

Aziende agricole multifunzionali e normativa igienico-sanitaria



Gli imprenditori agricoli si confrontano direttamente con l'apparato chiamato a vigilare in merito all'osservanza delle normative igienico-sanitarie all'interno delle strutture agricole.

Un'opportunità offerta grazie al quinto modulo del ciclo di seminari nell'ambito del progetto "Agricoltura: Laboratorio di Arte, Cultura, Ambiente e Benessere" promosso da "Agricoltura è", associazione dell'ANPA – Liberi Agricoltori Calabria. La normativa igienico-sanitaria inerente le aziende agricole multifunzionali è stata delineata nelle quattro ore di incontro in cui, in modo chiaro ed esaustivo, ha argomento Francesco Faragò, Direttore f.f. della Unità Operativa Complessa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Asp di Catanzaro e Lamezia Terme.

L'intervento del dirigente, anche questa volta, è stato preceduto da un resoconto generale in merito alle argomentazioni fin qui trattate e da una rapida illustrazione del quadro normativo nazionale e regionale, sviluppato dalla presidente di "Agricoltura è", Rosa Critelli, che ha lasciato aperto uno spiraglio per eventuali e futuri chiarimenti qualora l'abbondante tempo messo a disposizione della tematica non riuscisse comunque a chiarire i dubbi ai numerosi convenuti.

Felice di prendere parte all'incontro e di mettere la propria e lunga esperienza sul campo a disposizione dei molteplici imprenditori del mondo agricolo, si è detto il direttore Faragò nell'apertura del suo intervento, rilevando l'importanza di tali iniziative per lenire quegli incresciosi episodi in cui, gli operatori, si trovano spesso impreparati nel corso dei periodici controlli, portando le autorità competenti ad adottare misure spiacevoli.

Con l'ausilio di apposite slide, Faragò ha quindi individuato i settori su cui lo stesso ha poi argomentato nel corso del seminario, partendo dalla sicurezza alimentare per arrivare a quello della nutrizione e specificando, per ognuno, le molteplici ramificazioni che in questi ambiti si rilevano.

In materia di controlli, Faragò ha quindi illustrato a quanti fossero in collegamento, come ogni aspetto dell'ispezione si basi naturalmente su specifici criteri contenuti nelle normative europee in materia, con particolare riferimento ai Regolamenti n.852/2004 e n.626/2017.

Partendo dalla produzione primaria, si è quindi arrivati a delineare la figura del titolare dell'azienda, ora identificato dalla normativa come operatore, su cui grava qualsivoglia responsabilità in merito ad irregolarità di natura amministrativa e penale.

«La sicurezza alimentare va garantita sin da quando il prodotto è ancora nel campo – ha voluto a più riprese rimarcare Faragò – se ciò non avviene, se non si presta attenzione all'applicazione delle prerogative di carattere igienico-sanitario sin da quando il prodotto nasce, lo stesso, soggetto a trasformazione, perderà ogni garanzia di qualità sotto l'aspetto alimentare».

Si è quindi passati ad analizzare ogni articolo della normativa, soffermando l'attenzione su alcuni commi specifici ed in particolare nell'ambito dei controlli ufficiali, della registrazione e del riconoscimento degli stabilimenti. Importante la notifica che gli operatori dovranno far

pervenire all'autorità competente per ogni relativa fase di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti ai fini della corretta registrazione dello stabilimento. L'autorità, ha dunque spiegato il dirigente, dovrà disporre costantemente di informazioni aggiornate sulle strutture in questione, per qualsiasi cambiamento significativo di attività nonché per la chiusura delle stesse.

Raccomandazione importante quella relativa alla compilazione della Scia, che nel nostro territorio trova ingenti difficoltà ed una superficialità diffusa. «In assenza di specifici requisiti, spuntare molteplici voci nel documento in questione – ha evidenziato il direttore dell'UOC Asp – potrebbe portare notevoli conseguenze di carattere penale», invitando dunque a prestare la massima attenzione nella redazione dell'atto.

Tra i molteplici argomenti trattati, alcune pause sono state riservate ai quesiti degli agricoltori presenti, i quali hanno voluto approfondire le tematiche, fornendo la loro opinione oltretutto chiarire i loro interrogativi.

Successivamente, la relazione di Faragò si è spostata sull'analisi di quelle rigide normative a cui ogni stabilimento deve far fronte sotto l'aspetto strutturale. Dalla cucina ai bagni, il direttore ha elencato scrupolosamente alcune delle tante specifiche da seguire con attenzione, affinché ogni struttura sia adeguata alle normative del caso.

Dopo una breve pausa si è tornati alla discussione con l'analisi delle normative relative all'uso dei fitofarmaci, dunque gli antiparassitari usati per la protezione delle colture vegetali, rilevando come l'Italia rappresenti un mercato importante per la vendita degli stessi, con un consumo medio annuo di 80 mila tonnellate.

In merito all'uso e consumo si è quindi fatto riferimento alla legislazione europea, nazionale e regionale in materia.

«Nonostante i vantaggi che possono rappresentare dal punto di vista agricolo, i pesticidi, per le loro proprietà

intrinseche, possono risultare nocivi per organismi non bersaglio ed avere effetti indesiderati sulla salute umana e sull'ambiente» ha ricordato il dirigente Asp, fornendo, in fine, importanti dritte sull'acquisto e la vendita dei prodotti fitosanitari per non incorrere in pesanti sanzioni pecuniarie.