



Ordine dei Tecnologi Alimentari
Campania e Lazio



Progetto

*“Sportello Sicurezza
Alimentare”*

Spo.S.A.



A. Introduzione e scenario legislativo sulla sicurezza alimentare

L'Unione Europea e l'Italia, come Paese membro, hanno adottato la strategia globale di intervento "sicurezza dai campi alla tavola" al fine di garantire la sicurezza degli alimenti ai consumatori e salvaguardare il settore agroalimentare. In questo concetto è racchiuso lo spirito dell'intervento normativo e di controllo degli ultimi anni:



“Affrontare la sfida di garantire cibi sani e sicuri lungo tutta la filiera produttiva, predisporre un controllo integrato e abbandonare l'approccio settoriale e verticale”. Le varie norme, emanate a livello nazionale ed europeo, hanno creato un quadro giuridico che comporta la piena comprensione ed adeguamento da parte delle imprese. Le etichette dei prodotti, sempre più trasparenti e affidabili, diventano per le aziende un essenziale strumento di informazione per il consumatore. Le aziende sono obbligate a garantire la correttezza e completezza dei contenuti delle etichette,



con inevitabili ripercussioni in tema di responsabilità, sanzioni amministrative ed eventuali illeciti penali.

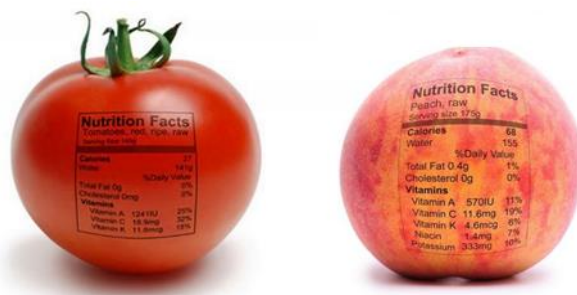
I consumatori dall'altra parte accrescono la consapevolezza dei rischi alimentari attraverso la conoscenza, la comprensione e la gestione degli stessi. Tutto ciò si traduce in una volontà nei consumatori di esercitare acquisti consapevoli salvaguardando una dieta sana e bilanciata. Diventa

fondamentale per il consumatore sapere cosa è contenuto nel cibo che sta scegliendo; la conoscenza è requisito imprescindibile per chi soffre di patologie quali le intolleranze ed ancor più le allergie. In questi casi, le conseguenze per una mancata o errata informazione possono essere sgradevoli o fatali.

Le etichette sono strumento fondamentale per comunicare informazioni così importanti. Quindi ci si chiede: *i consumatori sanno che cosa dovrebbe essere scritto sulle etichette? Comprendono tutto quello che leggono?*

La prima esigenza è definire regole chiare e semplici sull'etichettatura degli alimenti, informando e proteggendo il consumatore. I consumatori possono utilizzare le informazioni riportate sull'etichetta per scegliere il prodotto che preferiscono per motivi di salute, gusto e comodità. I produttori fanno molto affidamento sulle etichette per trasmettere ai consumatori le informazioni sui loro prodotti (per es. che cosa sono, come devono essere conservati e per quanto tempo, ecc.) e per distinguere i loro marchi dalla concorrenza.

I produttori sono tenuti per legge a fornire ai consumatori europei determinate informazioni che devono essere stampate sulla confezione o sulle etichette attaccate ai prodotti alimentari. Il



nome con cui un prodotto viene venduto non deve essere fuorviante né generare confusione. Deve includere o essere accompagnato dai particolari relativi alla condizione fisica dell'alimento o al trattamento specifico a cui è stato sottoposto (per es. congelamento, polverizzazione, affumicatura, UHT, concentrazione, ecc.). L'etichetta deve indicare il nome e l'indirizzo del produttore. Sull'etichetta deve anche essere riportata la quantità netta di alimenti preconfezionati, insieme alle istruzioni per l'uso, a seconda delle necessità, e alle eventuali condizioni speciali di conservazione.

In uno scenario sempre più complesso e difficile da gestire, si inserisce il ruolo dell'Ordine professionale dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio che promuove un servizio sociale gratuito ai cittadini e alle imprese per informarli, guidarli e supportarli. Il servizio è denominato **“Sportello Sicurezza Alimentare – Spo.S.A.”**.

B. Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania e Lazio (OTACL)

B.1. Cos'è l'Ordine dei Tecnologi Alimentari?

L'Ordine professionale è un ente di diritto pubblico non economico, con autonomia giuridica, operativa ed economica territoriale. Gli Ordini Regionali dei Tecnologi Alimentari sono 11 e costituiscono un unico Ordine Nazionale, il cui Consiglio ha sede legale a Roma presso il Ministero della Giustizia che ne esercita la vigilanza direttamente, ovvero tramite i Procuratori Generali presso le Corti di Appello ed i Procuratori della Repubblica. Il Consiglio dell'Ordine Nazionale emana regolamenti e linee-guida per uniformare l'attività degli Ordini Regionali, nomina i rappresentanti di commissioni/organizzazioni a livello nazionale/internazionale e, su richiesta del Ministero della Giustizia, fornisce pareri concernenti problematiche di interesse istituzionale dell'Ordine. Il Consiglio dell'Ordine Nazionale coordina la strategia di comunicazione istituzionale attraverso l'utilizzo di sistemi informativi evoluti, promuove le attività di formazione e aggiornamento degli iscritti e fornisce supporto di natura fiscale e giuridica in materia ordinistica.

L'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio rappresenta gli iscritti delle due regioni ed è attualmente l'Ordine con il maggior numero di iscritti in Italia.

B.2. Chi è il Tecnologo Alimentare?

Il Tecnologo Alimentare (TA) è lo specialista moderno che possiede competenze multidisciplinari e distintive in campo scientifico, tecnologico, gestionale, legislativo per interagire nel sistema complesso della filiera alimentare (produzione, trasformazione, distribuzione, ristorazione) e per gestire le attività di ricerca, sviluppo, controllo, sicurezza dei processi e dei prodotti dal "campo alla



tavola”, a beneficio del pubblico interesse (governo, istituzioni, imprese, consumatori).

Il titolo di Tecnologo Alimentare, in base alla Legge 59/94, spetta a chi ha conseguito la Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari c/o le ex Facoltà di Agraria (5 anni vecchio ordinamento, 3+2 anni nuovo ordinamento dal 2007), ha superato l’esame di stato per l’abilitazione all’esercizio della professione ed è iscritto all’Albo di uno degli attuali 11 Ordini Regionali costituiti a partire dal Gennaio 2000. L’iscrizione all’Albo Regionale è obbligatoria per esercitare la professione a titolo pubblico o privato e va intesa come atto consapevole che permette al TA di svolgere un ruolo di riconosciuta autorità sancita dal Governo Italiano, a garanzia del Pubblico Interesse.

B.3. La funzione e il ruolo del Tecnologo Alimentare

Il TA occupa ruoli direttivi e operativi nelle imprese produttive e commerciali, progetta laboratori di produzione, verifica impianti di depurazione e recupero dei sottoprodotti, gestisce laboratori di analisi e di ricerca-sviluppo, dirige aziende



che producono ingredienti, materiali, impianti e attrezzature, prodotti chimici per il settore alimentare, esercita attività di consulenza per Enti Pubblici e Imprese.

Il TA è figura autorevole come auditor dei sistemi di gestione qualità-igiene-sicurezza-ambiente, come docente e ricercatore, come esperto dei servizi di ristorazione commerciale e collettiva, come specialista della vigilanza sull’igiene degli alimenti e come perito tecnico nei Tribunali.

La categoria professionale del TA è stata inserita nel 2010 con Codice ISTAT 23114 tra le “Professioni intellettuali, scientifiche e di elevata specializzazione”, confermando il riconoscimento di un patrimonio di valori e competenze pluriennali a disposizione del Paese.

C. Progetto Sportello Sicurezza Alimentare (SPO.S.A.)

C.1. Sintesi dell'idea progettuale

In base alla definizione sintetica dell'Unione Europea e dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), la sicurezza alimentare è una responsabilità condivisa dal campo alla tavola. L'Italia, culla della Dieta Mediterranea (modello virtuoso di salute e Patrimonio dell'Umanità da parte dell'Unesco dal 2010, scientificamente convalidata dal 1953 con il Seven Country Studi), possiede una fortuna alimentare unica al mondo, frutto di una storia plurimillenaria. Ha visto svilupparsi sul proprio territorio il rapporto uomo-cibo sulle direttrici del costante confronto interculturale e della tensione ad armonizzare le ricchezze territoriali con i bisogni delle popolazioni e le locali risorse umane. Ne è nato un tesoro unico di saperi sensoriali, sensibilità e competenze, saggezze antiche e radicate. Una ricchezza fondata anche sulla BIODIVERSITA' del nostro territorio, che non può essere sepolta sotto molta disattenzione e superficialità ma deve, invece, costituire la base per il recupero e la difesa di un atteggiamento sano nei confronti del cibo e dell'ambiente.



Il progetto Spo.S.A. ha lo scopo, infatti, di realizzare una serie di attività formative ed informative in materia di sicurezza alimentare e sana e corretta alimentazione. L'attività verrà svolta da Tecnologi Alimentari e offrirà gratuitamente un servizio di primo orientamento ed informazione, sia ai cittadini sia alle imprese agro-alimentari, nell'approccio alle seguenti tematiche:

- Sicurezza alimentare: autocontrollo, rintracciabilità, materiali a contatto con gli alimenti, allergeni, trasporto alimenti, etc.;
- Etichettatura: studio dei contenuti inseriti in etichetta e dell'etichettatura nutrizionale sulla base della normativa vigente;

- Etichettatura ambientale: chiarimenti sulle informazioni da inserire sull'imballaggio per la corretta raccolta da parte dell'utilizzatore finale, favorendo il processo di riutilizzazione, di recupero e riciclaggio degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- Educazione alla sana e corretta alimentazione: altrettanto strategico, così come previsto dalle normative europee sulla sicurezza alimentare, è il dovere di comunicazione ai consumatori sui rischi che certi alimenti possono presentare per determinati gruppi di persone, sulle ripercussioni a livello sanitario di un regime alimentare inappropriato.

Attraverso lo sportello, infine, si sensibilizzeranno i cittadini e le imprese alla riduzione degli sprechi, strategia fondamentale per contrastare l'inutile sperpero di alimenti nonché di biodiversità e risorse naturali come suolo, acqua ed energia.

C.2. Perché l'esigenza di creare uno sportello al servizio della collettività?

Oggi occorre riesaminare l'alimentazione italiana nella sua globalità: ci deve essere un richiamo alla vocazione, alla famiglia, al territorio, alla stagionalità, alla possibilità di proteggere la propria salute nel rispetto delle regole e dell'ambiente in cui si vive.

Sorge la necessità di coinvolgere l'intera comunità per riannodare i fili che collegano i valori del paesaggio, con quelli scientifici e tecnologici delle filiere agroalimentari, dei saperi nutrizionali e delle abilità gastronomiche, con le storie alimentari delle famiglie e le tradizioni del territorio. E' necessario promuovere una vera **cultura alimentare** attraverso un approccio sistemico, attento non solo ai *prodotti* e ai *soggetti*, ma anche e soprattutto alle relazioni che li legano tra loro.

L'Esposizione Universale, con il suo tema "**Nutrire il Pianeta, Energia per la**



Vita", offre, infine, un'occasione imperdibile per dare centralità ai temi dell'Educazione Alimentare, ponendo al centro la questione del cibo e

dell'alimentazione delle future generazioni. Pone, inoltre, le basi per

infrastrutture e strutture d'eccellenza a supporto della sua diffusione. L'Esposizione potrebbe essere, riflettendoci, una grande occasione per migliorare la nostra salute, migliorando il nostro territorio, sviluppandolo nelle sue grandi potenzialità ed offrendo, perché no, opportunità di sviluppo ed occasioni di lavoro per tantissimi professionisti in gamba che credono in un futuro migliore!

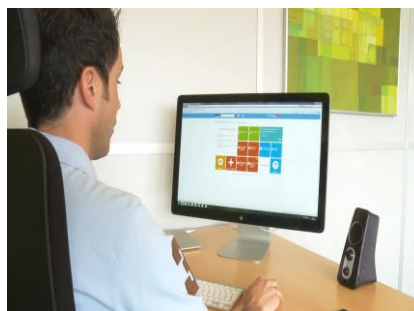
C.3. Obiettivi

Promuovere e diffondere la cultura della sicurezza alimentare attraverso l'informazione e la formazione. Rendere i vincoli legislativi una opportunità di crescita per le aziende garantendo la miglior sicurezza per i cittadini. Offrire ai cittadini uno strumento per essere dei consumatori sempre più consapevoli e responsabili nelle loro scelte. Individuare e valorizzare le peculiarità locali di prodotto e di processo produttivo. Salvaguardare l'ambiente per garantire un futuro sostenibile e sano. Elaborazione e finalizzazione di progetti innovativi aiutando ad accedere ai finanziamenti pubblici. Promuovere l'occupazione.

C.4. Esecuzione progetto

C.4.1. Sportello reale

La prima fase progettuale prevedrà l'individuazione di spazi di piccole dimensioni siti presso le strutture che parteciperanno al progetto, dove si può anche con appuntamento poter essere orientati e formati sul tema in oggetto.



C.4.2. Sportello Virtuale

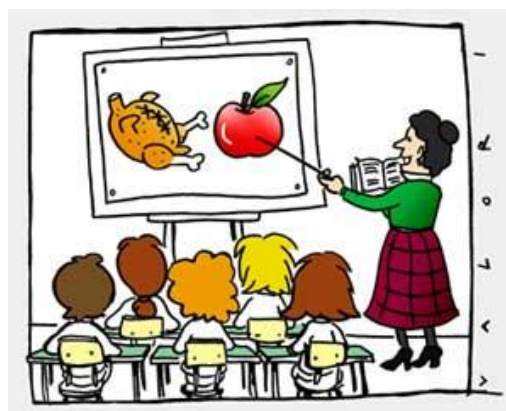
Altra fase progettuale la creazione di uno sportello virtuale. Le attività dello sportello sicurezza alimentare verranno erogate attraverso uno sportello virtuale sul portale della struttura pubblica aderente con e su quello dell'Ordine dei

Tecnologi di Campania e Lazio. Fornisce attraverso gli iscritti all'Ordine un servizio diretto agli stakeholders sulle diverse tematiche oggetto del progetto.

C.4.3. Attività nelle scuole

Sono diverse e numerose le evidenze che sostengono l'importanza di intervenire con urgenza per migliorare il quadro di salute delle giovani generazioni. Negli ultimi anni, a fronte di un peggioramento delle condizioni di salute e di nutrizione dei giovani ma anche degli adulti, il modello alimentare

italiano in alcune zone ha subito una trasformazione. Ha visto un lento evolversi da un consumo di tipo soprattutto "quantitativo", tipico degli anni '70 e '80, ad un consumo più consapevole orientato maggiormente verso una scelta "qualitativa". Questa evoluzione, in



prevalenza ancora a livello embrionale, è espressione di una maggiore sensibilità, selettività e diversificazione nei comportamenti individuali. E', inoltre, attribuibile principalmente alla crescente attenzione verso valori riscontrabili nell'ambito dei sistemi produttivi e di consumo che privilegiano cibi sani, eticamente connotati, ricchi di tradizione culturale e fortemente legati al territorio e al suo rispetto.

Espressioni come certificazione di qualità, tracciabilità di filiera, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale, trovano sempre più spazio nella sfera socio- culturale del moderno e attento consumatore italiano.

Le nuove generazioni, nonostante questi segnali positivi, devono, tuttavia, confrontarsi ogni giorno con fattori di trasformazione sociale che condizionano fortemente ed in modo negativo i comportamenti alimentari e le scelte fatte a tavola. Tra questi fenomeni ricordiamo a titolo di esempio:

- a) *La destrutturazione delle preparazioni dei pasti* che si manifesta nella ricerca e nel consumo di alimenti ready to cook e ready to eat. In quest'ottica, la scelta alimentare privilegia quei prodotti che dispongono di un buon

contenuto di servizio e sono adatti a essere consumati istantaneamente rispetto ad alimenti freschi che necessitano di una preparazione come verdura, carne o pesce;

- b)** *La destrutturazione della giornata alimentare* che si manifesta frantumando il ritmo tradizionale (colazione, spuntino, pranzo, merenda e cena) e moltiplicando le occasioni di consumo istantaneo e sregolato di alimenti reperibili in ogni ora del giorno, in ogni stagione e in ogni situazione, spesso di *inadeguata qualità nutrizionale e a forte impatto ambientale*.
- c)** *La diffusione dei pasti fuori casa*, con la ristorazione sociale e commerciale, che delega alle aziende di gestione pubbliche e private il compito di scegliere la qualità, abbinamenti e porzionature dei cibi di tutti i giorni, accentuando nei fruitori una inevitabile passività rispetto ai modelli di consumo e agli stili alimentari.

Lo sportello propone su base annua un programma gratuito di interventi educativi nelle scuole da sottoporre ad accettazione ed approvazione della Dirigenza:

- 1) *igiene-sicurezza alimentare*: nutrizione, manipolazione degli alimenti;
- 2) *tecnologie alimentari*: come “fare” i prodotti;
- 3) *etichettatura*: saper leggere cosa c'è scritto sull'etichetta;
- 4) *riduzione degli sprechi*: saper cosa e come comprare, riduzione degli scarti e salvaguardia dell'ambiente.



Forti del fatto che la scuola sia il luogo di elezione per una vera e propria educazione ambientale, alimentare e sanitaria, si è voluti partire proprio da qui per la diffusione di idee e certezze scientifiche. Quest'ultime ruotano intorno a valori e a temi di fondamentale importanza, come la biodiversità, la raccolta differenziata, la sana e corretta alimentazione, un corretto stile di vita (come lotta al fumo, alcool e droga), l'agricoltura biologica, la sicurezza alimentare.

C.4.4. Eventi

Lo sportello organizzerà eventi formativi e informativi presso fiere e/o manifestazioni di settore oppure giornate di orientamento presso aziende alimentari sulle diverse tematiche oggetto del progetto.

C.4.5. Supporto allo sviluppo ed innovazione

Attraverso lo sportello le aziende saranno affiancate in attività di sviluppo supportandoli in fase preliminare. Inoltre, si potranno guidare i soggetti interessati nella ricerca ed analisi di soluzioni innovative, in particolare di prodotto e processi. Supporterà, infine, gli interessati nella ricerca di risorse finanziarie attraverso bandi pubblici e privati.



C.4.6. Beneficiari:

I beneficiari del progetto sono:

- 1) Cittadini;
- 2) Scuole;
- 3) Enti pubblici e privati;
- 4) Aziende.

C.4.7. I promotori del progetto

Il promotore capofila del progetto è il Comune nella funzione dell'Assessorato alla Pubblica Istruzione, Trasporti, SUAP o altro Assessorato dedicato alle attività produttive e alla scuola.



Il partner del progetto è l'Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania e Lazio. Nessuna preclusione alla partecipazione di altro partner

avendo il progetto una finalità sociale.

C.4.8. Informazioni economico-finanziarie

Le risorse umane saranno messe a disposizione dall'Ordine dei Tecnologi Alimentari, nessun contributo è richiesto al Comune (soggetto capofila).

C.4.9. Durata del progetto

La durata dell'accordo è annuale con tacito rinnovo per un ugual periodo di tempo fino ad esplicita rinuncia delle parti.

C.4.10. Risultati attesi

Le attività dello sportello mirano a raggiungere i seguenti risultati:

- 1) Maggiore integrazione tra il soggetto capofila (Comune) e il partner (OTACL e altro ed eventuale partner) al fine di offrire un servizio senza costi alla collettività;
- 2) Accrescere il numero di imprese e loro produttività attraverso un riferimento definito, facilmente fruibile e gratuito. Creare di conseguenza occupazione;
- 3) Accrescere la cultura della qualità lungo tutta la filiera attraverso:
 - a. una maggiore consapevolezza e comprensione da parte dei cittadini degli elementi caratterizzanti la qualità;
 - b. innalzamento degli standard produttivi;
- 4) rilanciare le tipicità locali;
- 5) ridurre gli sprechi alimentari.



D. Considerazioni finali

Come Ordine Professionale crediamo nel progetto come momento di aggregazione sociale per accrescere la conoscenza, rilanciare l'economia e lo sviluppo.

Le relazioni sociali e la condivisione delle esperienze sono valori fondamentali per lo sviluppo delle comunità.