SEEDS

TROVI TUTTI I VIDEO SU YOUTUBE



@TAMATNGO