

NEWSLETTER

13/03/2023

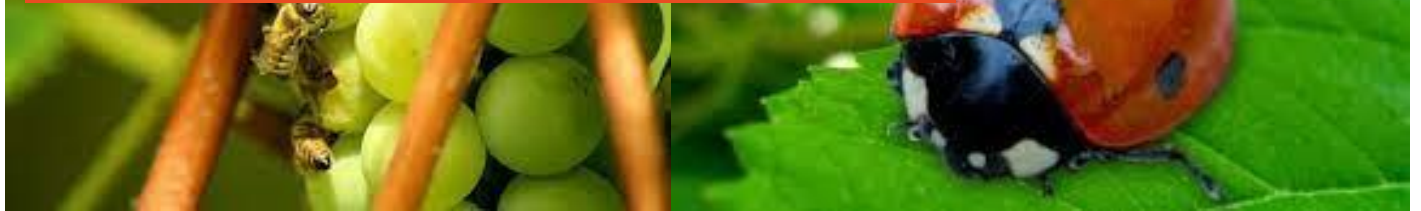
Sicurezza alimentare

MARCA Di ANCONA



Servizi Consulenza Progettazione

N°01 | 01 -2023 | VOL. 1 PROGETTO ID 52090- PSR MARCHE 2014-2020



BLOCK CHAIN

La tecnologia blockchain permette di tracciare l'intera filiera dalla materia prima al prodotto a scaffale, con tutte le informazioni relative a produzione, trasporto e alle relative condizioni (es. mantenimento della catena del freddo).

Rispetto a quanto esiste attualmente, con la tecnologia blockchain le informazioni sono immutabili nel tempo, totalmente

digitalizzate e maggiormente controllabili dagli enti preposti; il tutto a garanzia del cliente finale, che può percepire al meglio la qualità, sicurezza ed impegno dietro ogni prodotto, distinguendo così più facilmente eventuali prodotti contraffatti. La trasparenza è sempre garantita con la blockchain e il consumatore può seguire il prodotto dalla nascita al momento dell'acquisto e verificarne la qualità.

COSA È'?

Le tecnologie Blockchain sono incluse nella più ampia famiglia delle tecnologie di Distributed Ledger (si rimanda qui per una [definizione tecnica di Distributed Ledger e Blockchain](#)), ossia sistemi che si basano su un registro distribuito, che può essere letto e modificato da più nodi di una rete. Per validare le modifiche da effettuare al registro, in assenza di un ente centrale, i nodi devono raggiungere il consenso. Le modalità con cui si raggiunge il consenso e la struttura del registro sono alcune delle caratteristiche che connotano le diverse tecnologie Distributed Ledger.



Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020
Misura 1.2.A. - Progetto ID 52090

Obiettivi e applicazioni

La tecnologia blockchain permette di tracciare l'intera filiera dalla materia prima al prodotto a scaffale, con tutte le informazioni relative a produzione, trasporto e alle relative condizioni (es. mantenimento della catena del freddo). Rispetto a quanto esiste attualmente, con la tecnologia blockchain le informazioni sono immutabili nel tempo, totalmente digitalizzate e maggiormente controllabili dagli enti preposti; il tutto a garanzia del cliente finale, che può percepire al meglio la qualità, sicurezza ed impegno dietro ogni prodotto, distinguendo così più facilmente eventuali prodotti contraffatti.

La trasparenza è sempre garantita con la blockchain e il consumatore può seguire il prodotto dalla nascita al momento dell'acquisto e verificarne la qualità.

Le catene di approvvigionamento sono notevolmente complesse e si prevede che lo diventeranno sempre di più, in quanto le materie prime sono spesso sottoposte a profondi processi di trasformazione, viaggiando attraverso diversi paesi prima di essere offerte come prodotti finiti ai consumatori. Data la varietà di ambienti coinvolti è essenziale poter contare su un sistema di tracciabilità che segua l'intero ciclo di vita di un prodotto, dall'origine alle tavole dei consumatori.

La blockchain si presenta, in combinato con altre soluzioni digitali, come una tecnologia interessante per condividere informazioni alimentari in un ambiente affidabile. In particolare la blockchain funziona come un libro mastro digitale blindato e gestito con modalità decentralizzata.

gli obiettivi che spingono gli operatori della filiera food ad avvalersi della tecnologia blockchain possono essere suddivisi in due gruppi principali:

- Tracciabilità e certificazioni
- Le transazioni

Un primo gruppo riguarda obiettivi legati alla tracciabilità e alle certificazioni, es:

Nella grande distribuzione alcune multinazionali hanno utilizzato la blockchain per mappare la filiera di alcuni prodotti dall'origine al consumatore finale.

Ciò è stato reso accessibile ai clienti mediante inquadramento di un QR Code apposto sulle confezioni dei singoli prodotti, che consente di verificare in tempo reale le informazioni legate all'intera filiera dei singoli prodotti per i quali sia stata utilizzata questa tecnologia;

la food safety (qualità), nell'alimentare sono stati per esempio rilevati progetti per controllare la presenza di allergeni o rendere più efficiente il ritiro di lotti compromessi. Una delle multinazionali che gestiscono catene di supermercati ha testato la blockchain per identificare i prodotti da richiamare con l'obiettivo di rimuoverli il più rapidamente possibile dagli scaffali perché non sicuri. Con la blockchain è risultato possibile ottenere in pochissimo tempo, anche attraverso un solo scontrino, i dati necessari all'identificazione, estendendo le informazioni dal bancale al prodotto singolo.

il monitoraggio dei trasporti e delle fasi produttive, come ad esempio la registrazione di parametri biologici, della temperatura, dell'umidità e della luce fra diversi continenti.

Un secondo gruppo riguarda obiettivi legati alle transazioni, es:

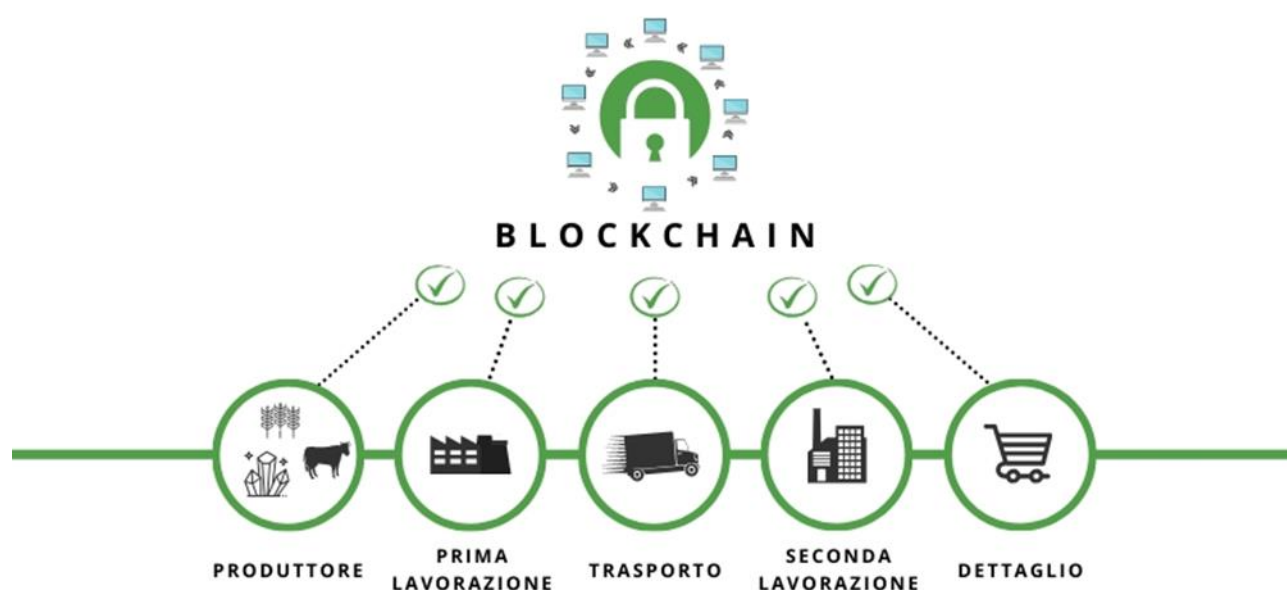
la protezione del Made in Italy, in questo caso la blockchain può servire per assicurare la tracciabilità di tutti i componenti in tutte le fasi di lavorazione e di trasporto del prodotto dal campo sino allo scaffale, per valorizzare prodotti del Made in Italy e proteggerli dai rischi di frode o di Italian Sounding (si tratta di una truffa tramite l'uso di parole, immagini, riferimenti geografici, marchi evocativi dell'Italia utilizzati per commercializzare prodotti che in realtà non sono Made in Italy);

l'erogazione di sussidi, in questo caso l'idea pionieristica potrebbe essere quella di attestare attraverso la blockchain la sostenibilità ambientale delle imprese agricole e di legare i premi della PAC a quest'ultima;

la regolazione dei rimborsi assicurativi, l'erogazione automatica di un indennizzo assicurativo al raggiungimento di determinati parametri di siccità.

L'utilizzo della blockchain come tecnologia di supporto per la tracciabilità degli alimenti allo stesso modo nel primo e nell'ultimo miglio offre numerosi vantaggi. Questi includono:

- Scoprire le fonti di spreco nella catena di approvvigionamento alimentare
- Garantire che le certificazioni biologiche sugli alimenti siano legittime
- Ridurre il rischio che gli alimenti scaduti si deteriorino prima di raggiungere il consumatore finale
- Ridurre i tentativi di manomettere gli alimenti o fare pubblicità falsa ;
- Ridurre i richiami di alimenti a causa di contaminazione;
- Garantire che i consumatori finali acquistino prodotti originali e non contraffatti;
- Evitare frodi.



Conclusioni

Pur con alcuni margini di miglioramento, non sono stati ravvisati limiti della tecnologia blockchain che non siano superabili se affrontati in un adeguato scenario, definendo a monte il tipo di dati da raccogliere in funzione del sistema di tracciabilità che si intende costruire. Nel contempo, le caratteristiche di immutabilità, sicurezza e decentralizzazione proprie della tecnologia blockchain offrono buone prospettive per espandere le applicazioni nel mondo alimentare. Grazie all'innovazione, i progetti già implementati hanno dimostrato come sia possibile valorizzare le filiere in termini di trasparenza e qualità, ingenerando la fiducia dei consumatori ed auspicabilmente riducendo il rischio di frodi. L'evoluzione tecnologica, con il contributo dei vari stati a fianco dell'iniziativa industriale di privati, potrà offrire ulteriori spunti. In tal modo la blockchain, con annesse soluzioni tecnologiche, può diventare un importante pilastro della transizione alimentare dell'era moderna.

Stesura a cura di: **Moscani Simone**

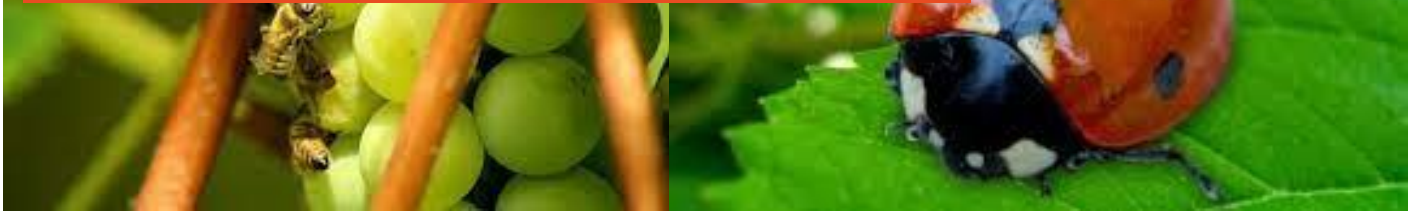
NEWSLETTER

13/03/2023

Sicurezza alimentare

MARCA DI ANCONA
 Servizi Consulenza Progettazione

N°02 | 02 -2023 | VOL. (D) PROGETTO ID 52090- PSR MARCHE 2014-2020



LOTTA INTEGRATA NELLA NUOVA PAC

La normativa europea in materia di utilizzo dei prodotti fitosanitari in agricoltura ha come obiettivi prioritari la tutela della salute umana e la protezione dell'ambiente.

Per questo motivo negli ultimi anni è stato intrapreso un processo di profonda revisione del mondo dei prodotti fitosanitari, che ha contribuito sensibilmente a cambiare il panorama europeo del mercato della chimica in agricoltura, assicurando ai prodotti agricoli comunitari un livello di sicurezza molto elevato.

Il prodotto da lotta integrata è più "pulito" di quello convenzionale e di minor impatto ambientale. analisi di laboratorio rilevano, infatti, quantità minime di residui di pesticidi perché i trattamenti chimici, in lotta integrata, sono ridotti in media del 50 per cento.

La riduzione di prodotti chimici ed i vantaggi che ne derivano fanno della lotta integrata un buon metodo di produzione, anello di congiunzione tra agricoltura convenzionale e biologica.

COSA È LA LOTTA INTEGRATA?

Nata in origine dall'esigenza di contenere i costi dei trattamenti chimici sulle colture, la lotta integrata interviene con la chimica solo quando il potenziale danno arrecato al raccolto supera il costo del trattamento stesso

La lotta integrata è una **pratica di difesa delle colture che prevede una drastica riduzione dell'uso di fitofarmaci** mettendo in atto diversi accorgimenti come la lotta agli insetti dannosi tramite la confusione sessuale o tecniche di autocidio (tecnica dell'insetto sterile) o tramite l'inserimento di altri insetti che siano loro predatori naturali; l'uso di varietà colturali maggiormente resistenti; l'uso della rotazione colturale; l'uso di fitofarmaci selettivi che eliminano solo determinati insetti ecc.



Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020
Misura 1.2.A. - Progetto ID 52090

Normativa di riferimento

La prima norma europea che riguarda i prodotti fitosanitari che va oltre i criteri autorizzativi e gli aspetti legati alla residualità negli alimenti e investe, tra l'altro, gli usi extra-agricoli (protezione del verde pubblico, delle acque potabili e balneabili, diserbo di strade e ferrovie), interessandosi non solo dell'impatto sugli operatori agricoli che maneggiano queste sostanze, ma su tutte le persone che, per qualsiasi motivo (residenza, sport, turismo ecc.) possono venirne accidentalmente a contatto, ponendo particolare attenzione alla tutela dei soggetti più vulnerabili (bambini, anziani, gestanti ecc.) è la Direttiva n.128 del 21 ottobre 2009 sull'uso sostenibile dei pesticidi.

Certificazione

In Italia il Decreto legislativo n.150/2012 che attua la Direttiva n.128/2009 e successivamente il Piano d'Azione Nazionale sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (PAN) individuano per la difesa integrata due livelli di applicazione:

- uno obbligatorio, entrato in vigore dal 1° gennaio 2014, che riguarda l'applicazione di tecniche di prevenzione e monitoraggio dei parassiti delle piante coltivate, l'utilizzo di mezzi biologici per il loro controllo, il ricorso a pratiche di coltivazione appropriate e l'utilizzo di prodotti fitosanitari che presentano il minor rischio per la salute umana, tra quelli disponibili sul mercato, così come previsto dall' Allegato III del Decreto legislativo sopra citato;
- uno volontario che prevede l'applicazione di disciplinari di produzione integrata, di cui la difesa integrata rappresenta un aspetto fondamentale.

Mentre il livello volontario è già ampiamente strutturato in Italia, in quanto da anni viene finanziato con apposite misure dei Piani di Sviluppo Rurale da parte delle singole Regioni e dai Programmi Operativi previsti dall'OCM Ortofrutta, per il livello obbligatorio, che riguarda tutte le aziende agricole e, più in generale, tutti gli utilizzatori professionali di prodotti fitosanitari, si ritiene necessario fornire idonei supporti.

Per rispondere alle esigenze dei produttori e consumatori nasce la UNI 11233:2009 "Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali", elaborata nell'ambito della commissione Agroalimentare dell'UNI.



Lotta integrata in breve: principi base

1. **Campionamento e monitoraggio:** la lotta integrata si basa sull'utilizzo di tecniche di monitoraggio e campionamento quali trappole ed esche al fine di valutare la comparsa ed il livello di infestazione da confrontare con i livelli soglia di danno. Al di sotto di tale soglia, infatti, il trattamento risulta non conveniente: la coltura, fino ad certo livello di infestazione riesce a compensare da sola la produzione minacciata non subendo irreversibili depauperamenti della produzione. In questo modo si evitano trattamenti che potrebbero risultare potenzialmente inutili (trattamenti a calendario), diminuendo l'impatto ambientale ed il costo della difesa.
2. **Trattamenti chimici come ultima scelta:** a seguito della constatazione del superamento dei livelli soglia il principio, ma anche in maniera preventiva il principio è quello di prediligere mezzi agronomici (come le rotazioni, potature, lavorazioni ecc), fisici, meccanici, biologici (confusione sessuale ecc.) a quelli chimici. Quando poi la scelta deve ricadere sul mezzo chimico prediligere i principi attivi più selettivi ed a minore impatto ambientale.



Lotta integrata nella Nuova Pac: SRA01-ACA01

Il metodo della produzione integrata e l'adesione al corrispondente intervento dello sviluppo rurale sono piuttosto radicati nell'agricoltura marchigiana, pertanto, anche la Regione Marche ha aderito all'intervento previsto dalla nuova Pac 2023-2027 sulla "Produzione integrata". Tale misura ha come priorità strategica quella di promuovere l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari.

L'intervento prevede un sostegno per ettaro di SAU per i beneficiari che adottano le tecniche indicate nei Disciplinari di Produzione Integrata aderenti al sistema SQNPI. L'adesione ai disciplinari si configura, inoltre, come applicazione della Difesa Integrata volontaria prevista dalla Direttiva sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, come previsto dal Piano d'Azione Nazionale (PAN).

L'adozione del metodo di produzione integrata contribuisce al raggiungimento degli Obiettivi 4 e 5 del Piano Strategico della PAC migliorando il sequestro di carbonio nel suolo, concorrendo all'adattamento dei cambiamenti climatici,

ricostituibile alla combinazione di pratiche sul suolo come riduzione delle lavorazioni del terreno per le colture erbacee e inerbimento dell'interfila per le colture arboree.

L'intervento prevede un periodo di impegno quinquennale.

L'intervento è cumulabile con gli eco-schemi a condizione che venga assicurata la non duplicazione dei pagamenti per gli impegni che si sovrappongono.

Regione	Euro/ettaro/anno
Marche	110-740

Lotta integrata nel Primo Pilastro: Eco-schema 4

L'eco-schema 4 - Sistemi foraggeri estensivi con avvicendamento, riguarda le superfici a seminativo e le finalità principali sono la riduzione delle emissioni di CO₂ e la tutela e promozione della biodiversità.

L'eco-schema prevede i seguenti impegni:

- Assicurare nell'avvicendamento almeno biennale la presenza di colture leguminose

foraggiere o di colture da rinnovo, inserendo nel ciclo di rotazione, per la medesima superficie, almeno una coltura miglioratrice proteica o oleaginosa o almeno una coltura da rinnovo;

- Sulle colture leguminose e foraggiere non è consentito l'uso di diserbanti chimici e di altri prodotti fitosanitari, sulle colture da rinnovo è consentita esclusivamente la tecnica della difesa integrata (volontaria) o della produzione biologica, intesa quest'ultima solo con riferimento alle tecniche di difesa fitosanitaria.
- Fatta eccezione per le aziende zootecniche, effettuare l'interramento dei residui.

Il pagamento previsto è di 110 Euro.



Conclusioni

Come abbiamo potuto vedere, l'adozione della pratica di lotta integrata è diventata obbligatoria e questo non deve supporre un problema: tutela la salute di lavoratori e consumatori, riduce i costi legati all'utilizzo di agrochimici, è realizzabile e può rappresentare una grossa opportunità di sviluppo per le aziende, è sostenibile da tutti i punti di vista e garantisce buoni risultati a lungo termine.



Marca di Ancona Cia srl

**C.so Stamira, 29 - 60122 Ancona
(AN)**

Stesura a cura di: Moscani Simone

Telefono 0731720295

Mail: notiziadallamarca@cia.it

Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020
 Misura 1.2.A - Progetto ID 52090

NEWSLETTER

Sicurezza alimentare

N°03 | 04 -2023 | VOLUME PROGETTO ID 52090- PSR MARCHE 2014-2020

MARCA DI ANCONA



Servizi Consulenza Progettazione



Investire in sicurezza...
...conviene davvero a tutti!

ETICHETTATURA E TRACCIABILITÀ

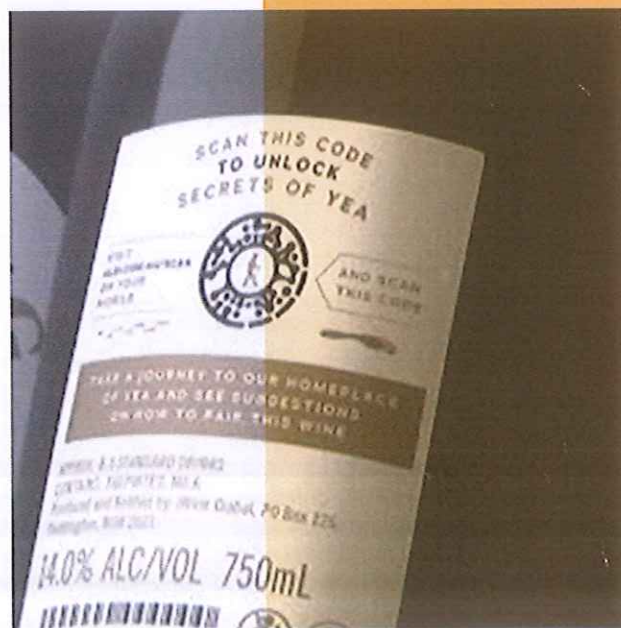
Sono state recentemente pubblicate le “Linee Guida sull’etichettatura degli imballaggi ai sensi dell’art. 219 comma 5 del D.Lgs. 152/2006 e ss.mm”, elaborate tenendo conto delle linee Guida proposte dal Consorzio nazionale Imballaggi (CONAI), il tutto con l’obiettivo di supportare le imprese mettendo a disposizione linee guida operative e gestionali per rispondere all’obbligo di legge. Le linee Guida sono scaricabili al sito: <https://www.mase.gov.it/comunicati/pubblicate-le-linee-guida-tecniche-l-etichettatura-ambientale-degli-imballaggi>

La tabella di seguito identifica in maniera sintetica i contenuti delle Linee Guida, rappresentando in maniera schematica i temi di maggiore interesse: i contenuti, suddivisi in obbligatori e consigliati; le modalità, quindi la posizione e il formato, per le quali si propongono delle scelte preferibili ma non cogenti, e le tempistiche.

Il perimetro a cui si riferiscono queste indicazioni comprende tutti gli imballaggi.

Normativa di riferimento

- D.Lgs. 152/2006
- D.Lgs. 3 settembre 2020, n. 116
- Direttiva UE 2018/852 e Direttiva UE 2018/851
- Reg. Ue 1169/2011
- REGOLAMENTO O 2019/34



Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020
Misura 1.2.A. - Progetto ID 52090



	IMBALLAGGI DESTINATI AL CONSUMATORE FINALE	IMBALLAGGI B2B
	Codifica come da Decisione 129/97/CE	
	Indicazioni sulla raccolta. Deve essere chiara la famiglia di materiale corrispondente.	Indicazioni sulla raccolta. Deve essere chiara la famiglia di materiale corrispondente.
CONTENUTI	Informazioni obbligatorie	
	Informazioni consigliate/ facoltative	Indicazione al consumatore di verificare le disposizioni del proprio Comune Tipologia di imballaggio Per gli imballaggi in plastica, riferimento a norme UNI per le codifiche integrative non previste nella Decisione 129/97/CE, gli imballaggi multistrato, i compositi a prevalenza plastica Suggerimenti per una raccolta differenziata di qualità
	Scelta migliore	Su ciascuna componente separabile
	...Se non è possibile	Riportare il codice identificativo come da Decisione 129/97/CE su ciascuna componente separabile, e le altre informazioni sul corpo principale o imballaggio di presentazione, o sull'etichetta, o sulla componente che rende meglio visibile l'informazione al consumatore.
DOVE?	...Se non è possibile	Riportare il codice identificativo come da Decisione 129/97/CE e le altre informazioni, sul corpo principale o imballaggio di presentazione, o sull'etichetta, o sulla componente che rende meglio visibile l'informazione al consumatore.
	Grandezza caratteri	Maggiore o uguale a 1,2 mm
FORMATO E VISUAL (Linee Guida)	Colori	blu per la carta, marrone per l'organico, giallo per la plastica, turchese per i metalli, verde per il vetro, grigio per l'indifferenziato
TEMPISTICHE	L'obbligo è stato prorogato al 1° gennaio 2023. Gli operatori del settore, inoltre, avranno modo di commercializzare i prodotti privi dei nuovi requisiti di etichettatura già immessi in commercio o già provvisti di etichetta fino a esaurimento scorte.	

Marca di Ancona Cia srl

**C.so Stamira, 29 - 60122 Ancona
(AN)**

Telefono

0731720295

Mail: notiziadallamarca@cia.it

NEWSLETTER

Sicurezza alimentare

N°04 | 05 -2023 | VOL. (D) PROG- ID 52090- PSR MARCHE 2014-2020

MARCA DI ANCONA 
Servizi Consulenza Progettazione



Investire in sicurezza...
...conviene davvero a tutti!



ETICETTATURA AMBIENTALE IN SINTESI

Il decreto legislativo 3 settembre 2020, n. 116 dispone che tutti gli imballaggi siano "opportunamente etichettati secondo le modalità stabilite dalle norme tecniche UNI applicabili e in conformità alle determinazioni adottate dalla Commissione dell'Unione europea, per facilitare la raccolta, il riutilizzo, il recupero ed il riciclaggio degli imballaggi, nonché per dare una corretta informazione ai consumatori

Sono state recentemente pubblicate le "Linee Guida sull'etichettatura degli imballaggi ai sensi dell'art. 219 comma 5 del D.Lgs. 152/2006 e ss.mm", elaborate tenendo conto delle linee Guida proposte dal Consorzio nazionale Imballaggi (CONAI), il tutto con l'obiettivo di supportare le imprese mettendo a disposizione linee guida operative e gestionali per rispondere all'obbligo di legge. Le linee Guida sono scaricabili al sito:
<https://www.mase.gov.it/comunicati/pubblicate-le-linee-guida-tecnico-etichettatura-ambientale-degli-imballaggi>

NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

- D.Lgs. 152/2006
- D.Lgs. 3 settembre 2020, n. 116
- Direttiva UE 2018/852 e Direttiva UE 2018/851
- Reg. Ue 1169/2011
- REGOLAMENTO NTO 2019/34

Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020
Misura 1.2.A. - Progetto ID 52090

sulle
destinazioni
finali degli
imballaggi. I
produttori
hanno, altresì,
l'obbligo di
indicare, ai
fini della
identificazione
e
classificazione
e
dell'imballaggio,
la natura
dei materiali
di imballaggio
utilizzati,
sulla base
della
decisione
97/129/CE
della
Commissione.
”





Cenni sul contesto italiano

In termini di occupati, il settore dell'Agricoltura è uno tra i più consistenti a livello nazionale e questo riscontro si ha anche all'interno della banca dati statistica dell'Inail (BDS) per quanto riguarda il numero di addetti assicurati, dove risulta ai primi posti insieme ai settori del Manifatturiero, del Commercio e delle Costruzioni. Secondo la BDS, le denunce di malattia professionale in tutti i settori sono aumentate nel tempo fino ad oltre 60.000 casi nel 2016, attestandosi intorno alle 59.000 nel 2018; tra questi il settore dell'Agricoltura è passato dalle 11.500 denunce nel 2014 alle quasi 13.000 nel 2016, per poi stabilizzarsi poco sotto i 12.000 casi annui. Le malattie riconosciute per il settore Agricoltura pesano in media, nel quinquennio 2014 - 2018, il 25,3%.

Fattori di rischio

I fattori di rischio presenti sono, oltre ai classici **rischi da agenti chimici, fisici e da agenti climatici**, anche i **rischi biomeccanici**, gli **irritanti/allergeni** e la **radiazione solare**.

I cicli di lavoro che interessano gli operatori agricoli sono caratterizzati da fasi che comportano l'esposizione a numerosi rischi per la salute, quali: posture incongrue, movimentazione manuale dei carichi, esposizione a sostanze pericolose e utilizzo di attrezzature agricole...ecco perché gestire la sicurezza in agricoltura risulta fondamentale per prevenirli.

La molteplicità di condizioni e fattori che possono

compromettere la sicurezza sul lavoro e/o la salute dei lavoratori prevede una attenta ed approfondita analisi e valutazione dei rischi da parte del datore di lavoro. Di seguito si riporta un elenco indicativo e non esaustivo dei principali rischi specifici presenti in ambito agricolo.

➤ **Rischio connesso ai luoghi di lavoro**

Per "luogo di lavoro" si intende qualsiasi ambiente accessibile al lavoratore. Di conseguenza, in materia di sicurezza in agricoltura, tutti i rischi specifici legati ai seguenti aspetti devono essere valutati:

- carenze strutturali (ad esempio altezze e cubature inadeguate);
- viabilità interna o esterna (vie di circolazione e passaggi non ben delimitati o non adatti alla tipologia di mezzi che devono attraversarle);
- conformazione del terreno (presenza di zone di pericolo a seguito di piogge o allagamenti);
- requisiti specifici di luoghi di lavoro caratteristici (es. stalla)

➤ **Rischio connesso all'uso di attrezzature di lavoro**

Le attrezzature di lavoro rappresentano uno dei principali rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori. Elementi imprescindibili per l'esamina dei rischi specifici delle attrezzature sono i seguenti:

- installazione o sostituzione di eventuali dispositivi vanno fatte in sintonia rispetto alle specifiche di omologazione;
- manutenzione ordinaria e straordinaria con relativo aggiornamento del registro interventi.

➤ **Rischio da esposizione ad agenti fisici**

L'utilizzo in ambito agricolo di macchine ed attrezzature a motore determina l'esposizione a due importanti fattori di rischio fisico: rumore e vibrazioni. La valutazione del rischio da esposizione a rumore e vibrazioni che considera anche il tempo di esposizione deve essere effettuata da personale qualificato.

➤ **Rischio movimentazione manuale dei carichi**

La movimentazione manuale dei carichi comprende tutte le operazioni di trasporto o di sostegno di un carico ad opera dei lavoratori e richiede attenzione a:

- caratteristiche del carico: pesantezza e ingombro;
- sforzo fisico richiesto;
- caratteristiche dell'ambiente di lavoro (es. spazi, irregolarità pavimento)

Le patologie professionali da **sovraccarico biomeccanico** a carico del **rachide** e degli **arti superiori** hanno assunto, negli ultimi anni, un'importanza sempre maggiore. L'ampia diffusione nei diversi settori, a fronte della più bassa incidenza delle patologie "classiche" (silicosi, asbestosi, ipoacusia, ecc.), ha suscitato **particolare attenzione da parte del legislatore**. Tali patologie hanno **carattere multifattoriale**. Tuttavia la causa lavorativa, sovrapponendosi a fattori di natura individuale e ambientale, esercita un ruolo primario e ha determinato **l'incremento dei riconoscimenti e degli indennizzi da parte dell'Inail**.



➤ **Rischio da esposizione ad agenti biologici**

L'attività agricola che si svolge a stretto contatto con la natura, con gli animali e con prodotti di loro origine può implicare il rischio di esposizione dei lavoratori e determinare lo sviluppo di malattie causate da microrganismi che vivono, si moltiplicano e svolgono il loro ciclo vitale nel terreno oppure negli animali. Quello biologico è un rischio "invisibile", poiché l'operatore non può sapere se un terreno o un animale sono contaminati oppure no; per questo motivo è essenziale conoscere tutti i rischi specifici che si corrono nell'effettuare alcune operazioni ed attuare le necessarie misure preventive e protettive.



➤ **Rischio da esposizione ad atmosfere esplosive**

Nelle aziende agricole le atmosfere esplosive possono verificarsi a seguito della miscelazione di aria con il metano contenuto nel biogas e delle polveri dei cereali in prossimità degli impianti di produzione di biogas, delle vasche di stoccaggio/ smaltimento dei liquami e dei silos/contenitori dei cereali. Ulteriore rischio deriva dalla presenza di contenitori e/o distributori di combustibile.

➤ **Rischio connesso allo stato di gravidanza**

Condizioni di lavoro considerate accettabili in situazioni normali possono non esserlo più durante la gravidanza o il periodo di allattamento; per questo motivo, il datore di lavoro deve esaminare tutte le mansioni nelle quali sono coinvolte le donne ed insieme al medico competente deve valutare se sono compatibili o meno con lo stato di gravidanza.

➤ **Rischio da esposizione a sostanze pericolose**

L'impiego di sostanze pericolose comporta per i lavoratori effetti che dipendono sia dalla tipologia di sostanza utilizzata, sia dalle specifiche condizioni di utilizzo e di esposizione che si realizzano. L'**analisi del rischio chimico** riguarda le sostanze pericolose direttamente manipolate dai lavoratori, o comunque presenti in azienda.



Gli scenari di **esposizione in ambito agricolo** sono complessi, sia dal punto di vista del numero delle **sostanze chimiche utilizzate**, sia dal punto di vista della **eterogeneità delle mansioni**. Come già detto le **patologie conseguenti alle esposizioni** sono diversificate anche in relazione alle **dosi** e alle **vie di esposizione** (inalazione o contatto cutaneo) e vanno dalle **dermatiti**, **patologie respiratorie** e **neurologiche** ad altre patologie che riguardano specifici organi bersaglio.

Un'altra esposizione lavorativa diffusa è quella a **radiazioni ultraviolette** naturali (luce solare) che è tra i principali fattori di rischio per la pelle e può causare tumori della pelle del tipo **epitelioma spinocellulare** ed **epitelioma basocellulare**. Non è ancora, invece, ben stabilita la correlazione con l'insorgenza del melanoma.

Inoltre, le attività agricole comportano numerose e diverse mansioni che implicano movimentazione manuale dei carichi, movimenti ripetuti, posture

incongrue, utilizzo di attrezzature vibranti e possono causare negli agricoltori malattie dell'apparato muscolo-scheletrico, incluse tendiniti e sindromi del tunnel carpale.

In particolare le principali attività che possono comportare rischi per la schiena sono: la lavorazione del terreno (aratura, fresatura, erpicatura, ecc.), la guida di macchine agricole semoventi che producono esposizione a vibrazioni al corpo intero, la movimentazione di sacchi di sementi, concime, prodotti fitosanitari, lo spostamento balle di fieno, la raccolta di frutta e ortaggi da terra come cocomeri e zucche e il relativo stoccaggio (con movimentazione di sacchi, ceste, cassette o bins).

Mentre le principali attività **che possono comportare un rischio per gli arti superiori e inferiori** sono, invece, le operazioni di falciatura a mano, potatura, legatura delle viti, raccolta manuale e cernita della frutta e le lavorazioni che prevedono l'impugnatura di attrezzature vibranti (utensili manuali, attrezzature portatili quali ad esempio motocoltivatori, motozappe, motofalciatrici).

Sempre riguardo allo scenario di esposizione bisogna considerare poi il ruolo delle **condizioni climatiche sfavorevoli** (sviluppo di malattie reumatiche, polmonari e cardiovascolari acute e croniche, e la perdurante esposizione ai raggi solari in orari centrali della giornata) e il **rischio biologico potenziale** da batteri, virus, funghi, muffe, legato al contatto con terra, acque e polveri contaminate, punture di insetti o morsi di animali infetti o portatori di parassiti, che possono portare a malattie infettive (**tetano**, leptospirosi, brucellosi, tubercolosi, micosi, salmonellosi, rabbia, ecc.) o ad allergie.

Da tenere in considerazione nella valutazione dei rischi sono anche i rischi specifici derivanti dalla tipologia di età (nuovi inserimenti o pensionamento), dal genere e dalla presenza di lavoratori stranieri.

Mansioni	Fattori di rischio									
	Chimico	Rumore	Vibrazioni	Biomeccan.	Biologico	Allergeni	Turni disagiati	Lavoro in solitudine	Lavoro in altezza	Lavoro con VDT
Fattore	X	X	X	X	X	X				
Addetto ad allevamento di bovini	X	X	X	X	X	X	X			
Addetto ad allevamento di ovicaprini	X	X	X	X	X	X	X			
Addetto a suinocoltura	X	X	X	X	X	X	X			
Allevatori avicoli	X		X	X	X	X	X			
Addetto ad acquacoltura	X			X	X	X				
Guardiacaccia					X	X		X		
Trattorista/Conducenti mezzi agricoli	X	X	X	X		X				
Operaio agricolo/Bracciante		X	X	X	X	X				
Impiegato amministrativo										X
Addetto agriturismo *				X	X	X				
Manutentore meccanico	X	X	X	X	X	X	X			
Camparo **				X	X			X		
Manutentore del verde	X	X	X	X	X	X			X	
Addetto impianto biogas	X	X	X	X	X	X				

* Cuoco e cameriere alberghiero.
 ** Addetto alla distribuzione delle acque irrigue in un consorzio di aziende.

Fonti di rischio presenti nelle varie attività agricole

PREVENZIONE



Per operare un “salto di qualità”, anche in considerazione della complessità del sistema produttivo basato sulla molteplicità e sull’alternanza delle lavorazioni e sulla natura della forza lavoro, spesso costituita da manodopera familiare, dall’avvicinarsi di lavoratori stagionali sia italiani che stranieri, talora impiegati con rapporti di lavoro irregolari e non sempre adeguatamente addestrati, è necessario agire su due fronti: formazione ed innovazione.

Considerata la molteplicità di tali rischi specifici, la formazione dei lavoratori in materia di sicurezza in agricoltura risulta l’unico modo per contrastarli concretamente. La formazione sicurezza permette di “preparare” il lavoratore, informandolo su quali siano i rischi a cui può potenzialmente andare incontro nell’attività quotidiana e quali possano invece essere gli accorgimenti più efficaci per contrastarli.

sviluppo di un’innovazione proattiva che consenta di realizzare nuovi vantaggi competitivi attraverso specifiche tecniche di produzione e adeguata organizzazione del lavoro. Il crescente interesse dei giovani imprenditori agricoli che agisce in maniera positiva sul versante dell’innovazione.

MALATTIE TABELLATE E MALATTIE NON TABELLATE

Nell’ambito delle malattie tabellate il lavoratore è sollevato dall’onere di dimostrare l’origine professionale della malattia. Infatti, una volta che egli abbia provato l’adibizione a lavorazione tabellata e l’esistenza della malattia anch’essa tabellata ed abbia effettuato la denuncia nel termine massimo di indennizzabilità, si presume per legge che quella malattia sia di origine professionale. Esistono inoltre, tutta una serie di “malattie non tabellate”. Il dipendente che ne è affetto, per ottenere la copertura assicurativa INAIL deve dimostrare:

- l’effettiva esistenza della malattia;
- le caratteristiche della lavorazione tali da causare la malattia;
- il rapporto causa-effetto tra malattia e mansione svolta.



Marca di Ancona Cia srl

**C.so Stamira, 29 – 60122 Ancona
(AN)**

Stesure di Moscani Simone

Telefono 0731720295

Mail: notiziadallamarca@cia.it

NEWSLETTER

Sicurezza alimentare

N°05 | 06 -2023 | VOL. (D) PROGETTO ID 52090- PSR MARCHE 2014-2022

MARCA Di ANCONA
Servizi Consulenza Progettazione



DURATA DELLA CERTIFICAZIONE

La certificazione delle denominazione ha la seguente durata:

- **centottanta giorni per i vini a D.O.C.G.**
- **due anni per i vini a D.O.C.**
- **tre anni per i vini D.O.C. liquorosi.**

Quali condizioni sussistono una volta trascorsi i periodi di validità della certificazione?

Di seguito verranno chiariti aspetti legati alla scadenza della certificazione ed aspetti legati alla Certificazione delle partite di vini DOP ottenute da coacervo.

I vini D.O.P. vengono sottoposti, a cura della struttura di controllo, ad esame analitico e ad esame organolettico, al fine di certificarne la corrispondenza alle caratteristiche previste dai relativi disciplinari di produzione, mediante la verifica annuale (**decreto interministeriale 11 novembre 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 295 del 20 dicembre 2011**).



*Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020
Misura 1.2.A. - Progetto ID 52090*



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022

FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



REGIONE
MARCHE

Trascorsi i periodi di validità, in assenza di imbottigliamento, per le relative partite di vino sono applicabili le seguenti condizioni:

Entro il termine di un anno a decorrere dalla data di certificazione, i vini D.O.C.G. devono essere sottoposti ad una nuova certificazione organolettica; trascorso detto termine è da ripetere sia la certificazione analitica che quella organolettica.

I vini a D.O.C. devono essere sottoposti ad una nuova certificazione analitica e organolettica.

Certificazione delle partite di vini DOP ottenute da coacervo (rif. Circ. MIPAF prot. 3130 del 7 novembre 2012).

La normativa consente di effettuare coacervi di partite di vino DOP già certificato; riteniamo di fornire alcune delucidazioni operative.

Al fine di stabilire la validità della certificazione delle partite di vini DOP coacervate, il termine iniziale da prendere in considerazione è quello della data della prima certificazione (chimico-fisica ed organolettica) della relativa porzione di partita.

Qualora sia scaduto tale termine – ai fini dell'utilizzo del prodotto (imbottigliamento e/o vendita) – è da ripetere l'intero iter chimico-fisico ed organolettico.

La normativa vigente non esclude tra l'altro la possibilità di effettuare il coacervo di partite DOP o porzioni di partite DOP già soggette a precedente coacervo; tuttavia, anche alla luce di quanto precisato al punto precedente, tale possibilità è subordinata:

– nel caso in cui per tutte le porzioni di partita non sia scaduta la validità dei relativi certificati analitico-organolettici anche con riguardo alla possibilità di ripetere l'autocertificazione analitica;

– nel caso in cui anche per una sola porzione di partita sia scaduta la validità della relativa certificazione analitico-organolettica (oltre alle limitazioni di cui al citato art. 2 comma 2 del DM 11/11/11, relative al rispetto delle disposizioni di base per l'espletamento dell'assemblaggio) alla ripetizione della certificazione analitico-organolettica.

Il processo di certificazione in breve

Il sistema di indicazioni geografiche previsto dall'Unione Europea vuole favorire sia l'attività produttiva e l'economia dei suoi territori, che la tutela dell'ambiente e la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità. La certificazione comunitaria offre anche maggiori garanzie ai consumatori grazie ad un livello di tracciabilità e di sicurezza alimentare più elevato rispetto ad altri prodotti.

La richiesta di una registrazione a livello comunitario può essere inoltrata da soggetti appartenenti a Paesi dell'Unione Europea e non. Questo si traduce in una opportunità per le tante produzioni tipiche di qualità dell'intera area mediterranea che possono avvalersi di un sistema di registrazione e di protezione internazionale.

Le analisi chimico-fisiche sono effettuate da un laboratorio convenzionato, iscritto nell'elenco dei Laboratori autorizzati dal Mipaf e accreditato in conformità alla norma UNI CEI EN ISO IEC 17025.

Le analisi organolettiche sono svolte da una Commissione di degustazione dei vini a DOP, i cui componenti devono essere iscritti nell'elenco dei tecnici e degli esperti degustatori.

L'analisi chimico fisica ha esito positivo

Se l'analisi chimico fisica ha esito positivo, il campione può essere esaminato dalla Commissione di degustazione.

L'analisi chimico fisica ha esito negativo

L'esito negativo comporta che la partita sia dichiarata non idonea e preclude in successivo esame organolettico per i vini DOP. Entro sette giorni l'interessato può chiedere un eventuale nuovo prelievo, ai fini della ripetizione dell'esame chimico - fisico.

L'esame chimico fisico ed organolettico ha esito positivo

Se la Commissione di degustazione formula un parere positivo, l'intero procedimento si conclude (entro 20 giorni lavorativi) con la certificazione della relativa partita da parte della struttura di controllo.

L'esame organolettico ha esito negativo

Nei casi di giudizio di "rivedibilità" e di "non idoneità" alla degustazione, la comunicazione all'interessato è effettuata entro cinque giorni dall'emanazione del giudizio e contiene le motivazioni tecniche del giudizio.

Se il campione risulta "rivedibile"

L'interessato può richiedere, previa effettuazione delle pratiche enologiche ammesse, una nuova campionatura per il definitivo giudizio entro il termine massimo di 60 giorni dalla comunicazione.

Se il campione risulta "non idoneo"

Trascorso il termine sopra indicato, il prodotto per il quale non sia stata richiesta nuova campionatura è da considerarsi "non idoneo" e la struttura di controllo effettua, entro 5 giorni, la relativa comunicazione alla ditta interessata.

Qualora il campione sia giudicato "non idoneo", l'interessato può presentare ricorso, entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione.

Stesura a cura di: *Moscani Simone*

Marca di Ancona Cia srl

***C.so Stamira, 29 - 60122 Ancona
(AN)***

Telefono

0731720295

Mail: notiziadallamarca@cia.it