



Regione Lazio  
ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA

Arsial

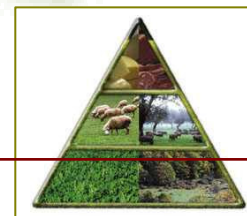
Agenzia Regionale per lo Sviluppo e  
l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio



# Una disamina delle filiere regionali di qualità: La trasparenza quale fattore di competitività

## SANIT – 20 giugno 2013

Claudio Di Giovannantonio  
Servizio Tutela Risorse, Vigilanza e Qualità Produzioni  
ARSIAL - Roma



# 10 anni di “Agricoltura Qualità” – ARSIAL

## Partenariati: IZS-LT e CRA

- caratterizzazione DOP/IGP **(15+9)** delle produzioni agroalimentari tipiche regionali ai sensi dei Reg. UE 1151/2012;
- ricognizione dei prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 350/99 **(384)** con approfondimento dei punti critici (riconoscimento delle deroghe igienico-sanitarie per salvaguardare la microflora specifica **(3+30)**);
- assistenza ai produttori vitivinicoli per le nuove caratterizzazioni di vini a DOCG/DOC/IGT o nella revisione dei disciplinari già riconosciuti, nel quadro del Reg. CE 479/08 e della legge 164/92 **(4+24)**;
- iscrizione di vitigni autoctoni nel Registro Nazionale delle uve da vino **(7)** ;
- attivazione di percorsi di certificazione volontaria GlobalGap;
- allestimento del data-base sui prodotti tipici e tradizionali del Lazio con interfaccia web:

[www.arsial.it/portalearsial/prd\\_tipici/default.asp](http://www.arsial.it/portalearsial/prd_tipici/default.asp)



# Tracciabilità e “valori” delle filiere

Partendo dalla relazione



Dalla platea delle DOP/IGP e dei PAT emergono circa un centinaio di referenze con peculiare qualità intrinseca.

**principali fattori comuni**

**TRACCIABILITA' FRUTTO DELL'EMERSIONE DI PRODOTTI RELITTI che vengono rivitalizzati**

Relazione **tra prodotti animali e PASCOLAMENTO**

Relazione **tra biodiversità e prodotti finiti**

Relazione **tra metodiche tradizionali (deroghe IS) e caratteristiche organolettiche**




## Equidi da carne:

### Senza la filiera non c'è tracciabilità!

Nel Lazio vengono allevati al pascolo circa 30.000 equidi DPA (7 razze equine e 5 asinine tutelate per la biodiversità); emersione dei capi negli ultimi 4anni per effetto del PSR, ma **resta un 10-15% di consistenze prive di microchip! necessita un intervento straordinario per anagrafare circa 3.000 capi** su alcuni areali di allevamento brado.

mentre il cavallo Romano è passato da 400 a 1.500 € per la valorizzazione come non DPA, il TPR e **tutti i capi bradi** vengono venduti a commercianti per la macellazione

**carni ricche di  $\omega$ -3 e  $\omega$ -6; solo pascolamento! Ma i capi venivano venduti a meno di 300 €** prima dello scandalo delle carni al fenilbutazone e delle carni equine non indicate nelle etichette; ora la vendita è ulteriormente rallentata e gli allevamenti bradi presentano UBA/Ha 

**APPELLO:** urge un accordo trasparente con i trasformatori per mettere in piedi una filiera vera: il rischio incombente è che i pascoli in estate non reggano i carichi di UBA!



## Formaggi ovicaprini tradizionali:

### Il recupero, NORMATO, della tradizione attiva filiere di qualità

Nel paniere dei tradizionali i formaggi legati a razze autoctone sono circa un centinaio, di questi **una decina sono possibili volani di sviluppo per la presenza di caseifici notificati:**

#### il caso Picinisco:

dalla clandestinità, alle deroghe sanitarie sul processo, alla DOP:

un modello di collaborazione tra Sanità e Agricoltura

emersione di un sistema locale con 10-15.000 capi e 15 caseifici

- Concessione deroghe per **3** prodotti tradizionali lattiero-caseari (Pecorino di Picinisco, Pressato a mano, Cacio Fiore);

**un piccolo primato della Sanità del Lazio... il lavoro con IZS-LT CONTINUA:**

**33 prodotti tradizionali che necessitano di deroghe igienico-sanitarie**



## **SOS Mozzarella di Bufala Campana: una filiera DOP che può morire di dumping da cagliata congelata**

Forti tensioni indotte dal ricorso alla cagliata congelata, che abbatte del 50% il costo della materia prima; è **un semilavorato** non un ingrediente, non vi è obbligo di indicazione in etichetta!!!



### **IL COMPARTO:**

**360.000 bufale in Italia**

**280.000 nell'areale** (61.500 Lazio) ed avviabili a **DOP bufala campana**

**80.000 capi allevati fuori areale** (10.000 20 anni fa!!!), il cui latte è destinabile solo alla **mozzarella da latte di bufala**.

**Potenziale dell'areale DOP: 105.000 T di cui solo 37.500 T** in certificazione DOP  
**(35% del prodotto secondo gli ultimi dati al 2011)**

Sul mercato arrivano 30.000 T di mozzarella da latte di bufala di fuori areale, 70.000 T di mozzarella da latte di bufala in areale DOP ma non certificata;

100 caseifici fanno mozzarella Dop e sono "presidiati" dall'ICQ; circa 500 caseifici producono mozzarella da latte di bufala e non sono neanche monitorati (notificati all'autorità sanitaria per "latticini" in genere, non per singole referenze!!!) **L'uso della cagliata congelata è legale se non ricorro alla DOP, ma il consumatore NON LO SAPRA' MAI perché la norma non prevede l'indicazione in etichetta del semilavorato** – separazione degli stabilimenti e controlli sulle bufale in areale non risolvono il problema del dumping da cagliata **è il consumatore che deve poter scegliere!**

## Le filiere vegetali della biodiversità: Alcuni casi di successo della rivitalizzazione



Il “**paniere**” della **biodiversità agraria** si compone solo nel Lazio di 37 razze animali autoctone e circa 200 ecotipi vegetali **di gran pregio nutrizionale** (relazione con agricoltura tradizionale asciutta, emarginata dalla scarsa sostituibilità del lavoro con i capitali; oggi in recupero **se orientata al prodotto finito, non alla materia prima!**)

### **TRACCIABILITA' UNICA CHANCE per la montagna:**

- **fagiolo Cannellino di Atina: 12 €/kg (convenzionale 3 €/kg)**
  - Lenticchia di Ventotene, di Rascino e di Onano, Aglio rosso di Proceno: 10 €/kg (convenzionale 3 - 4 €/kg);
  - Moscato di Terracina DOC: uve pagate 75 €/q.le (conv. 30 €/q.le)
- il recupero passa per notifiche sanitarie dei locali, shelf-life, IV gamma, ecc. ma è decisivo per i temi della diversificazione, dello sviluppo locale e soprattutto per ridurre il rapporto di consumo tra proteine animali/vegetali ad alta correlazione con tumori e malattie cardiovascolari (oggi 5:1 negli anni '50 era 1:4)

**Tendenze nella caratterizzazione dei vini a D.O.**  
**Etichette “evolutive” per i profili aromatici**



**Progressiva caratterizzazione del profilo sensoriale dei vini:**  
la “storica” **maturità tecnologica**, che è orientata alla **stabilità dei vini**, (zuccheri, acidi, sostanze azotate) SI COMBINA  
alla **maturità fenologica** che è orientata a rafforzare i **profili aromatici** (fenoli, precursori di aroma, composti volatili)



Ai polifenoli (in particolare flavonoidi) sono associate potenti **attività anti ossidanti (AA)** con riduzione di malattie c.vascolari **ed anti radicaliche (AR)** con dimostrata capacità inibente di alcune forme tumorali.

**LE NUOVE NORMATIVE UE SUI VINI A D.O.**  
**INTRODUCONO LA CARATTERIZZAZIONE DEI PROFILI AROMATICI** (correlati ai vitigni ed alle nuove tecnologie)  
**Numerose cantine hanno introdotto etichette “trasparenti” su profilo aromatico e assenza di solfiti (allergeni)**



# CONCLUSIONE

## L'AGRICOLTURA DI QUALITÀ SOPRAVVIVE SOLO CON UN CONSUMATORE CONSAPEVOLE



Le filiere dell'agroalimentare sono il frutto di relazioni economiche tra operatori e consumatori, hanno dinamiche incessanti, condizionate:

- **dall'innovazione di processo e di prodotto**, che in genere sposta la remunerazione dei fattori dal L al K (interdipendenze settoriali);
- **dalle regole del gioco, in primis la tracciabilità**, che deve investire elementi critici della catena del valore: (a seconda dei casi la razza per carne e formaggi, le relazioni tra operatori per carne di cavallo, il processo produttivo con le deroghe per i formaggi tradizionali, il semilavorato per la mozzarella, ecc.);
- **dalla consapevolezza del consumatore** (sulla Mozzarella nessuno ha spiegato la pressione del convenzionale, con cagliata, sul DOP senza cagliata, si è parlato molto di criminalità organizzata... **poco di cagliata legalizzata (sul convenzionale) che non va in etichetta e che rende la mozzarella di bufala una commodities non più legata al territorio.**