

Periodico di informazione ambientale

Arpa campania ambiente

agenzia regionale per la protezione ambientale della campania



di G. De Crescenzo
pag. 14

Ambiente & tradizione
"Vesuvio: boschi, scienze e feste"

ANNO VI - NUMERO 2 FEBBRAIO - MARZO 2010

rivista@arpacampania.it

Salvaguardia della Biodiversità

di G. Galasso **pagg. 4-5**

Il Sistri

di G. Pocobelli Ragosta **pag. 6**

**Rifiuti: fuori dall'emergenza.
Ora è ufficiale**

pagg. 23-30

Inserto "Carta della Natura" Arpac



L'eccellenza della certificazione per i cibi: nasce in Campania la Doag (Denominazione di Origine Ambientale Garantita)

di Rosaria Castaldo

L'ambizioso progetto sulla tracciabilità nasce grazie all'impegno degli assessorati regionali dell'Agricoltura e Sanità concretizzato attraverso il SITRA dell'Istituto zooprofilattico di Portici

Il Sitra (Sistema Integrato per la Tracciabilità e Rintracciabilità Alimentare) messo a punto dall'Istituto Zooprofilattico sperimentale per il Mezzogiorno, è oggi una realtà. Un archivio anagrafico raccoglie, di concerto con i due sistemi tecnologici già esistenti (Orsa e Gisa), tutti i dati relativi alle diverse fasi della catena produttiva, garantendo al consumatore la massima qualità degli alimenti. Da questo sistema ne scaturisce la Doag - denominazione di origine ambientale garantita - che estende i controlli ad allevamenti e coltivazioni. La Campania è prima in Italia per la tracciabilità dei prodotti alimentari. Ma andiamo per ordine. Gli obiettivi del progetto SITRA sono:

- Migliorare la qualità e la sicurezza alimentare dei prodotti mediante l'applicazione di un sistema su base volontaria integrativo rispetto a quello minimo previsto dal Reg 178/2002;
- Sperimentare tecnologie innovative per registrare, archiviare e aggregare le informazioni necessarie riducendo i tempi e i costi di queste operazioni;
- Coinvolgere nel progetto tutti gli attori della filiera e rendere fruibili le informazioni anche agli enti preposti ai controlli ufficiali e al consumatore finale;
- Identificare metodologie e strumenti informatici per migliorare lo scambio dati, le interazioni e le integrazioni di informazioni tra sistemi diversi allo scopo di massimizzare le

sinergie (es. Integrazione con ORSA e GISA).

Dall'elaborazione dei dati SITRA, contro i pericoli della contraffazione alimentare e, per assicurare la qualità di prodotti gastronomici tipici della Campania, nasce l'idea della tracciabilità e la rintracciabilità "estrema" degli alimenti. Un modo per garantire i consumatori, suggerendo loro, attraverso un controllo totale, prodotti genuini e soprattutto di qualità.

Si concretizza così, grazie all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno di Portici con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, all'Ambiente ed alla Sanità, la realizzazione, attraverso i dati SITRA, di un bollino Doag per estendere le garanzie di sicurezza alimentare. Si parte addirittura dal controllo ambientale in cui gli animali vengono allevati per passare all'esame dei mangimi ed arrivare al prodotto da consumo.

Solo attraverso i controlli dell'intera filiera è infatti possibile stringere le reti intorno ai pirati agroalimentari. Purtroppo - sottolinea il Commissario straordinario, Antonio Limone, dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale per il Mezzogiorno con sede in Portici - "mentre in Campania i controlli sono rigorosissimi, in molti paesi da cui importiamo, prodotti similari non subiscono, all'origine controlli altrettanto severi.

Accade così che, sulle tavole dei consumatori arrivino troppi alimenti esteri che attentano al fatturato delle produzioni campane i cui prezzi concorrenziali spesso corrispondono a prodotti, senza voler arrivare alla frode alimentare, di pessima qualità che minacciano seriamente la salute pubblica. D'altronde, proprio le diverse emergenze sul fronte salute - continua Limone - ci hanno

insegnato che è indispensabile, ai fini della prevenzione che ciò che è riportato nelle etichette corrisponda al vero.

In Campania, le aziende sono sottoposte ogni anno a circa sessanta controlli, effettuati dall'Istituto di Portici. "L'idea del bollino - spiega ancora il commissario - permetterà di controllare anche l'ambiente di produzione al fine di sviluppare così una filiera di controlli che partano dal territorio, si estendano alla produzione e trasformazione dei prodotti fino ad arrivare al consumatore". Percorrendo questa strada, sarà anche possibile recuperare e rafforzare il rapporto di fiducia con il consumatore. I dati dell'Istituto parlano chiaro: i controlli, per il solo latte e derivati, effettuati nell'ultimo anno in Campania sono stati oltre 60 mila. Di questi poco meno di 2 mila non erano conformi agli standard. E poi ancora controlli su miele, carne, pesce, uova e sui terreni. Così per quanto riguarda prodotti di carne, derivati e frattaglie, sono stati eseguiti oltre 19 mila controlli di cui 226 risultati non conformi; quasi 8 mila i controlli su prodotti ittici (351 non conformi); per le uova e i derivati 282 controlli, tutti a buon fine, così come per i 31 esami su alimenti speciali (ad esempio prima infanzia). Sulla qualità dei terreni e delle superfici, infine, sono stati condotti quasi 6 mila esami e solo 452 sono risultati non conformi.

ERRATA CORRIGE

L'autore dell'articolo di pag. 46 del numero 1 - dicembre-gennaio 2010 di Arpacampania Ambiente è Proroga Yolande T.R. e non S. Cavallo e G. Lucibelli come erroneamente indicato.