

Valore Aggiunto dei MC e delle FC

I **Mercati Contadini** e le **Filiere Corte** offrono un valore aggiunto unico che va ben oltre la semplice transazione commerciale. Questi mercati non sono solo luoghi dove acquistare prodotti freschi e di alta qualità, ma rappresentano anche un'opportunità per favorire il contatto diretto tra produttori e consumatori.

Grazie a questa interazione diretta, i consumatori possono conoscere la provenienza dei prodotti, scoprire le tecniche di coltivazione impiegate e persino scambiare ricette e consigli culinari con gli stessi produttori. Questo scambio non solo favorisce una maggiore consapevolezza alimentare, ma contribuisce anche a creare un legame più stretto tra la comunità locale e chi lavora la terra. Inoltre, i Mercati Contadini spesso promuovono eventi culturali, workshop e attività per i più piccoli, trasformandosi così in veri e propri luoghi di aggregazione e socializzazione.

Questi mercati svolgono un **ruolo fondamentale** nel promuovere la sostenibilità ambientale, il consumo consapevole, la valorizzazione delle tradizioni culinarie locali e **contribuiscono a migliorare le economie del territorio**.



La sostenibilità dei mercati contadini e delle filiere corte è fondamentale poiché garantiscono non solo la **qualità** e la **salubrità** dei prodotti, ma anche un impatto positivo sull'ambiente e sulle comunità locali. Riducendo la catena di approvvigionamento, si limita l'inquinamento legato ai trasporti e si promuove un consumo più consapevole e responsabile. Inoltre, favorire questi mercati significa sostenere direttamente i piccoli produttori e preservare le tradizioni culinarie locali, contribuendo così a mantenere vive le radici culturali di un territorio. **La sostenibilità dei mercati contadini è un passo importante verso un futuro più equo ed ecologicamente responsabile.**

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>1 GLUTINE</p> <p>Cereali: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati</p> | | <p>2 CROSTACEI</p> <p>Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili</p> | |
| <p>3 UOVA E DERIVATI</p> <p>Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo</p> | | <p>4 PESCE</p> <p>Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali</p> | |
| <p>5 ARACHIDI E DERIVATI</p> <p>Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi</p> | | <p>6 SOIA</p> <p>Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili</p> | |
| <p>7 LATTE E DERIVATI</p> <p>Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie</p> | | <p>8 FRUTTA A GUSCIO</p> <p>Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi</p> | |
| <p>9 SEDANO</p> <p>Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali</p> | | <p>10 SENAPE</p> <p>Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda</p> | |
| <p>11 SESAMO</p> <p>Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale</p> | | <p>12 ANIDRITE SOLFOROSA</p> <p>SOLFITI : Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc</p> | |
| <p>13 LUPINI</p> <p>Anche presenti in cibi sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari</p> | | <p>14 MOLLUSCHI</p> <p>Canestrello, canalicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc</p> | |



Contatti

Telefono:
+39 0564 450662

Whatsapp:
+39 335 1219245

Website:
www.formazionecia.net/info3t

Indirizzo
Via Monte Rosa 182, Grosseto, GR



INFO3T Project

sottomisura 1.2 del PSR - Cup ART&A : 1159756

Finanziato dalla **Regione Toscana 2014-2020**

sostiene la realizzazione di progetti dimostrativi e azioni di informazione in ambito agricolo, forestale e rurale.

Obiettivo del Progetto

L'obiettivo generale è quello di **potenziare il sistema della conoscenza e del trasferimento dell'innovazione** nel settore **agricolo, agroalimentare e forestale**.

Condividi questo link per installare la **App di INFO3T** su un dispositivo mobile o aprilo da un browser sul desktop.



**Produzioni locali:
per un futuro più
sostenibile con
SALUBRITA'
e QUALITA'**





Le **imprese alimentari** hanno l'obbligo di adottare l'autocontrollo dei propri processi produttivi, predisponendo procedure elaborate secondo i principi della metodologia **HACCP "Hazard Analysis Critical Control Point"**.

Il sistema dell'autocontrollo, realizzato con metodologia **HACCP**, indicata oggi dalla normativa europea quale metodologia da utilizzare per garantire la sicurezza di tutti i consumatori, costituisce una garanzia per la salute del consumatore. Il soggetto, un tempo solo "controllato", diventa "controllore" di se stesso, nella filosofia per cui la sicurezza alimentare coinvolge tutti.

L'autocontrollo permette alle aziende alimentari di gestire in maniera ottimale le attività di produzione, trasformazione, confezionamento e vendita dei prodotti trattati e rappresenta la possibilità di controllare e prevenire i rischi che possono insorgere nelle diverse fasi di ogni processo produttivo

I Regolamenti **CE 852/2004 e 853/2004** sono due pilastri fondamentali per la sicurezza alimentare in Europa e la loro applicazione in Italia è cruciale per tutelare la salute dei consumatori.

Campo di applicazione:

- **Reg CE 852/2004** ("Pacchetto Igiene"): Si applica a tutti gli operatori del settore alimentare in UE, dalla produzione primaria al consumatore finale. Stabilisce norme igieniche generali e specifiche per la produzione, manipolazione, stoccaggio, trasporto, vendita e somministrazione di alimenti.

- **Reg CE 853/2004** ("Norme igieniche per gli alimenti di origine animale"): Integra e disciplina specificamente le norme igieniche per la produzione, trasformazione, trasporto e stoccaggio di prodotti di origine animale (carne, pesce, uova, latte, ecc.).

Obblighi per gli operatori:

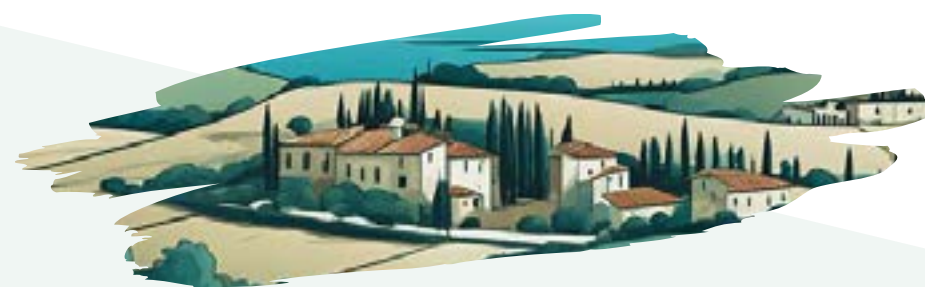
- **Implementare il sistema HACCP:** Per garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori devono basare la propria attività su principi HACCP, identificando i pericoli, stabilendo punti critici di controllo e attuando misure preventive.
- **Adottare buone pratiche igieniche:** Mantenere locali, attrezzature e utensili puliti e sanificati, seguire procedure igieniche adeguate nella manipolazione degli alimenti e formare il personale.
- **Tracciabilità:** Garantire la rintracciabilità degli alimenti lungo la filiera per identificare e gestire eventuali non conformità.
- **Controlli:** Effettuare controlli regolari sugli alimenti e sui processi produttivi.
- **Ritiro prodotti non sicuri:** Rimuovere dal mercato i prodotti che rappresentano un pericolo per la salute dei consumatori.

Elementi essenziali di un Manuale HACCP in Toscana:

Secondo le linee guida della Regione Toscana, un **Manuale HACCP** completo deve contenere i seguenti elementi essenziali:

1. Introduzione:

- Descrizione dell'impresa alimentare, comprese le attività svolte, i prodotti trattati e il flusso produttivo.
- Identificazione dei responsabili del Piano di Autocontrollo HACCP.
- Elenco delle normative di riferimento per la sicurezza alimentare.



2. Analisi dei pericoli:

- Identificazione dei pericoli biologici, chimici e fisici che possono contaminare gli alimenti in ogni fase della filiera produttiva.
- Valutazione del rischio associato ad ogni pericolo identificato.
- Determinazione dei CCP (punti critici di controllo) in cui è possibile applicare misure di controllo per prevenire o eliminare i pericoli.

3. Piano di controllo:

- Definizione di misure di controllo specifiche per ogni CCP, con indicazione dei limiti critici, delle procedure di monitoraggio e delle azioni correttive da attuare in caso di superamento dei limiti.
- Schede di monitoraggio per la registrazione dei dati relativi al controllo dei CCP.

4. Verifica:

- Procedure per la verifica periodica dell'efficacia del Piano di Autocontrollo HACCP, compresi controlli interni e audit esterni.

5. Registrazioni:

- Conservazione di tutti i documenti relativi al Piano di Autocontrollo HACCP, comprese le analisi dei pericoli, il piano di controllo, i dati di monitoraggio e le verifiche.

6. Formazione:

- Programma di formazione per il personale addetto alla manipolazione degli alimenti, che copra i principi dell'HACCP, le procedure di controllo e le buone pratiche igieniche, come da Normativa di riferimento.

7. Comunicazione:

- Procedure per la comunicazione interna ed esterna delle informazioni relative al Piano di Autocontrollo HACCP.

Altri elementi utili:

- Diagramma di flusso del processo produttivo.
- Elenco dei fornitori e dei clienti.
- Procedure per la gestione delle non conformità.
- Piano di richiamo dei prodotti

I 7 principi dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) rappresentano un sistema di controllo preventivo volto a garantire la sicurezza alimentare.

1. Analisi dei pericoli:

- Identificare e valutare tutti i pericoli biologici, chimici e fisici che possono contaminare gli alimenti in ogni fase della filiera produttiva, dalla produzione primaria al consumo finale.
- Considerare fattori come la natura degli ingredienti, i metodi di produzione, la distribuzione e il consumo.

2. Identificazione dei CCP (Punti Critici di Controllo):

- Determinare i punti nelle fasi di produzione in cui è possibile applicare misure di controllo per prevenire o eliminare i pericoli identificati.
- I CCP sono punti dove si può intervenire per ridurre o eliminare un pericolo ad un livello accettabile.

3. Definizione dei limiti critici:

- Stabilire per ogni CCP dei limiti critici che rappresentano i valori minimi o massimi di parametri di processo (come temperatura, pH, attività dell'acqua) che garantiscono la sicurezza degli alimenti.
- I limiti critici devono essere misurabili e verificabili.

4. Sistema di monitoraggio:

- Implementare un sistema di monitoraggio continuo per ogni CCP per verificare che i limiti critici siano rispettati.
- Le attività di monitoraggio devono essere documentate e registrate.

5. Definizione e attuazione di azioni correttive:

- Stabilire azioni correttive da attuare in caso di superamento dei limiti critici.
- Le azioni correttive devono essere proporzionate alla gravità della non conformità e devono mirare ad eliminare la causa del problema e prevenire il ripetersi di situazioni simili.

6. Definizione delle procedure di verifica:

- Effettuare periodicamente delle verifiche per valutare l'efficacia del sistema HACCP nel suo complesso.
- Le verifiche possono includere audit interni, analisi di dati di monitoraggio e revisioni del piano HACCP.

7. Gestione della documentazione:

- Redigere e mantenere aggiornata una documentazione completa del sistema HACCP, che includa il piano HACCP, le procedure di monitoraggio, le registrazioni delle attività di controllo e le verifiche.
- La documentazione deve essere facilmente accessibile e comprensibile a tutto il personale addetto alla manipolazione degli alimenti.