

P.R.U.S.S. T.-CALIDONE

PROGRAMMA DI RIQUALIFICAZIONE URBANA E SVILUPPO SOSTENIBILE DEL TERRITORIO



progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari
2^a annualità



FILIERE

latte
vino
olio
florovivaistica
miele e dolciario
tabacco
cereali
carni
ortofrutta - conserve

Attuazione allegato 16 all'Accordo Quadro "Adempimenti posti a capo del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali"
BURC n. 33 del 15-07-02



Comune di
Benevento



Ministero delle Politiche
Agricole e Forestali

SOMMARIO

INTRODUZIONE	2
1. ANALISI DELL'AREALE PRODUTTIVO DELLA FILIERA CEREALICOLA	3
1.1 Il Fortore	3
1.2 Il Titerno	4
1.3 Carta dei seminativi dell'areale di riferimento PRUSST	6
1.3.1 Metodologia applicata	7
1.3.2 Ricognizioni e rilievi di campagna	9
1.3.3 Consultazione di coperture aerofotografiche	11
2. LOCALIZZAZIONE DELLE AZIENDE	14
2.1 Descrizione sinottica delle imprese di S. Bartolomeo in Galdo e Paduli	14
2.2 Aziende di trasformazione di cereali	16
2.2.1 Azienda Durante Luigi (Cerreto Sannita)	16
2.2.2 Azienda F.Ili Ricciardi SNC	18
2.3 L'analisi economico-aziendale	19
3. STRATEGIA	24
3.1 Le strategie	24
3.2 Obiettivi	27
3.3 Interventi	28
3.3.1 Interventi sperimentali proposti alle aziende di produzione di cereali	28
4. ORGANIZZAZIONE DELLE FASI DI PRODUZIONE DELLA FILIERA CEREALICOLA	29
4.1 Lavorazione del terreno, modalità operative	29
4.2 Concimazioni	29
4.2.1 Concimazione fosforica e potassica	30
4.2.2 Concimazione azotata	31
4.3 Scelta delle varietà	32
4.4 Semina	33
4.5 Interventi proposti alle aziende di trasformazione	34
5. TRACCIABILITA' ED ETICHETTATURA NEL PROCESSO DI FILIERA CEREALICOLA	39
5.1 Tracciabilità ed etichettatura relativa ai prodotti della ditta Durante	39
5.2 Conclusioni	48

INDICE DELLE TABELLE

Tabella 1- Dati territoriali dei comuni appartenenti all'areale di produzione dei cereali	12
Tabella 2- Aziende che hanno fatto domanda di adesione al progetto nel settore Produzione cerealicola	14
Tabella 3- Quadro delle attività agricole nelle aziende di riferimento	15
Tabella 4- Aziende che operano nel settore trasformazione cerealicola che hanno aderito al progetto	16
Tabella 5- Aziende agricole aderenti alla Filiera cereali	19
Tabella 6- Conto economico parziale di filiera- Valori totali	20
Tabella 7- Conto economico parziale di filiera- Valori per ettaro	21
Tabella 8- Calcolo delle dosi di concime fosforo e potassico somministrate in funzione della produzione di granella attesa.	31
Tabella 9- Calcolo delle dosi di concime azotato somministrate in funzione della produzione di granella attesa	32

INTRODUZIONE

La Filiera “Cereali”, nel corso della II^ annualità, è stata studiata in modo da contribuire a fornire chiarimenti su una filiera abbastanza critica.

E’ stata seguita una metodologia di approccio che ha consentito di individuare problematiche legate alle fasi di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti della filiera cerealicola sannita.

In questa seconda annualità, l’attenzione è stata maggiormente rivolta alla valutazione della produzione, sia in termini di adeguamento delle tecniche alla salvaguardia ambientale sia in termini di corretta pratica per la produzione di granella che corrisponda ai requisiti richiesti di qualità e sicurezza alimentare.

Innanzitutto, è stata effettuata un’analisi dell’areale produttivo della filiera cerealicola; ed una descrizione dettagliata delle aziende aderenti a tale filiera con relativa analisi economica.

Per tutte le aziende di produzione coinvolte, è stato predisposto un piano dettagliato di corretta pratica agricola in modo da poter verificare e confrontare le operazioni e le soluzioni adottate con quelle precedenti alla sperimentazione.

Per quanto riguarda, invece le aziende che si occupano della trasformazione dei cereali sono state proposte delle ipotesi che invitano i trasformatori ad utilizzare farine prodotte con grani delle aziende locali aderenti alla sperimentazione.

Ad esempio, si è ipotizzata la possibilità di stipulare un accordo di filiera, in base al quale i trasformatori finali (panifici, aziende di trasformazione) si impegnano ad acquistare farina prodotta con il grano tenero delle aziende locali; il molino si impegna a produrre diversi lotti di farina esclusivamente con il grano delle aziende, sub garanzia di collocamento della farina stessa presso i trasformatori.

Dopodichè si è proceduto ad individuare gli interventi strategici da attivare per implementare tale filiera e gli obiettivi che si ritiene opportuno conseguire; tra questi va sottolineata la valorizzazione e rivalutazione di prodotti tipici locali quali il pane Beneventano, il buccellato, il susamiello, il morzetto.

Tuttavia ulteriori approfondimenti vanno ancora effettuati anche in virtù delle valutazioni dei risultati relativi alle analisi dei campioni prelevati presso le aziende aderenti alla sperimentazione, al fine di caratterizzare la qualità dei cereali prodotti e definirne la migliore collocazione di mercato e di trasformazione.

1. ANALISI DELL'AREALE PRODUTTIVO DELLA FILIERA CEREALICOLA

1.1 Il Fortore

Il territorio coincide con il bacino del fiume Fortore, posto ai limiti nord-orientale della Provincia Sannita e si estende su una superficie di circa 596 kmq.

Ne fanno parte 16 Comuni con carico demografico ridotto e caratterizzati da una struttura urbana dispersa in piccole frazioni e case sparse.

L'evoluzione demografica registra un costante decremento nel numero dei residenti (attualmente 41.952) con pesanti riflessi sulla struttura socio-demografica, caratterizzata da elevati indici di vecchiaia (oltre il 170%).

L'agricoltura, sebbene connotata da elementi di arretratezza tecnologica, rappresenta per molte famiglie la principale fonte di reddito.

Sono, tuttavia, presenti anche significative concentrazioni nel comparto manifatturiero, in particolare nell'area di San Marco dei Cavoti dove è attivo un distretto industriale del tessile-abbigliamento.

Gli ordinamenti colturali privilegiano i seminativi e, in particolare, le coltivazioni cerealicole e quelle industriali (foraggiere avvicendate e tabacco, per il quale si rileva nell'area una delle maggiori concentrazioni).

Le attività zootecniche sono largamente praticate, soprattutto nel comparto bovino e avicunicolo.

Le produzioni connotate da marchio comunitario sono rappresentate da quelle vitivinicole (DOP Sannio) e zootecniche (DOP Caciocavallo Silano e IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale).

Altri prodotti per i quali è stata avanzata la richiesta di riconoscimento del marchio di origine sono quelle olivicole (DOP Olio extravergine Colline Beneventane) e zootecniche (Salame di Napoli).

Il territorio, infine, rientra negli areali produttivi del Torrione di Benevento e del Torroncino Croccantino di San Marco dei Cavoti, per i quali è in fase di studio il disciplinare di produzione.

1.2 Il Titerno

L'Area del Titerno, che ricade nel settore nord-occidentale della provincia di Benevento ed occupa quella parte dell'Appennino Campano che si insinua tra il Massiccio del Matese, i Colli del Tammaro e la Valle Telesina, comprende 12 comuni.

Il territorio, di tipo collinare e montuoso, si estende su una superficie di circa 317,9 kmq ed è attraversato dal torrente Titerno che confluisce nel Volturno presso il comune di Faicchio.

Il territorio conta una popolazione di 37.726 abitanti e, negli ultimi anni, si è registrata una lievissima ripresa (poco più dell'1%) rispetto al 1991, dovuta forse, ad una attenuazione del fenomeno dell'esodo migratorio, derivante probabilmente dal miglioramento delle condizioni dei comuni dell'area.

Il dato relativo alla densità demografica è in linea con la media provinciale (115,7 ab. per kmq) ma è, comunque, un valore medio perché il territorio è segnato da una disomogeneità interna che vede i comuni della fondovalle di gran lunga più popolosi di quelli della zona montana.

Critico l'indice di invecchiamento della popolazione che, anche se non il più alto tra le aree montane del Sannio conta, in media, 139 anziani ogni 100 giovani presenti nel comprensorio.

La disomogeneità territoriale dell'area in esame si conferma anche dal punto di vista economico: a situazioni di relativo sviluppo si contrappongono, sia dal punto di vista geografico che settoriale, ampie sacche di arretratezza e marginalità.

L'agricoltura rappresenta il comparto trainante dell'intera economia locale: 6.960 sono le aziende agricole al 2000 e che utilizzano una SAU pari a 17.319 ettari. Poiché dal confronto con i dati del Censimento dell'Agricoltura del 1991 si registra un aumento del numero delle aziende (+ 3,8%) e una riduzione della SAU utilizzata (-6,1%), la dimensione delle aziende nell'ultimo decennio si è ridotta, contrariamente a quanto sta avvenendo nelle altre aree interne del Sannio, dove la dimensione aziendale è leggermente aumentata.

La superficie agricola destinata a colture permanenti (vite e olivo in prevalenza, frutteti nella Valle Telesina) è pari a 7.836 ettari: la restante parte del territorio (56%) è destinato a seminativi per la maggior parte rappresentati da cereali e foraggere avvicendate e da prati e pascoli permanenti.

In generale, l'ordinamento produttivo più diffuso è quello cerealicolo e zootecnico, integrato da un'alboricoltura promiscua o specializzata, ed in alcune aree (in prevalenza la

fascia telesina, ma anche quella mediana orientale), sono maggiormente diffuse di specializzazione nella viticoltura e nell'olivicoltura.

Le aziende agricole con allevamenti annessi sono quasi la metà del totale anche se, mancando di una specializzazione produttiva, sono caratterizzate da una dimensione minima e della promiscuità di specie (bovini, ovini, suini, caprini, avicoli) con una produzione generalmente orientata all'autoconsumo e al mercato locale.

Elevata, invece, la specializzazione produttiva del settore vitivinicolo per la presenza di produzione DOC e per una strutturata organizzazione di filiera che ruota prevalentemente intorno alle due cantine sociali, Solopaca e La Guardiense.

Con il riferimento alla produzione industriale, il settore secondario conta 457 unità locali di imprese e 1.512 addetti: la concentrazione maggiore delle imprese, di piccola e piccolissima dimensione, a carattere e a conduzione familiare, concerne il settore manifatturiero ed il settore delle costruzioni.

Riguardo al primo (238 unità e 906 addetti) ancora una volta le attività manifatturiere principali sono quelle alimentari (relative cioè alla trasformazione dell'olio e del vino) e tessili, ma ricoprono un ruolo nient'affatto marginale l'industria di lavorazione del legno e dei metalli, indotto di sostegno dell'edilizia.

Le attività artigianali del territorio si sostanziano anche in una produzione di oggettistica in ceramica che interessa i comuni di Cerreto Sannita, San Lorenzello e Cusano Mutri, fenomeno produttivo che negli ultimi anni appare in netta ripresa, a scapito di altre lavorazioni quali quelle del ferro battuto e della pietra.

L'organizzazione della localizzazione industriale interessa le aree P.I.P. di Faicchio, San Lorenzello e San Salvatore Telesino, mentre nuove strutturazioni sono previste a Castelvenere, Cerreto Sannita e Cusano Mutri.

Un cambiamento dinamico sta caratterizzando negli ultimi anni il settore turistico, soprattutto riguardo al settore ambientale ed agriturismo, opportunità che è stata percepita da numerosi agricoltori locali che si sono mossi verso una maggiore diversificazione della propria attività, avviando iniziative a carattere agriturismo.

Attualmente il numero di agriturismo che insiste sul territorio in esame è pari a 38 aziende prevalentemente nei comuni di Cusano Mutri e di Faicchio, a testimonianza del fatto che la ricettività extra-alberghiera in ambiente rurale ha raggiunto buoni livelli qualitativi e per la buona qualità delle produzioni agricole ed agroalimentari tipiche, e per la salubrità dell'ambiente e delle bellezze naturalistiche e paesaggistiche dei luoghi.

1.3 Carta dei seminativi dell'areale di riferimento PRUSST

La stesura di cartografie tematiche che descrivano la distribuzione delle categorie di uso del suolo, può essere effettuata applicando metodologie diverse che si prefiggono, come scopo finale, la restituzione di un documento descrittivo, facilmente consultabile e agevolmente aggiornabile.

Prima di procedere ad una qualsiasi valutazione della situazione produttiva provinciale del comparto cerealicolo, si è ritenuto fondamentale esaminare, dettagliatamente, l'attuale utilizzo agricolo del suolo nelle aree di principale interesse nel settore delle produzioni cerealicole dove, peraltro, si concentra la maggior parte delle aziende produttrici e trasformatrici incluse nella presente sperimentazione.

L'analisi territoriale effettuata su base agro-forestale comporta un minimo, anche se impercettibile, margine di errore.

Ma è anche vero che senza un quadro di insieme, che raccolga le informazioni territoriali sul sistema agro-forestale ed ambientale del territorio, difficilmente risulta possibile dedurre strategie di investimento finalizzate a migliorare il tessuto del sistema economico locale.

L'approccio cartografico consente di osservare in pochi attimi il territorio, di valutare il fenomeno produttivo rispetto alle classi di riferimento e dà la possibilità di immaginare un percorso evolutivo dei fenomeni produttivi e delle possibili soluzioni di sorta e non solo, periodicamente, con i successivi aggiornamenti che possono essere annuali, biennali.

E' possibile realizzare anche l'andamento delle produzioni agricole rispetto alla politica degli interventi attuata per un determinato territorio e quindi verificare se le scelte adottate sono risultate adeguate oppure bisogna cambiare atteggiamento.

Il presente studio interessa oltre il 50% della provincia di Benevento ed è indirizzato alla produzione di un documento che descriva l'utilizzo agricolo del suolo del territorio in esame, con particolare riferimento alla produzione cerealicola.

La necessità di indagare in modo dettagliato su tutte le categorie di uso del suolo non è dunque richiesta e pertanto si è proceduto dedicando maggior attenzione alla corretta perimetrazione delle macrosuperfici interessate da un tipo predominante di uso del suolo.

Nello specifico, sono state riunite in un'unica voce (Associazioni di vigneti, oliveti e frutteti) le superfici interessate da Vigneti, da Oliveti e da Frutteti, in quanto queste aree assumono un grado di rilevanza maggiore nel momento in cui si analizzano studi che riguardano la definizione della suscettività produttiva dei suoli agricoli.

1.3.1 Metodologia applicata

Il processo di realizzazione è stato caratterizzato da una serie di fasi tra loro propedeutiche descritte come di seguito:

- **reperimento di cartografie di base**, documentazioni e studi precedenti: questa fase consiste nel reperimento di cartografie topografiche di base, carte tematiche territoriali esistenti e studi da utilizzare come supporti grafici e fonte di dati per la stesura delle carte finali. La scelta della scala grafica da utilizzare è collegata alle dimensioni dell'area di indagine ed al dettaglio descrittivo che si vuole raggiungere.
- **ricognizioni e rilievi di campagna**: consistono in indagini dirette da effettuare sul territorio in esame con il supporto di cartografie di base a grande scala per delineare un quadro conoscitivo generale ed individuare eventuali situazioni particolari che necessitino, nelle fasi successive, di maggiori approfondimenti.
- **consultazione di coperture aerofotografiche**: l'interpretazione di restituzioni aerofotografiche rappresenta una fase molto importante in quanto permette di apprezzare in modo esteso il reale uso del suolo con un preciso riferimento temporale, ed inoltre, confrontato con studi e pubblicazioni precedenti, permette di valutare le variazioni di utilizzo intercorse in determinati periodi.
- **Realizzazione di cartografie con applicazioni informatiche**: l'uso degli elaboratori elettronici è attualmente uno standard consolidato in campo cartografico e nell'ultimo decennio si è potuto assistere ad una rapida crescita delle potenzialità hardware e software dedicate alla realizzazione ed alla gestione di applicazioni grafiche.

La grafica digitale permette la realizzazione di cartografie informatizzate, sfruttando le comuni procedure di editing offerte da programmi di grafica e fotoritocco, applicate a modelli e mappe di origine cartacea debitamente scansionate (raster).

E' possibile tracciare linee, poligoni, punti, riempimenti a colori o retinati o inserire oggetti grafici esterni, legende, testi, ecc., con la possibilità di apportare correzioni. In altri termini, quanto veniva, fino a poco anni fa, realizzato con tecniche strettamente manuali, oggi è facilitato da tecniche più versatili che permettono un numero superiore di modifiche e riducono notevolmente i tempi di trattamento.

Un ulteriore passo in avanti è stato fatto con l'introduzione di sistemi di elaborazione cartografica basati su strutture software GIS che permettono di generare cartografie dinamiche aggiornabili in tempo reale, modificabili ed integrabili con dati cartografici esterni e multiscala.

Un altro aspetto fondamentale dei sistemi GIS, risiede nella possibilità di collegare a quanto definito graficamente, una serie illimitata di dati spaziali gerarchizzati in database relazionali che permettono di effettuare svariati tipi di interrogazioni.

Ad esempio è possibile interrogare direttamente una pianta urbanistica per individuare il percorso più breve tra due abitazioni; determinare automaticamente la pertinenza di sicurezza di un'area industriale richiamando tutte le particelle catastali interessate e i relativi proprietari; calcolare la percentuale di territorio compresa in una determinata fascia altimetrica; quantificare per detta fascia qual è la percentuale di seminativo, di vigneto, di oliveto, ecc..

Questi sono solo esempi semplici di cosa sia possibile ottenere da un Sistema Informativo Territoriale (GIS) ben strutturato.

In questa sede si è ritenuto di fare ricorso a questi mezzi di elaborazione in quanto rendono molto agevole il trattamento di elementi geometrici poligonali quali sono le porzioni di territorio contraddistinte da un determinato uso del suolo. Le elaborazioni sono state effettuate nell'ambito del Dipartimento di Scienze biologiche e ambientali dell'Università degli Studi del Sannio, congiuntamente alla Cooperativa Agrifuturo.

In generale, passando da un'analisi a larga scala ad una trattazione più dettagliata, si rende frequente ampliare le voci in legenda in quanto vengono prese in considerazione aree sempre più ristrette ed è necessario dunque attribuire alle stesse una descrizione più completa.

La legenda proposta ed utilizzata per la stesura della Carta dell'uso del suolo è la seguente:

- Seminativo: aree caratterizzate dalla coltura specializzata di seminativi estensivi.
- Bosco: aree caratterizzate dalla presenza di boschi naturali
- Pascolo, incolto, arbusteto, cespuglietto: aree caratterizzate da utilizzo pascolivo; aree incolte; aree occupate da arbusti.
- Associazioni di vigneti, oliveti e frutteti: aree caratterizzate dalla presenza di vigneti, oliveti e frutteti in modo variamente associato o su fondi molto frammentati ed adiacenti.
- Roccia affiorante: aree caratterizzate dall'assenza di copertura pedologica e da roccia nuda e macereti.
- Acque: aree limitrofe agli impluvi di maggiore interesse e caratterizzate dalla presenza di vegetazione fluviale e fluvio-lacustre.
- Aree urbanizzate: aree interessate da insediamenti urbani

1.3.2 Ricognizioni e rilievi di campagna

Avendo fatto le dovute considerazioni sulla scala di dettaglio da utilizzare si è proceduto a pianificare le operazioni necessarie alla redazione della Carta dell'uso del suolo agroforestale.

In primo luogo sono state approntate delle indagini di osservazione diretta in campagna indirizzate al chiarimento di situazioni di difficile approccio in fase di fotointerpretazione.

La necessità di effettuare i sopralluoghi prima di avviare la fase di fotointerpretazione è stata dettata dalla consapevolezza della presenza sul territorio di situazioni molto particolari di uso del suolo, rappresentate da consociazioni di colture molto complesse che rendono spesso difficile la corretta attribuzione di una categoria di uso senza incorrere nell'errore di tralasciare la presenza di colture, di contro, molto significative.

Le consociazioni più frequenti sono quelle determinate dalla coesistenza di oliveti e vigneti che, specie se questi ultimi sono di giovane impianto e privi di organizzazione geometrica di impianto, possono indurre ad errori di classificazione.

Altra consociazione, ma di minore rilevanza è quella in essere tra oliveti e frutteti e vigneti e frutteti.

Questi aspetti hanno indotto gli operatori ad effettuare rilievi diretti da confrontare con le coperture ortofotogrammetriche al fine di impostare una taratura in fase di vettorializzazione.

In questo passo si è giunti ad identificare una voce in legenda definita come "Associazione di oliveti e vigneti" che individua macroaree caratterizzate dall'adiacenza irregolare di coltivazioni a vigneto ed oliveto con percentuali di osservazione relative prossime al 50%. Si sono identificate dunque aree omogenee, ma caratterizzate dalla coesistenza di due categorie di uso nettamente differenti.

Questo aspetto è endemico dell'area al contorno del nucleo urbano di Guardia Sanframondi e si evince con continuità in direzione degli abitati di Cerreto Sannita, di S.Salvatore Telesino e ad oriente di S.Lorenzo.

La natura di questi aspetti è direttamente correlabile alle condizioni fisiche e climatiche dell'area descritta in precedenza, che denuncia una vocazione colturale molto elevata per i vitigni e gli oliveti.

Inoltre le disposizioni colturali risentono notevolmente delle tecniche di impianto irregolari di vecchia data e della continua frammentazione dei fondi.

CARTOGRAFIA

1.3.3 Consultazione di coperture aerofotografiche

La definizione delle categorie di uso del suolo viene realizzata mediante l'interpretazione della copertura ortofotogrammetrica disponibile per l'intero territorio.

La base utilizzata è rappresentata dalla restituzione di voli effettuati alla fine del 2000 e restituiti in scala 1:10.000.

I supporti sono archiviati in formato digitale e più precisamente hanno estensione *.tiff in modalità RGB a 24bit con 256 livelli di colore e risoluzione grafica di 72 dpi.

Le ortofoto sono georeferenziate nel sistema di coordinate Gauss-Boaga tramite estensione *.tiffw con risoluzione per pixel di 1,00m.

La procedura di classificazione dell'uso del suolo avviene interamente in ambiente GIS e consiste nella sovrapposizione alla copertura ortofotografica di un poligono rappresentante l'intera area di studio.

Successivamente, tramite le funzionalità del software di elaborazione viene applicata una procedura manuale tramite periferiche di editing che permettono l'estrazione di poligoni identificati da un determinato uso del suolo.

Gradualmente si genera una frammentazione sempre più diffusa in funzione del dettaglio richiesto dalla scala.

Alla fase pratica di delimitazione dei poligoni, succede una procedura che permette di attribuire ad ogni singola area un determinato valore alfanumerico che identifica la categoria di uso del suolo.

Questa fase è detta di classificazione e permette di codificare univocamente poligoni con medesime caratteristiche di uso del suolo e permette di ottenere in automatico una legenda descrittiva.

I valori vengono archiviati in un database collegato direttamente alla grafica e strutturato in modo da permettere l'applicazione di interrogazioni e di formule aritmetiche, semplici o complesse, per eventuali elaborazioni.

In particolare, avendo preventivamente utilizzato algoritmi che generano nel database i campi relativi alle superfici dei poligoni, sarà possibile effettuare delle interrogazioni che quantificheranno realmente le rispettive categorie di uso del suolo.

Questa procedura è necessaria in quanto permette un controllo diretto delle operazioni di poligonazione, in quanto le superfici rilevate possono essere confrontate direttamente con i dati ufficiali elaborati statisticamente dall'ISTAT.

Logicamente eventuali incongruenze dei valori porta ad accertamenti in fase di elaborazione da parte degli operatori preposti.

FILIERA CEREALI- II^ Annualità

Una volta effettuata l'estrazione dei poligoni, la classificazione e verifica della congruenza dei dati è stato possibile importare i dati di grafica vettoriali ottenuti in formato *.dxf o *.dwg in modo da renderne agevole l'utilizzo su piattaforma software di tipo CAD.

Tabella 1- Dati territoriali dei comuni appartenenti all'areale di produzione dei cereali

COMUNE	ALTITUDINE (m)	SUP. TERRITORIALE (Kmq)	SAU (ha)	POPOLAZIONE
Apice	225	48,8	2900,08	5656
Baselice	620	47,8	2285,63	2841
Buonalbergo	555	25,1	1552,88	1935
Campolattaro	430	17,5	671,38	1122
Casalduni	300	23,2	1320,88	1602
Castelfranco in Mescano	760	43,1	4361,18	1065
Castelpagano	630	38,2	2352,72	1695
Castelvenere	119	119	1003,15	2615
Castelvetero in Valfortore	706	34,5	2264,59	1801
Cerreto Sannita	277	33,3	2260,26	4190
Circello	650	45,4	3166,04	2673
Colle Sannita	769	37	2822,42	3044
Cusano Mutri	475	58,9	1877,35	4396
Faicchio	475	43,9	2571,95	3857
Foiano di Valfortore	520	40,8	2221,25	1549
Fagneto l'Abate	501	20,5	1150,56	1215
Fagneto Manforte	380	24,4	1438,57	1960
Ginestra degli Schiavoni	540	14,8	682,67	611
Guardia Sanframondi	428	21	1673,3	5632
Molinara	580	24	745,28	1946
Montefalcone Valfortore	830	41,7	2318,92	1832

Fonte: n/s elaborazioni su dati Istat

FILIERA CEREALI- II^ Annualità

Segue tabella 1

COMUNE	ALTITUDINE (m)	SUP. TERRITORIALE (Kmq)	SAU (ha)	POPOLAZIONE
Morcone	600	101	5330,23	4956
Paduli	349	44,7	2671,86	4177
Pago Veiano	485	23,7	2023,48	2651
Pesco Sannito	393	24,1	1574,94	2175
Pietraroja	818	35,6	2155,32	663
Pietrelcina	345	28,8	1797,99	3028
Ponte	147	17,8	894,37	2569
Pontelandolfo	510	28,9	1408,9	2518
Puglianello	61	8,3	619,89	1399
Reino	390	23,6	1543,57	1360
S.Bartolomeo in Galdo	585	82,3	6412,51	5839
S.Giorgio la Molarata	667	65,3	4748,05	3290
S.Lorenzello	250	2343	618	2343
S.Lorenzo Maggiore	350	16,2	951,85	2275
S.Lupo	500	15,2	370,81	877
S.Marco dei Cavoti	695	48,8	3505,34	3707
S.Salvatore Telesino	95	18,2	915,41	3695
S.Croce del Sannio	689	16,3	983,01	1067
Sant'Arcangelo Trimonte	363	9,9	613,78	688
TOTALI		3754,6	80780,37	102514

Fonte: n/s elaborazioni su dati Istat

2. LOCALIZZAZIONE DELLE AZIENDE

2.1 Descrizione sinottica delle imprese di S. Bartolomeo in Galdo e Paduli

Le aziende interessate alla sperimentazione sono 5 e sono localizzate nei comuni di: San Bartolomeo in Galdo e Paduli. Si tratta di aziende strutturate su base prettamente familiare.

Tabella 2- Aziende che hanno fatto domanda di adesione al progetto nel settore Produzione cerealicola

DITTA	COMUNE	SETTORI
Caccese Lorenzo	Paduli	Produzione
Circelli Pasquale	San Bartolomeo in Galdo	Produzione
Pacifico Giovanni Aldo	San Bartolomeo in Galdo	Produzione
Palumbo Antonio	San Bartolomeo in Galdo	Produzione
Palombo Maria Antonietta	San Bartolomeo in Galdo	Produzione

Nelle aziende di San Bartolomeo in Galdo, le attività di produzione dei cereali si distribuiscono, in media, su una superficie di 15-16 ettari.

La maggior parte del terreno viene impiegato per la coltivazione di avena, grano duro, orzo e mais.

Alcune di queste aziende utilizzano una parte dei terreni per la produzione di tabacco, mentre l'azienda di Paduli si sviluppa su una superficie totale di 20.6 ha e si presenta in ottime condizioni.

In azienda si producono orzo, avena e frumento.

Le tabelle seguenti consentono un quadro generale delle attività agricole condotte nelle singole aziende:

Tabella 3- Quadro delle attività agricole nelle aziende di riferimento

COMUNE	FOGL	PARTICELLE	APPEZZAMENTO	SUPERFICIE		COLTURA	VARIETA'
				Ha	Are		
SAN BARTOLOMEO IN GALDO	45	45 – 539 – 540	n° 1	02.99		GRANO DURO	CRESO
SAN BARTOLOMEO IN GALDO	45	258 – 410 – 411	n° 2	00.24		OLIVO	
SAN BARTOLOMEO IN GALDO	45	288	n° 3	00.60		AVENA	
SAN BARTOLOMEO IN GALDO	46	59 – 61 – 62	n° 4	00.42		TABACCO	
SAN BARTOLOMEO IN GALDO	46	59 – 61	n° 5	00.39		AGLIO	
SAN BARTOLOMEO IN GALDO	46	453 – 455 – 587	n° 6	03.09		GRANO DURO	CRESO
SAN BARTOLOMEO IN GALDO	46	586	n° 7	01.93		GRANO DURO	VITROMAX
SAN BARTOLOMEO IN GALDO	48	392 – 817	n° 8	00.14		OLIVO	
SAN BARTOLOMEO IN GALDO	82	44	n° 9	01.50		POMODORO	
SAN BARTOLOMEO IN GALDO	88	17 – 19	n° 10	00.50		POMODORO	

2.2 Aziende di trasformazione di cereali

Le aziende interessate alla sperimentazione, per il settore trasformazione, sono 2 e sono localizzate nei comuni di: San Lorenzello e Cerreto Sannita.

Tabella 4- Aziende che operano nel settore trasformazione cerealicola che hanno aderito al progetto

DITTA	COMUNE	SETTORI
Durante Luigi	Cerreto Sannita	Trasformazione
F.lli Ricciardi Snc	San Lorenzello	Trasformazione

2.2.1 Azienda Durante Luigi (Cerreto Sannita)

La ditta Durante Luigi svolge attività artigianale di produzione di prodotti di panetteria e taralli.

L'attività è stata avviata il 27/09/96 ed è svolta essenzialmente con il lavoro del titolare e della moglie.

Il prodotto realizzato viene venduto al 50% a privati consumatori finali e l'altro 50% a rivenditori. Ha un fatturato di circa 50.000 € ed un reddito di circa 20.000 €..

L'attività da subito ha avuto successo ed è caratterizzata da una buona redditività.

La trasformazione effettuata dalla ditta Durante riguarda la produzione di prodotti da forno.

La produzione consiste nella panificazione che viene effettuata con forno con capienza di 50 pezzi da 2 Kg interamente riscaldato a legna.

La legna utilizzata è principalmente a base di quercia, faggio e castagno.

Vengono prodotte: panelle da 2 Kg, da 1 Kg e da ½ Kg e filoni da 1 Kg. Anche se la panella da 1 Kg è quella maggiormente richiesta dai consumatori.

La produzione del venerdì comprende anche pane di "Saravolla".

Viene indicata così la produzione tipica del beneventano per la cui produzione viene utilizzata semola di grano duro e tenero in una percentuale rispettivamente dell'80% e 20% di farina bianca., nel caso specifico essa consiste nella produzione di filoni da 1 Kg.

Tre volte a settimana viene prodotto anche il pan di spagna lavorato a mano con farina non lievitata, uova fresche e lievito Pescitelli, è confezionato ed etichettato.

Vengono inoltre prodotti Freselle cotte a legna.

Una vasta gamma di taralli tra cui quelli al vino bianco locale (Falanghina).

Una ottima produzione di biscotti tra cui alcuni tipici quali il Susamiello, un tipo di produzione ottenuta con farina e miele locale di castagno e acacia.

Infine l'azienda produce un tipico biscotto chiamato Morzetto che è simile al cantuccio toscano ma con caratteristiche di aroma e consistenza diverse.

Altri prodotti utilizzati per la produzione del pane sono il lievito naturale, che viene rinnovato giorno per giorno secondo una tecnica tradizionale, sale ed acqua.

I prodotti del panificio vengono venduti in provincia e soprattutto nei comuni di Cerreto Sannita, Cusano Mutri, Pietraroja, S.Salvatore telesino, Teleso, Castelvenere e Foglianise. In quest'ultimo comune vengono commercializzati soprattutto taralli.

Per quanto attiene le varietà di grano utilizzato per la produzione delle farine non è ritenuto, al momento, un elemento caratterizzante, invece viene valutata la farina in base ai molini fornitori ed utilizzata dai fornai a seconda della produzione.

Certo è che il grano duro e tenero utilizzato per la produzione di farina impiegata dai trasformatori interessati da questa sperimentazione, non proviene da produzioni sannite, pertanto, al momento si trasforma farina ottenuta da grani esteri, principalmente Francia, Canada e Australia.

Per quanto attiene i flussi si può asserire che i molini presso i quali viene acquistata la materia prima per la produzione dei prodotti da forno sono: molino "A. Caputo" (Napoli) e il molino "Piantoni" (www.molinopiantoni.it) e GISMONDI originaria di Cerreto Sannita, la cui farina viene utilizzata per la produzione di freselle cotte a legna e per la produzione di taralli.

La ditta Gismondi, attualmente trasferita a S. Salvatore telesino, lavora un ottima farina integrale con la quale produrre pane integrale, freselle e taralli integrali con un'aggiunta di farina bianca "00" nell'ordine del 10%.

Il pane viene prodotto con la farina della ditta PIANTONI di Chiari (BS).

Un dato tecnico è che la farina "0" deve essere lavorata con lievito di birra, mentre con la farina "00" si può utilizzare il lievito naturale rinnovato giorno dopo giorno.

Il lievito si ottiene da un residuo di impasto di circa 1 Kg che si rinnova con aggiunta di farina e acqua in quantità che varia in base al numero di panche da produrre.

La farina viene acquistata a circa 30 € più IVA, nello specifico si sottolinea che la farina di grano tenero 'Piantoni' (Chiari-Brescia) rende molto bene alla panificazione e costa 2-3 € al q.le in più rispetto alla Gismondi che pure è di ottima qualità ma ha meno forza ed è più umida. Meno forse vuol dire che la farina rende poco e può essere lavorata solo dopo 10 gg. di stoccaggio in magazzino perché deve perdere l'umidità in eccesso.

Ciò nonostante, si può definire la lavorazione del panificio interamente tradizionale, si nota inoltre che l'etichettatura porta solo alcune informazioni; viene tutto imbustato ed etichettato secondo le norme vigenti.

A tale proposito il fornaio lamenta il fatto che imbustare il pane caldo perde le caratteristiche di specificità, di tradizionalità ed a contatto con la plastica cambia sapore.

2.2.2 Azienda F.Ili Ricciardi SNC

La società si occupa della sola produzione di taralli, la cottura avviene in forni Rotor in movimento elettrico riscaldati a GPL.

Per la produzione viene utilizzata tutta farina di grano tenero o integrale di tenero acquistata direttamente al molino Gismondi che acquista soprattutto grani di provenienza estera ed una minima quota di grani italiani prodotti in Puglia.

In ogni caso, la granella viene acquistata in lotti presso il centro di stoccaggio di Napoli.

Anche in questo caso, la farina viene relativamente valutata, cioè non esiste uno standard di farina entro il quale sono considerati gli aspetti qualitativi della farina in fase di acquisto.

Tuttora, la farina testata per i biscottifici rende meno rispetto a quella della panificazione e gonfia di meno.

La produzione 2-3 volte all'anno deve essere adeguata in funzione della qualità della farina.

La farina viene acquistata in sacchi da 50kg.

I prodotti della società Ricciardi vengono commercializzati per il 50% in Campania di cui il 15-18 % in provincia di Benevento, il 20% nel resto d'Italia, il 30% all'estero (Stati Uniti, Canada, Inghilterra e Australia).

Il quantitativo di lavorazione di farina di grano tenero al giorno è di circa 8 q.li. di grano con una percentuale del 5% di farina integrale sempre di grano tenero.

Le produzioni di taralli hanno tre forme diverse, la principale è ad anello, grande e piccola e a bastoncino grande quanto una sigaretta.

Alla produzione vengono aggiunti altri ingredienti tra cui pinoli e spezie che caratterizzano la produzione con una ventina di articoli.

Tra i prodotti da considerarsi tipici vi è una gamma di taralli glassati di Benevento all'aroma di Strega.

La treccia è un prodotto che viene considerato tradizionale dell'areale di produzione.

FILIERA CEREALI- II^ Annualità

Per la lavorazione viene utilizzato olio extra vergine, olio di sansa, olio d'oliva o strutto comprato a Mantova presso l'azienda Ingrabrozzi, leader nel settore; mentre l'olio viene comprato a Solopaca ma è di provenienza pugliese.

Viene effettuata la tracciabilità e la rintracciabilità, individuate per lotti con seduta giornaliera dove vengono riportate tutte le informazioni.

L'azienda potrebbe puntare ai prodotti tipici rievocando le tradizioni di paste frolli (secche), Tarallucci al vino e Morzetti beneventani (un tipo di Cantuccio con cocco, miele, mandorle naturali e bucce di arancia).

2.3 L'analisi economico-aziendale

Con quanto segue si propone una lettura integrata dei dati relativi alle aziende produttrici aderenti al progetto che sono state monitorate sia sotto l'aspetto tecnico-produttivo che sotto il profilo economico.

Tabella 5- Aziende agricole aderenti alla Filiera cereali

AZIENDE	SUPERFICIE CEREALI	PRODUZIONE
	ha	q.li
Caccese Lorenzo	120	3.600
Circelli Pasquale	16	480
Pacifico Giovanni Aldo	16	480
Palumbo Antonio	19	570
Palumbo Maria Antonietta	8	240
TOTALE	179	5.370

Le cinque aziende presentano una superficie cerealicola che complessivamente ammonta a circa 179 ha con una produzione che può variare da 5.370 q.li (se si considera una resa per ettaro di circa 30q.li) a circa 9.000 q.li (con una resa di 50q.li/ha).

Sulla base dei dati disponibili è stato elaborato un conto economico parziale della filiera cerealicola che include i tre stadi della produzione, trasformazione della farina in grano e, infine, trasformazione in prodotto finito.

Tabella 6- Conto economico parziale di filiera- Valori totali

VARIABILE	VALORE	UNITA' DI MISURA
Superficie totale cereali	179	ha
Resa minima	30	q.li/ha
Resa massima	50	q.li/ha
Produzione minima	5.370	q.li
Produzione massima	8.950	q.li
Prezzo unitario grano tenero	17	€/q.le
Prezzo unitario grano duro	17	€/q.le
Ricavo per ha min	510	€/ha
Ricavo per ha max	850	€/ha
Ricavo totale min	91.290	€
Ricavo totale max	152.150	€
Resa farina/grano	0,7	70%
Produzione farina min	3.759	q.li
Produzione farina max	6.265	q.li
Prezzo farina min	30	€/q.le
Prezzo farina max	33	€/q.le
Ricavo farina min (30€/q.le)	112.770,00	€
Ricavo farina max (30€/q.le)	187.950,00	€

Fonte: n/s elaborazioni

Nella tabella 6 il conto economico fornisce valori totali, cioè riferiti alla superficie complessivamente coltivata dalle cinque aziende produttrici aderenti al progetto.

In altri termini, si considerano le cinque aziende come se costituissero un'unica azienda, in quanto soltanto con l'ipotesi di aggregazione è possibile superare gli ostacoli del "mercato" derivanti dalla ridotta dimensione aziendale che assume un rilievo critico soprattutto nel caso delle "commodities".

Sotto determinate ipotesi (riscontrabili in tabella) relative alle rese per ettaro e al prezzo per quintale del grano (si tratta, ovviamente, di un prezzo sottoposto alle oscillazioni di mercato), il ricavo ottenibile dalle cinque aziende aderenti può oscillare fra 90.000 € e 150.000 €.

Ipotizzando una resa grano/farina del 70% e un prezzo di 30 €/q.le per la farina, il ricavo derivante dalla farina prodotta con il grano delle aziende considerate dal Progetto è stimato in un range compreso fra 3.700 € e 6.000 € circa.

Con la tabella successiva i valori stimati si riferiscono ad un ettaro di superficie coltivata a grano.

Tabella 7- Conto economico parziale di filiera- Valori per ettaro

VARIABILE	VALORE	UNITA' DI MISURA
Resa minima	30	q.li/ha
Resa massima	50	q.li/ha
Prezzo unitario grano tenero	17,00	€/q.le
Ricavo per ha min	510,00	€/ha
Ricavo per ha max	850,00	€/ha
Resa farina/grano	0,7	
Produzione farina min	21	q.li/ha
Produzione farina max	35	q.li/ha
Prezzo farina min	30,00	€/q.le
Prezzo farina max	33,00	€/q.le
Ricavo/ha farina min	630,00	€/ha
Ricavo/ha farina max	1.050,00	€/ha

Fonte: n/s elaborazioni

Occorre, comunque, evidenziare la parzialità delle stime proposte che risentono della indisponibilità di altri dati, relativi soprattutto ai costi aziendali, che consentirebbero di stimare il valore aggiunto di filiera nonché la sua distribuzione fra i settori che la compongono, il margine di contribuzione e, dunque, la redditività di ciascun settore.

Non di meno, tali dati possono fare da supporto per talune valutazioni inerenti la possibilità per le aziende produttrici di grano duro di convertirsi nella produzione di grano tenero.

In linea con quanto esposto nei capitoli e nelle pagine precedenti, il miglioramento di *performance* delle imprese agricole aderenti è funzione degli incentivi che le imprese finali di trasformazione possono acquisire nel produrre e commercializzare prodotti ottenuti con l'utilizzo di farine, a sua volta ottenute con il grano delle suddette aziende agricole.

L'obiettivo è quello di far leva su tali incentivi affinché i benefici economici ottenuti nel settore della trasformazione si trasmettano a monte lungo tutte le fasi della filiera fino alle imprese coltivatrici.

Attualmente, le imprese di trasformazione (la ditta Durante Luigi e la F.lli Ricciardi S.n.C.) si approvvigionano acquistando farina ottenuta da grani esteri.

Punto centrale è il raccordo fra le esigenze dei diversi settori lungo cui si articola la filiera: uno dei problemi maggiori del frumento tenero prodotto a livello locale è, infatti, l'eterogeneità delle partite, a differenza del frumento di provenienza estera.

I molini dispongono di silos dedicati alle diverse caratteristiche del frumento (necessari per miscelare i grani in funzione del tipo di farina e quindi del tipo di cliente da servire), e

questo potrebbe/dovrebbe essere fatto anche dai centri di raccolta per una ulteriore valorizzazione delle produzioni.

Tale momento di "prima valorizzazione" non può prescindere, tuttavia, dal contributo fornito dal settore primario attraverso il miglioramento qualitativo della produzione, così come detto nel prosieguo del presente lavoro.

Attraverso l'impiego di farina prodotta con grani delle aziende locali aderenti alla sperimentazione, ai trasformatori sarebbe consentito di:

- segmentare il loro mercato di riferimento, individuando ulteriori tipologie di consumo;
- differenziare la loro produzione;
- creare vantaggio competitivo;
- godere di *premium price*;

Il *premium price* di cui godrebbero le imprese di trasformazione, oltre che un incremento degli utili per le imprese stesse, potrebbe consentire una migliore remunerazione del grano prodotto dalle aziende, nonché della farina trasformata dai molini.

In ogni caso, si avrebbe una compensazione per i maggiori costi che, almeno inizialmente, le aziende potrebbero sostenere a causa delle diseconomie di scala nonché a causa della riorganizzazione produttiva.

Siffatta strategia richiede una qualche forma di integrazione fra gli attori della filiera; fra le diverse ipotesi di "ristrutturazione" di filiera, quelle che più realisticamente potrebbero essere perseguite sono le seguenti:

1) Costruzione, da parte dei produttori di grano tenero, di una cooperativa, che includa anche una struttura di stoccaggio e di prima lavorazione, stipulando un contratto di "lavorazione per conto terzi" con il molino e vendendo la farina ai trasformatori finali (panificio);

2) Costruzione, da parte dei produttori di grano, di una cooperativa che integri soltanto la fase di stoccaggio e prima lavorazione;

3) Stipula di un accordo di filiera: i trasformatori finali (panificio) si impegnano ad acquistare farina prodotta con il grano tenero delle aziende locali; il molino si impegna a produrre diversi lotti di farina esclusivamente con il grano delle aziende, sub garanzia di collocamento della farina stessa presso i trasformatori. In tale accordo, non va omissis di considerare anche le imprese di stoccaggio e di prima trasformazione, laddove tali operazioni non possano essere effettuate dal molino.

L’ipotesi di cui sub 1) potrebbe prevedere la totale integrazione della fase di trasformazione del grano in farina nonché della fase di trasformazione della farina in prodotto finito presso la cooperativa di produttori.

Si avrebbe, in tal caso, una integrazione verticale completa ovvero, in altri termini, si realizzerebbe il caso limite di “filiera corta”.

Tale possibilità, ovviamente, dipende dalla capacità di investimento oltre che dalla propensione al rischio delle imprese coltivatrici.

L’ipotesi di sub 2), anziché mediante integrazione a valle, potrebbe essere realizzata anche mediante un accordo fra produttori e imprese di stoccaggio e prima lavorazione.

Tale ipotesi, tuttavia, dovrebbe richiedere anche un adeguamento degli impianti di stoccaggio, non tanto in termini di incremento di capacità, quanto in termini di ammodernamento delle strutture in modo da consentire miscele e fornire così all’industria molitoria un prodotto omogeneo.

In tale ottica, ad esempio, è particolarmente avvertita l’esigenza di dotarsi di sistemi di pulizia rapida dei cereali in ingresso per ottenere e offrire ai molini prodotti omogenei con minor impurità ed umidità.

L’obiettivo principale consiste nel realizzare una differenziazione del frumento in partite omogenee non solo in riferimento ai parametri standard di impurità ed umidità ma, soprattutto, in funzione di caratteristiche di qualità (peso specifico, colore, forza, ecc.) su cui dovrebbe fare perno il rilancio della filiera a livello locale.

Con l’ipotesi di cui sub 3) si attuerebbe una integrazione contrattuale piuttosto strutturale e/o economica che, più che nelle altre ipotesi, deve far leva sulla qualità, sicurezza e rintracciabilità dei prodotti.

Riguardo agli approvvigionamenti, le esigenze dei molini possono essere ricondotte a due grandi aree: quella della qualità intrinseca del frumento e quella della sua qualità commerciale.

Riguardo agli aspetti di qualità intrinseca delle produzioni, particolare attenzione viene riposta dai molini alle modalità utilizzate per lo stoccaggio e la conservazione del grano e in particolare all’assenza di residui chimici di trattamento.

La qualità commerciale (omogeneità dei lotti, dimensione dei lotti e loro continuità, servizi incorporati, campionatura) assume valenza particolare, anche perché essa incide soprattutto sull’entità dei costi di transazione e di pre-lavorazione del molino.

3. STRATEGIA

3.1 Le strategie

Quanto stabilito dalla nuova Politica Agricola Comunitaria circa il fatto di non destinare più del 50% del budget agricolo alle aziende vocate alla quantità, la progressiva riduzione programmata delle risorse¹, e, infine, la decisione di sostenere direttamente il reddito degli agricoltori non in base alle quantità prodotte, ha consentito quel disaccoppiamento degli aiuti verso cui l'Unione Europea si è indirizzata.

Questa programmazione ha anche condizionato gli scenari territoriali in ambito rurale ed ha influito sull'equilibrio gestionale delle filiere produttive.

La filiera cereali, è praticamente quella che maggiormente risente degli effetti della riforma agricola.

Il disaccoppiamento, infatti, ha già determinato una forte riduzione della superficie agricola destinata appunto alla produzione dei cereali.

Tuttavia non è il solo fenomeno che ha contribuito a disseminare sconforto tra gli attori della filiera cerealicola del Sannio.

Fino ad oggi si è assistito ad una eccessiva spinta alla produzione con il disegno di perseguire la competitività delle aziende attraverso metodi di produzione più consoni all'industria che non all'agricoltura, cosa che ha finito per uniformare i metodi di produzione agricoli a quelli industriali.

Oggi, ci si trova a dover ragionare in controtendenza rispetto alle abitudini acquisite, ormai divenute consuetudini produttive della materia prima in agricoltura.

Per cui si assiste ad un immediato declino del settore produttivo dei cereali e dell'intera filiera, fenomeno che induce a pensare che non è più possibile rinunciare ad una produzione agricola, anche nel settore cereali, indirizzata alla qualità, alla sicurezza degli alimenti utilizzando sistemi aggiuntivi come la tracciabilità e la rintracciabilità di prodotto e di filiera, le certificazioni di garanzia, e cercando di rafforzare il suo legame al territorio ed al mondo rurale.

Allora, ridiventa necessario che l'agricoltura si riappropri e conservi la propria specificità, deve cioè ribadire il proprio ruolo multifunzionale e portare all'affermazione di un

¹ La nuova PAC è tesa a favorire la destinazione di risorse volte a premiare i comportamenti virtuosi e rispettosi del modello agricolo europeo, diversità, qualità, sicurezza.

modello sociale ed alimentare tradizionale che rispetti le condizioni europee, un modello fondato sulla diversità, sulla qualità, sulla tradizione, sulla tipicità e sulla sicurezza alimentare.

Cosa fare per valorizzare la specificità del territorio Sannio, con la sua storia ed i suoi agro-ecosistemi, con le singole aziende agricole e i singoli agricoltori e renderla a servizio dello sviluppo rurale?

La Politica Agricola Comune, che ha svolto in passato un ruolo importante nello sviluppo del sistema agro-alimentare europeo, mostra oggi segni evidenti di crisi.

Si è fortemente incrinata la fiducia degli acquirenti e più in generale dell'opinione pubblica e, da parte loro, gli agricoltori non vedono corrisposte le legittime aspettative di sviluppo che dipendono proprio dalla fiducia del consumatore.

Il sistema di aiuti al reddito introdotti con la riforma Mac Sharry, consente l'erogazione del sostegno in modo incondizionato, nella più assoluta carenza di vincoli a parametri di qualità e sicurezza dei prodotti.

Questi aiuti hanno, inoltre, contribuito in modo sostanziale ad accentuare lo squilibrio, peraltro già presente, nella destinazione delle risorse finanziarie a favore delle produzioni continentali e a discapito di quelle mediterranee.

Lo sforzo che tutti gli attori del sistema agricolo in generale e della filiera dei cereali in particolare devono compiere riguarda dunque la ridefinizione del modello produttivo per renderla conforme al modello agricolo europeo, che si fonda appunto sulla diversità, sulla qualità e sulla sicurezza.

Con questa sperimentazione si vuole individuare un modello agricolo che per le sue specificità, richiede l'adozione di misure che siano ispirate ai principi della sicurezza alimentare, già enunciati dalla Commissione Europea nel Libro Bianco sulla sicurezza alimentare del gennaio del 2000, della precauzione e della responsabilità di tutti gli attori della filiera agro-alimentare, in base alle quali devono essere gli operatori ad avere la responsabilità primaria di assicurare la salubrità degli alimenti ai consumatori.

E' importante che venga assicurata la tracciabilità e la rintracciabilità dei percorsi dei cereali e degli alimenti, affinché si possa identificare ogni prodotto lungo tutta la catena alimentare.

E' indispensabile, assicurare la corretta informazione al consumatore, attraverso un'efficace etichettatura, che ricostruisca in modo chiaro e comprensibile l'intera "storia" del bene, dell'azienda cerealicola, quelle di trasformazione e delle imprese alimentari all'interno delle quali l'alimento è stato commercializzato.

In estrema sintesi, l’obiettivo è quello di avere massima attenzione non solo al prodotto finale, ma come esso è ottenuto e venduto controllando cioè l’intera filiera cerealicola.

Un altro degli obiettivi considerati è che le aree interne svantaggiate, così come il Sannio, devono migliorare l’accesso al mercato, valorizzando un commercio idoneo e solidale con i cittadini, un commercio basato sul forte recupero della fiducia del consumatore con produzioni coerenti con i valori agro-ambientali, socio-culturali e tradizionali dell’areale stesso di produzione.

Ma questo potrebbe non essere sufficiente, bisogna puntare al recupero di principi morali, secondo i quali ci si convinca di dover adottare un comportamento morale nei confronti dei consumatori e i consumatori verso gli attori della filiera.

In sintesi, bisogna che tutti assumano un comportamento adeguato in una dimensione etica.

Questo progetto ha l’ambizione di voler rafforzare i rapporti tra gli attori della stessa filiera.

Quindi, la qualità e la sicurezza alimentare, il rispetto della condizionalità nell’ottica di un nuovo equilibrio agricoltura-ambiente, la conservazione degli aspetti socio-culturali-tradizionali, la ricerca applicata alla produzione e le dovute certificazioni a garanzia dei processi produttivi adottati, devono essere resi comprensibili agli utenti ed al consumatore attraverso la massima semplificazione controllabile secondo principi di trasparenza ed efficienza.

E’ proprio sulla base dei precedenti postulati che la sperimentazione messa in atto nella filiera, vede la sua massima applicazione in due fasi importanti di essa, una, nella fase di produzione della materia prima e l’altra nella fase di trasformazione-commercializzazione.

Durante la prima fase in accordo con alcuni agricoltori aderenti al progetto, si sono messe a punto adeguate tecniche di produzione atte a soddisfare le norme introdotte con la riforma della PAC circa il rispetto della condizionalità.

Condizione, questa, importante per attirare nuove risorse nel settore agricolo attraverso la dimostrazione di attenzione verso le tematiche ambientali e di difesa del territorio.

In tale ottica si sono individuati ed adeguati i processi produttivi e linee di produzione che, insieme ad un’adeguata forma di tracciabilità ed etichettatura, possano rappresentare da un lato un’importante passo avanti verso la trasparenza e l’efficienza delle operazioni colturali utili alla valorizzazione del prodotto e al recupero della fiducia dei consumatori e, dall’altro,

continuare ad usufruire dei sostegni finanziari messi a disposizione dalla UE mediante l'applicazione della condizionalità.

La strategia soddisfa tutte le condizioni imposte dalla PAC che, oltre ad essere incentrata sullo sviluppo rurale, individua tra le misure di sostegno al settore agricolo una erogazione finanziaria vincolata al perseguimento degli obiettivi della sicurezza degli alimenti, della qualità e della tutela dell'ambiente ritenuti pilastro fondante della nuova riforma.

Si ritiene che questa strategia possa rappresentare una nuova opportunità per le aree rurali interne a lento sviluppo e che essa trova motivo di applicazione in funzione del fatto che la nuova politica garantisce le aziende che contribuiscono allo sviluppo più sostenibile del territorio e tende a limitare la concorrenza sleale degli agricoltori produttori di cereali degli altri paesi europei basata su pratiche ambientali e sociali vietate nell'Unione Europea.

3.2 Obiettivi

Considerato quanto detto nel paragrafo precedente, vengono proviamo a sintetizzarti di seguito gli obiettivi che s'intendono perseguire, con la sperimentazione del presente progetto, puntando sull' ipotesi di rilancio del sistema cerealicolo sannita attraverso l'adeguamento dei modelli produttivi a quanto richiesto dal terzo pilastro della PAC: diversità, (intesa come specificità territoriale), sicurezza alimentare, qualità dei prodotti e tutela dell'ambiente.

Queste le principali scelte strategiche territoriali individuabili nella filiera cerealicola, scelte che si rapportano ad alcune fondamentali priorità che assumiamo come nostri obiettivi di breve periodo:

- Recuperare competitività e migliorare la redditività per assicurare il reddito agli agricoltori;
- Riconoscimento della specificità della produzione agricola senza che questa venga confusa con la produzione industriale;
- Salvaguardare il mondo rurale valorizzando ed implementando l'attività agricola compatibile con il territorio e fare svolgere all'agricoltura provinciale il ruolo multifunzionale;
- Salvaguardare la salute umana attraverso la sicurezza degli alimenti ed il controllo dei sistemi di produzione;
- Cogliere opportuni strumenti finanziari erogati per la corretta pratica agricola finalizzata anche alla salvaguardia ambientale, condizionalità.

- Individuare trasformazioni della materia prima e produzioni tipiche o tradizionali che esprimano il legame storico-culturale con il territorio;
- Individuare e colmare le attuali carenze in materia di Formazione, Informazione e Ricerca anche per individuare sostanze e molecole ad effetto benefico per l’alimentazione umana nei prodotti cerealicoli del territorio Sannio e che esprimono una specificità extranutrizionale territoriale.

3.3 Interventi

Le linee di intervento prese in considerazione per il settore cerealicolo in questa seconda annualità hanno riguardato sia aspetti legati alle tecniche di produzione dei cereali, che aspetti riguardanti i prodotti della trasformazione destinati all’alimentazione umana.

3.3.1 Interventi sperimentali proposti alle aziende di produzione di cereali

In questa seconda annualità, l’attenzione è stata maggiormente rivolta alla valutazione della produzione, sia in termini di adeguamento delle tecniche alla salvaguardia ambientale sia in termini di corretta pratica per la produzione di granella che corrisponda ai requisiti richiesti di qualità e sicurezza alimentare.

Per tutte le aziende coinvolte, è stato predisposto un piano dettagliato di corretta pratica agricola in modo da poter verificare e confrontare le operazioni e le soluzioni adottate con quelle precedenti alla sperimentazione.

Le fasi che al momento sono state valutate non coprono l’intero ciclo di produzione in quanto la raccolta sarà effettuata nel mese di giugno.

Il programma delle operazioni comprende l’intero ciclo produttivo, dalla preparazione del letto di semina alla raccolta e commercializzazione del seme, tuttavia, ci sembra doveroso sottolineare che le abbondanti piogge di quest’anno concentrate tra ottobre e novembre non hanno consentito di rispettare i tempi stabiliti di lavorazione, concimazione e semina.

Al momento, si è stati in grado di seguire e suggerire anche le sistemazioni del terreno in base alle caratteristiche pedologiche e di pendenza del terreno agrario in modo da poter consentire la migliore regimazione delle acque, di limitare al massimo l’erosione da ruscellamento e una ridotta lisciviazione del terreno con una conseguente minore perdita di concimi minerali in particolare quelli azotati.

Al momento sono state controllate tutte le operazioni effettuate e che risulteranno utili anche nella tracciabilità a garanzia della qualità e della sicurezza alimentare.

4. ORGANIZZAZIONE DELLE FASI DI PRODUZIONE DELLA FILIERA CEREALICOLA

4.1 Lavorazione del terreno, modalità operative

Nelle aziende monitorate aderenti al Progetto, il responsabile aziendale addetto alla lavorazione del terreno ha effettuato le seguenti operazioni secondo le procedure concordate:

- Aratura del terreno ad una profondità non superiore ai 20-25 cm e preparazione del letto di semina con almeno due lavorazioni di amminutamento;
- in alternativa, interventi di ripuntatura e/o erpicatura e/o frangizollatura la preparazione del letto di semina con almeno due lavorazioni di amminutamento.

Svolgimento seguenti operazioni utili alla tracciabilità e registrazione delle operazioni avvenute indicando:

- data delle operazioni di aratura o ripuntatura e/o erpicatura e/o frangizollatura;
- profondità di aratura;
- data della prima operazione del letto di semina;
- data della seconda operazione di preparazione del letto di semina;
- particelle lavorate.

4.2 Concimazioni

Ai fini di un adeguato calcolo delle dosi e delle tipologie di concime da somministrare, presso le aziende monitorate sono stati prelevati campioni di suolo, fanno analizzare il terreno destinato alla coltivazione di frumento duro, al fine di rilevare attraverso analisi chimico-fisiche dei seguenti parametri:

- azoto totale
- fosforo assimilabile
- potassio scambiabile
- sostanza organica
- pH
- tessitura.

Le concimazioni da realizzare sul terreno destinato alla produzione di frumento duro, sono attuate in presemina e in copertura.

Le concimazioni in presemina si distinguono in:

- concimazione fosforica e potassica;
- concimazione azotata.

Le concimazioni in copertura prevedono solo la somministrazione di composti azotati. Le modalità di concimazione fosforica, potassica e azotata sono descritte nei seguenti sotto paragrafi.

4.2.1 Concimazione fosforica e potassica

La concimazione fosforica e potassica viene seguita in presemina dal responsabile aziendale addetto alla concimazione il quale si impegna a:

- programmare gli eventi di concimazione fosforica e potassica in presemina;
- calcolare i quantitativi di concime fosforico e potassico in funzione dei seguenti elementi:

- ✓ risultati delle analisi sul terreno;
- ✓ livelli produttivi che si stima ottenere dalla coltura o in funzione della necessità di attuare il Reg. CEE 2078/92 della Regione Campania;

▪ nel caso in cui le analisi del terreno evidenzino una carenza di uno o di entrambi gli elementi nutritivi, il responsabile interviene arricchendo il terreno con 300 Kg/ha di P₂O₅ e/ 200 Kg/ha di K₂O (tali concimazioni vengono eseguite preferibilmente concentrandole sulla coltura in rotazione con il frumento più esigente di tali elementi); il numero degli interventi viene stabilito sulla base di un monitoraggio analitico annuale del terreno;

- verificare il corretto funzionamento delle macchine/attrezzature per la distribuzione del concime (trattore/spandiconcime);
- distribuire uniformemente il concime sul terreno;
- registrare l'intervento di concimazione avvenuto indicando:
 - ✓ il riferimento al certificato di analisi;
 - ✓ la particella/e concimata/e;
 - ✓ la data del trattamento;
 - ✓ il titolo del concime;

FILIERA CEREALI- II^ Annualità

- ✓ il nome commerciale del prodotto;
- ✓ le dosi impiegate.

Per quanto attiene la concimazione fosforica e potassica si procede ad un calcolo di distribuzione basato alla resa per ettaro di produzione di granella attesa.

Tabella 8- Calcolo delle dosi di concime fosforo e potassico somministrate in funzione della produzione di granella attesa.

	Produzione granella (q.li/ha)			
	30	40	50	60
K2 assorbito (Kg/ha)	41	54	67	81
P2O5 assorbito (Kg/ha)	30	42	53	64

4.2.2 Concimazione azotata

La concimazione azotata, nelle aziende aderenti al progetto, viene eseguita in presemina e in copertura dal Responsabile aziendale addetto alla concimazione, il quale deve:

- programmare gli interventi di concimazione azotata;
- calcolare i quantitativi di concime azotato da somministrare in funzione dei seguenti elementi:
 - ✓ analisi del terreno,
 - ✓ livelli produttivi attesi (assorbimento teorico medio in funzione della granella prodotta dalla coltura) o in funzione della necessità di attuare il Reg. CEE 2078/92 della Regione Campania;
- distribuire il concime azotato calcolato con le seguenti modalità:
 - ✓ 1/5 dalla presemina;
 - ✓ 2/5 dalla terza foglia all'accestinamento;
 - ✓ 2/5 dalla fine dell'accestinamento al viraggio levata;
- nell'impossibilità di effettuare i tre interventi di concimazione, il Responsabile aziendale, distribuisce il concime azotato calcolato con le seguenti modalità:
 - ✓ 2/5 in presemina

FILIERA CEREALI- II^ Annualità

✓ 3/5 in copertura;

- verificare il corretto funzionamento delle macchine/attrezzature per la distribuzione del concime (trattore/spandiconcime);
- distribuire uniformemente il concime sul terreno;
- registrare gli interventi di concimazione avvenuti indicando:
 - ✓ il riferimento al certificato di analisi;
 - ✓ la particella/e concimata/e;
 - ✓ la data del trattamento;
 - ✓ la fase fenologica della pianta (per le concimazioni in copertura);
 - ✓ il titolo del concime;
 - ✓ il nome commerciale del prodotto;
 - ✓ le dosi impiegate.

Tabella 9- Calcolo delle dosi di concime azotato somministrate in funzione della produzione di granella attesa

	Produzione granella (q.li/ha)			
	30	40	50	60
Azoto assorbito (Kg/ha)	82	109	136	163

4.3 Scelta delle varietà

La scelta delle varietà, nelle aziende monitorate, viene effettuata tra le varietà definite annualmente dal GIFP, ad inizio di ogni annata agraria, ma tenendo presente la destinazione del prodotto essa viene condizionata in base alla commercializzazione del prodotto.

In alcune aziende, la scelta viene effettuata direttamente dall'azienda che acquisterà il prodotto e, stabilisce anche la varietà da seminare.

Le varietà maggiormente utilizzate al momento sono: svevo e creso.

Per quanto attiene il piano di semina, si stanno valutando alcuni aspetti legati alla scelta del seme per la commercializzazione sul mercato locale in base alle necessità qualitative richieste dai trasformatori, in particolare per la produzione dei prodotti da forno e pasta che, in provincia di Benevento rappresentano una vera e propria specificità.

4.4 Semina

La semina nelle aziende aderenti al progetto viene effettuata cercando di:

- utilizzare esclusivamente seme certificato ENSE;
- acquistare grano "OGM free" e richiedere al fornitore una documentazione attestante l'assenza di semi provenienti da programmi di trasformazione genetica;
- acquistare seme conciato o conciare il seme in azienda;
- in caso di acquisto di seme conciato, richiedere al fornitore la documentazione attestante i Principi Attivi utilizzati per la concia;
- conservare adeguatamente i cartellini ENSE di tutto il quantitativo acquistato, la fattura di acquisto e le dichiarazioni di conformità sul grano "OGM free";
- seminare il frumento possibilmente dopo un maggese nudo o dopo leguminose da foraggio e da seme;
- non ritornare sullo stesso terreno con il frumento duro per più di due anni consecutivi;
- registrare la rotazione effettuate nei due anni precedenti l'annata agraria in corso;
- impiegare una densità di semina pari a 350-400 semi germinabili al m²;
- calcolare la dose di semina con la formula seguente:

$$Dose\ di\ semina\ (kg/ha) = Densità\ di\ semina\ X\ Peso\ di\ 1000\ semi / (\% \ Germinabilità)$$

- in caso i terreni ben preparati e ben drenati, aggiungere al valore calcolato per la dose di semina un'aliquota pari al 15%-10%;
- in caso di condizioni di semina tardive, di ristagni d'acqua e di altre condizioni sfavorevoli, aggiungere al valore calcolato per la dose di semina un'aliquota pari al 10%-20%;
- registrare i seguenti dati:
 - ✓ varietà seminata/e;
 - ✓ particella/e seminata/e;
 - ✓ utilizzo di seme conciato e riferimento alla documentazione di acquisto o al processo di concia;
 - ✓ data della semina;
 - ✓ dose di seme impiegata (q.li/ha).

4.5 Interventi proposti alle aziende di trasformazione

Nella prima annualità si è data molta attenzione alla valorizzazione del grano duro, anche perché rappresenta ancora la stragrande maggioranza di produzione cerealicola del territorio.

Alla luce di quanto sta accadendo con la riforma agricola, risulta quanto mai necessario dover pensare di far fronte alle nuove esigenze emerse nel settore cerealicolo e, pertanto, individuare nuove strategie di interventi attraverso le quali condizionare in positivo il settore produttivo oggi in fase di grande declino.

Nella presente sperimentazione partecipano due aziende di trasformazione di cereali: Durante e Ricciardi.

L'azienda Durante, ditta di panificazione tradizionale con una buona gamma di prodotti da forno e la ditta Ricciardi snc, soprattutto dedicata alla produzione di taralli.

Le due aziende, rientrano in un areale di produzione della zona nord-orientale della provincia di Benevento, dove si concentrano circa 10 aziende produttrici di prodotti da forno.

Nell'ottica delle produzioni tradizionali, le aziende sono ben caratterizzate ed indirizzate verso prodotti che testimoniano un legame con il territorio ben saldo e le produzioni stesse possono rappresentare tradizioni ed abitudini del sannio antico.

Tuttavia, non sono stati ancora raggiunti livelli di attenzione adeguati per la valorizzazione delle produzioni.

A questo scopo, la sperimentazione ha tentato di mettere ordine e suggerire azioni attraverso le quali migliorare il rapporto con gli altri attori della filiera con i consumatori.

Intanto, vanno definite alcune incongruenze sono determinanti per l'organizzazione della filiera in sede locale.

Incongruenze che si possono individuare nel fatto che le aziende di produzione del frumento non producono in funzione delle necessità dettate da una filiera interamente organizzata in provincia e che d'altro canto, le aziende di trasformazione continuano a produrre senza sfruttare l'opportunità di utilizzare per i propri prodotti il valore aggiunto proveniente da una filiera tutta sannita.

Questo fenomeno, quindi, lascia intendere che i principali attori delle filiere cerealicole si ignorano e che invece, considerate le potenzialità, sarebbe stato auspicabile un raccordo sulla qualità della materia prima, sulle modalità e tipo di molitura, sulla necessità di ottenere produzioni che sappiano esprimere le tradizioni e le specificità del territorio.

Sulla base di queste valutazioni, e tenuto conto delle emergenti necessità di dover adeguare la produzione cerealicola alla politica del disaccoppiamento, e per la produzione di

seminativi tenuto pure conto della carta dell’uso del suolo con la quale si realizza la vasta area coinvolta, si ritiene possibile immaginare un percorso che riordini la produzione cerealicola.

Un riordino che suggerisca opportuni cambiamenti degli ordinamenti culturali e varietali basati sulla domanda locale e, cioè, che sappia cogliere la richiesta proveniente dalle ditte di trasformazione da un lato mentre, dall’altro, assicurare al consumatore un prodotto noto sotto l’aspetto della qualità, della sicurezza alimentare e ottenuto nel rispetto delle condizioni di salvaguardia ambientale.

In buona sostanza, c’è necessità di prepararsi ad una agricoltura autopropulsiva e autosufficiente, valutare l’ipotesi che le aziende produttrici destinino una superficie agricola utilizzata maggiore alla produzione di grano tenero a svantaggio del duro per soddisfare la domanda sul mercato locale e le caratteristiche richieste dalla trasformazione per la lavorazione dei propri prodotti.

Dal canto loro, le imprese di trasformazione devono sfruttare al meglio la territorialità dei produttori, la loro vicinanza può facilmente consentire il raccordo tra produttore – molitore – trasformatore.

Quest’ultimo deve dettare le condizioni di qualità della materia prima in una logica di filiera totale e rendere corresponsabili il produttore e il mugnaio del successo o dell’insuccesso della sua lavorazione.

Insomma, bisogna rivalutare i vantaggi di un prodotto ottenuto nell’ambito di una filiera organizzata in poche decine di chilometri, dove il valore aggiunto è quello di essere facilmente tracciato e rintracciato, perché il consumatore locale conosce l’azienda di produzione, le sue caratteristiche produttive, conosce l’impresa di molitura e conosce il settore della trasformazione.

Senza dubbio tale condizione facilita il rapporto consumatore-produttore, aumenta la fiducia dei cittadini nei confronti dei propri sistemi produttivi, della salubrità degli alimenti ottenuti nel territorio di origine e ne apprezzano la specificità.

Un valore aggiunto è rappresentato proprio dalla specificità, cioè il rilancio dei prodotti tipici, prodotti che sappiano mettere in evidenza il legame esistente tra produzione e territorio, prodotti attraverso i quali cogliere i sapori della tradizione locale, attraverso i quali tramandare alle generazioni future le abitudini alimentari del territorio e le sappia proporre per le sue caratteristiche di qualità e genuinità ai consumatori locali e non.

Per questo si è proposto alle aziende di trasformazione un percorso a ritroso nel tempo, quando la materia prima, gli aromi e le spezie, gli ingredienti per la lavorazione, l’olio e

quant'alto necessari per la lavorazione venivano acquistati in loco. Essi esprimevano tutto il legame con il territorio, essi esprimevano la specificità territoriale.

Attraverso l'implementazione della filiera si è voluto stimolare il fornaio a lavorare con tecniche tradizionali quei prodotti che possano rappresentare per il Sannio i messaggeri di informazioni, storia, cultura della tradizione della panificazione e della produzione di prodotti da forno della provincia di Benevento.

Con questo percorso a ritroso nella storia e nel tempo si è potuti individuare una vasta gamma di prodotti tradizionali e tipici da rilanciare sul mercato globale.

Alcuni di essi rientrano già nella produzione di routine di alcuni forni, ma non è rispettato il principio della specificità territoriale, vale a dire che il prodotto tradizionale è ottenuto con materie prime, ingredienti e spezie provenienti da altre parti del mondo.

Il tentativo è stato quello di sensibilizzare gli attori della filiera a utilizzare materia prima reperibile in loco, cercare di costruire filiere stabili sul territorio e rilanciare e valorizzare le produzioni assumendo un atteggiamento di maggiore collaborazione all'interno della filiera stessa e attraverso una corretta ed aggiornata forma di etichettatura e tracciabilità.

Molti sono prodotti sui quali si può, in futuro per l'implementazione della filiera *cereali* e, di seguito, vengono riportati alcuni esempi:

Il Pane Beneventano

Nella panificazione il pane prodotto in provincia di Benevento viene collocato al primo posto per quantità e qualità.

Esso rappresenta un vero fiore all'occhiello tra le produzioni della filiera cerealicola, in particolare alcuni tipi di pane.

La lavorazione adottata dalla ditta Durante ad esempio, rispetta quasi tutte le condizioni di specificità dal punto di vista delle materie prime adottate e tutte le condizioni tradizionali dal punto di vista della lavorazione.

Il pane cotto in forno alimentato esclusivamente con legna di essenze arboree forestali e principalmente a base di quercia, faggio e castagno.

Una produzione tipica viene individuata nel cosiddetto pane di "Saravolla", per la produzione viene utilizzata semola di grano duro e tenero in una percentuale rispettivamente dell'80% e 20% di farina bianca la cui pezzatura può essere in filoni o pannelle che vanno da 1 a 2 Kg.

Si intuisce che l'utilizzo di entrambe le farine ottenute da grani duri e teneri per la produzione di questo tipo di pane ne fa una panificazione diversa che, aggiunta al caratteristico lievito naturale rinnovato giorno per giorno, fa del pane tipico Beneventano un esempio di

trasformazione che necessita di essere ampiamente valorizzato anche attraverso la richiesta di riconoscimento di un marchio DOP.

Il Buccellato

Il Buccellato è un pane tipico di alcune zone del Tammaro, esistono due tipi di buccellato: salato e dolce.

E' un prodotto tradizionale del periodo pasquale che è divenuto il simbolo della comunità di Fragneto

L'abate, infatti, la prima domenica dopo Pasqua viene organizzata dalla comunità fragnetana una giornata di valorizzazione del Buccellato.

Ha ottenuto il marchio DOP ma il pane tuttavia non è molto conosciuto, pertanto, necessita di ulteriori forme di diffusione e valorizzazione.

Questo pane, ha la forma di una grande ciambella prodotta con farina di grano tenero, uova e strutto con l'aggiunta di sale e pimento².

La variante dolce prevede l'aggiunta di zucchero e canditi.

Il fattore che rende la preparazione particolare è anche in questo caso, come il pane beneventano, il tipo di lievitazione naturale che è indiretta e che avviene mediante l'utilizzo di una pasta madre.

Tra gli altri prodotti da forno che sono stati individuati e ai quali è stata data molta attenzione va menzionata la produzione di:

Susamiello

Il susamiello è un tipico biscotto venduto soprattutto nelle feste di paese.

Esso rappresenta una tradizione popolare: la leggenda racconta che, nei tempi passati, i papà al ritorno dalla festa portavano ai figli rimasti a casa il susamiello.

Allora nell'immaginario collettivo il susamiello è divenuto il dolce che si offriva per rendere felice qualcuno, o ancora meglio, con il susamiello si trasferiva il clima di festa a chi era rimasto a casa.

Il susamiello è un tipo di produzione ottenuta con farina di grano e miele.

Con questa sperimentazione abbiamo suggerito alla ditta Durante di utilizzare farine locali e miele di castagno e/o acacia o di altra essenza autoctona dell'areale di produzione.

Le prime prove sono state condotte con miele di castagno e di acacia prodotto in zona.

² Spezia aromatica dal profumo simile alla cannella e ai chiodi di garofano con leggero sapore di noce moscata.

Si è potuto notare che in base al tipo di farina e miele utilizzato varia la colorazione e la fragranza del susamiello.

Tuttavia, saranno necessarie ulteriori prove prime di stabilire quali possibili varianti sono più gradite dai consumatori.

Morzetto

Il morzetto è un dolce diffusamente prodotto nella maggior parte delle famiglie sannite dove rappresenta la tradizione delle famiglie che utilizzavano farina e ingredienti locali tra cui noci secche. Viene impropriamente chiamato "cantuccio" perchè simile al biscotto toscano ma presenta caratteristiche aromatiche e consistenza diverse.

Tra i prodotti tipici del Sannio, inoltre, se ne annoverano altri di grande commercializzazione tra cui i ***Taralli al vino bianco Falanghina e le Freselle cotte a legna.***

Un altro settore della trasformazione riguarda la produzione della pasta che in provincia di Benevento viene utilizzata per la preparazione di molti piatti tipici.

Per l'importanza che essa riveste nel settore gastronomico locale, si sta elaborando un'ipotesi di valorizzazione di alcuni tipi di pasta prodotte dalle massaie di un tempo.

Data la specificità territoriale circa la preparazione di alcuni piatti tipici del Sannio quali Lagane e fagioli, Lavanelle e ceci, etc., si pensa di poter suggerire una produzione di pasta fresca che rientri nella logica di organizzazione di filiera, oppure di passare alla produzione di un formato di pasta secca che abbia caratteristiche sufficientemente simili alla pasta tradizionale fatta a mano.

L'ipotesi è quella di far produrre, una pasta secca, con alcuni pastai del Sannio che rispettino le tradizioni, ad esempio come le lagane di forma e grandezza simili alle tradizionali ma che abbiano la caratteristica della pasta secca.

5. TRACCIABILITA' ED ETICHETTATURA NEL PROCESSO DI FILIERA

Per quanto riguarda la filiera dei cereali, l'aspetto della rintracciabilità assume una posizione rilevante sia in termini di derivazione della materia prima che di etichettatura del prodotto finito e trasformato.

In riferimento al primo aspetto, l'intero percorso-filiera dei cereali, richiede delle graminacee che abbiano caratteristiche tali da garantire un buon risultato nel momento della trasformazione.

Il contenuto proteico dei cereali dipende dall'abbinamento genetico-ambientale della pianta e, per consentire alla pianta stessa di esprimere al meglio tutto il suo potenziale, risulta necessario garantire tutte le cure agronomiche fondamentali per sostenere la coltura durante il ciclo produttivo.

La rintracciabilità dei cereali deve garantire, quindi, lungo l'intero percorso-filiera, tutti gli elementi nutritivi acquisiti anche durante la fase di predisposizione alla produzione (concimazione e pre – semina).

Per quanto riguarda, invece, l'etichettatura dei prodotti trasformati a base di cereali, si riporta qui di seguito il caso pratico di una azienda che ha richiesto assistenza legale per la verifica delle proprie etichette.

5.1 Tracciabilità ed etichettatura relativa ai prodotti della ditta Durante

Nella scorsa annualità, si è intrapreso lo studio del processo legato alla tracciabilità che rispetto alle condizioni di produzione, trasformazione e commercializzazione necessita di non pochi momenti di approfondimento.

Si è ritenuto opportuno, pertanto, approfondire alcuni aspetti legati alla etichettatura di un'azienda di trasformazione cereali, il caso della ditta Durante.

Gli aspetti che sono stati considerati riguardano le condizioni di tracciabilità dei prodotti attraverso l'etichettatura allo scopo di fornire un servizio di assistenza e di supporto all'azienda in questione.

Lo studio, curato dall'avv. Aversano, esperto di sistemi di etichettature dei prodotti alimentari, ha evidenziato diverse incongruenze sulla modalità di etichettatura dei prodotti commercializzati sia per quanto attiene le improprietà rilevate, sia per il fatto che, considerato l'effettivo potenziale dell'azienda in questione, l'etichettatura risulta carente proprio nei punti in cui attraverso tale meccanismo bisognava dare chiarezza di tracciabilità del prodotto e degli ingredienti utilizzati al fine di valorizzare in fase di commercializzazione il prodotto stesso.

Emerge infatti che già le dizioni riportate sulle confezioni non esprimono e non lasciano intendere le caratteristiche qualitative e di sicurezza alimentare del prodotto. In questo modo il consumatore attento non viene favorevolmente colpito dalla presentazione del prodotto, che viceversa, necessiterebbe di molta chiarezza e puntualità.

In effetti, dall'esame delle etichette relative ai PRODOTTI della Ditta "Panificio – Biscottificio Durante" sono state rilevate molte osservazioni delle quali si riportano gli aspetti preponderanti relative alle seguenti dizioni riportate sulle etichette:

- 1) "Barchette integrali"
- 2) "taralli fatti a mano"
- 3) "Scagnozzelle cerretesi"
- 4) "Taralli"
- 5) "Freselle integrali"
- 6) "Bastoncini al Fungo Porcino"
- 7) "Taralli al peperoncino"
- 8) "Tarallucci al pepe"

Le etichette in questione sono accomunabili perchè presentano le seguenti improprietà:

- Denominazione di vendita inesistente (es. Scagnozzelle o barchette o bastoncini) o non corretta (utilizzo termine "integrali);
- Ove si faccia riferimento ad un ingrediente nella denominazione (ad es. al fungo porcino, al pepe ecc.) occorre indicarne la quantità (INGREDIENTE CARATTERIZZANTE EVIDENZIATO);
- Attenzione all'uso del termine "integrali" in denominazione (deve collegarsi all'etichettatura degli ingredienti). Vedi di seguito;
- la dicitura grammi si esprime con la sigla g;
- Problema della dicitura "Prodotto soggetto a calo peso naturale": Il peso si esprime attraverso l'indicazione della quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale. Tuttavia, per i prodotti da forno, quali fette biscottate, crackers, biscotti, prodotti lievitati monodose, e per i prodotti a base di zucchero è sufficiente l'indicazione della quantità totale (I prodotti soggetti a notevoli cali di massa o di volume devono

essere pesati alla presenza dell'acquirente ovvero riportare l'indicazione della quantità netta al momento in cui sono esposti per la vendita ai consumatori);

- Le diciture devono essere indelebili (è dato notare l'aggiunta delle date con inchiostro a pressione).

Più specificamente

1) La denominazione di vendita non sempre è presente: si tratta di biscotti? Che prodotti da forno sono?

Ai sensi dell'art. 2 (modifiche all'art. 4 del D. L.vo 27.1.92, n. 109): La denominazione di vendita di un prodotto alimentare è la denominazione prevista per tale prodotto dalle disposizioni della CE ad esso applicabili. In mancanza di dette disposizioni la denominazione di vendita è la denominazione prevista dalle disposizioni legislative, regolamentari o amministrative dell'ordinamento italiano, che disciplinano il prodotto stesso.";

2) Il problema "integrali"

Si precisa che con Circ. M.I.A.P.10.11.03 n. 168 sulla Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari si è risolto il problema della Utilizzazione del termine "Integrale" nell'etichettatura dei prodotti da forno.

E' stato sollevato un problema di interpretazione relativamente all'uso del termine "integrale" nella etichettatura dei prodotti da forno ottenuti attraverso la miscelazione di farina di grano tenero con crusca e/o cruschetto invece che con farina integrale, come definita dal D.P.R. n. 187/2001.

La questione è rilevante per diversi aspetti. Anzitutto occorre distinguere la denominazione di vendita dall'ingrediente, secondo le diverse utilizzazioni della farina. Nel caso in cui questa venga destinata alla vendita diretta al consumatore o alla panificazione, occorre rispettare quanto previsto dal decreto n. 187/2001. Quando è ingrediente, la farina in parola può essere designata col nome "farina di frumento" o "farina di frumento integrale" così come avviene negli altri Stati membri.

Le denominazioni di vendita, riservate agli sfarinati, previste dal decreto n. 187/2001 sono vincolanti solo per i produttori di farine e le caratteristiche fissate al comma 3 dell'art. 1 di detto decreto si applicano esclusivamente alle farine destinate alla panificazione e alla vendita diretta al consumatore: non sono, quindi, vincolanti per gli altri settori industriali, in particolare per i prodotti da forno, tanto è vero che l'art. 10 ha previsto una specifica deroga.

L'uso, poi, del qualificativo "integrale" nella denominazione di vendita (esempio: biscotti integrali) risulta coerente sia nel caso di utilizzo di farina di frumento integrale acquistata come tale da aziende molitorie, sia nel caso in cui si ottenga tale prodotto, con le medesime caratteristiche, nell'ambito dello stesso opificio, ove viene utilizzata, aggiungendo crusca e/o cruschetto alla farina di grano tenero. Il termine "integrale", infatti, implica la presenza di crusca e/o di cruschetto in quantità tale da assicurare un significativo apporto nutrizionale di fibre nel prodotto finito.

La crusca/cruschetto sono, infatti, gli unici elementi che differenziano la farina di frumento integrale dalla farina di grano tenero non essendo, inoltre, vincolanti per utilizzazioni diverse dalla panificazione e dalla vendita diretta al consumatore i parametri previsti al comma 3 dell'art. 1 del decreto n. 187/2001.

Pertanto non ha rilevanza alcuna, ai fini dell'informazione al consumatore, la messa in evidenza che si tratta di "farina integrale di grano tenero" proveniente dai molini con i parametri previsti dalla norma suddetta oppure di "farina di frumento integrale" sempre proveniente dai molini ma con parametri diversi da quelli previsti dalla norma o, infine, di farina integrale ricostituita, all'interno dell'azienda utilizzatrice, con parametri uguali o diversi da quelli previsti dalla norma.

I prodotti finiti sono tutti legali con caratteristiche organolettiche pressoché identiche.

Si ritiene utile evidenziare, a tal fine, che lo scopo primario della norma consiste nella protezione e nella informazione dei consumatori e non nella protezione delle esigenze delle categorie economiche.

Si ritiene utile ricordare anche che, durante l'elaborazione del decreto n. 187/2001, è stata prestata molta attenzione ai principi comunitari sulla libera circolazione delle merci, che riguardano in particolare la loro utilizzazione, nonché a quanto sancito dalla Corte Costituzionale con la sentenza n. 443/1997 sulla pasta, finalizzata ad evitare discriminazioni alla rovescia a danno dell'industria nazionale rispetto alla concorrenza estera.

Ciò che cambia dal punto di vista giuridico, ai fini del rispetto delle regole di etichettatura relative alla definizione di "ingrediente", è che, nel caso in cui la farina provenga direttamente dal molino, si ha un unico ingrediente da menzionare come tale e cioè "farina di frumento integrale"; nel caso in cui, invece, la farina integrale si ottenga per ricostituzione si hanno due o tre ingredienti che vanno designati separatamente col proprio nome (farina di frumento, crusca, cruschetto). V'è da chiedersi al riguardo se in questo caso l'uso del termine "integrale" nella denominazione del prodotto finito comporti l'obbligo dell'indicazione del QUID.

Ebbene, poiché nella denominazione di vendita non figura alcun ingrediente particolare, nessun adempimento ulteriore è richiesto, a meno di espliciti richiami in etichettatura circa la specifica tipologia di farina impiegata.

3) Gli Ingredienti

1. Per ingrediente si intende qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata. Gli ingredienti devono essere designati con il loro nome specifico; tuttavia:

a) gli ingredienti, che appartengono ad una delle categorie elencate nell'all. I e che rientrano nella composizione di un altro prodotto alimentare, possono essere designati con il solo nome di tale categoria;

b) gli ingredienti, che appartengono ad una delle categorie elencate nell'all. II devono essere designati con il nome della loro categoria seguito dal loro nome specifico o dal relativo numero CEE. Qualora un ingrediente appartenga a più categorie, deve essere indicata la categoria corrispondente alla funzione principale che esso svolge nel prodotto finito.

b-bis) la designazione "amido(i) che figura nell'All. I, ovvero quella "amidi modificati di cui all'All. II, deve essere completata dall'indicazione della sua origine vegetale specifica, qualora l'amido possa contenere glutine.

3. L'elenco degli ingredienti è costituito dalla enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione; esso deve essere preceduto da una dicitura appropriata contenente la parola "ingrediente".

4. L'acqua aggiunta e gli altri ingredienti volatili sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. L'acqua aggiunta può non essere menzionata ove non superi, in peso, il 5 per cento del prodotto finito.

5. La quantità di acqua aggiunta come ingrediente in un prodotto alimentare è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità degli altri ingredienti adoperati al momento della loro utilizzazione.

6. Nel caso di ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e ricostituiti al momento della fabbricazione, l'indicazione può avvenire nell'elenco in base al loro peso prima della concentrazione o della disidratazione con la denominazione originaria.

7. Nel caso di prodotti concentrati o disidratati, da consumarsi dopo essere stati ricostituiti, gli ingredienti possono essere elencati secondo l'ordine delle proporzioni del prodotto ricostituito, purché la loro elencazione sia accompagnata da una indicazione del tipo

"ingredienti del prodotto ricostituito" ovvero "ingredienti del prodotto pronto per il consumo".

8. Nel caso di miscuglio di frutta o di ortaggi in cui nessun tipo di frutta o di ortaggi abbia una predominanza di peso rilevante, gli ingredienti possono essere elencati in altro ordine, purché la loro elencazione sia accompagnata da una dicitura del tipo "in proporzione variabile".

9. Nel caso di miscuglio di spezie o di piante aromatiche in cui nessuna delle componenti abbia una predominanza di peso rilevante, gli ingredienti possono essere elencati in un altro ordine, purché la loro elencazione sia accompagnata da una dicitura del tipo "in proporzione variabile".

10. Le carni utilizzate come ingredienti di un prodotto alimentare sono indicate con il nome della specie animale ed in conformità a quanto previsto all'allegato I. (Comma sostituito da Decr. L.vo 23.6.03 n. 181)

11. Un ingrediente composto può figurare nell'elenco degli ingredienti con la propria denominazione prevista da norme specifiche o consacrata dall'uso in funzione del peso globale, purché sia immediatamente seguito dalla enumerazione dei propri componenti.

12. La enumerazione di cui al comma 11 non è obbligatoria:

- a) se l'ingrediente composto rappresenta meno del 25% del prodotto finito;
- b) se l'ingrediente composto è un prodotto per il quale l'elenco degli ingredienti non è prescritto;
- c) quando si tratta di ingredienti i quali, durante il processo di fabbricazione, siano stati temporaneamente tolti da un ingrediente composto per esservi immessi di nuovo in un quantitativo non superiore al tenore iniziale.

13. La menzione del trattamento di cui all'art. 4, comma 3, non è obbligatoria, salvo nel caso sia espressamente prescritta da norme specifiche; l'ingrediente sottoposto a radiazioni ionizzanti, tuttavia, deve essere sempre accompagnato dall'indicazione del trattamento.

4) L' Art. 8 Ingrediente caratterizzante evidenziato (ad es. taralli ai funghi porcini)

La normativa prevede che

1. L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti, usata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, è obbligatoria, se ricorre almeno uno dei seguenti casi:

a) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione figurino nella denominazione di vendita o sia generalmente associato dal consumatore alla denominazione di vendita;

b) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti sia messo in rilievo nell'etichettatura con parole, immagini o rappresentazione grafica;

c) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti sia essenziale per caratterizzare un prodotto alimentare e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso per la sua denominazione o il suo aspetto.

2. Le disposizioni di cui al comma 1 non si applicano:

a) a un ingrediente o a una categoria di ingredienti:

1) la cui quantità netta sgocciolata è indicata ai sensi dell'art. 9, comma 7;

2) la cui quantità deve già figurare nell'etichettatura ai sensi delle disposizioni comunitarie;

3) che è utilizzato in piccole dosi come aromatizzante;

4) che, pur figurando nella denominazione di vendita, non è tale da determinare la scelta del consumatore per il fatto che la variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare il prodotto alimentare, né è tale da distinguerlo da altri prodotti simili;

b) quando disposizioni comunitarie stabiliscono con precisione la quantità dell'ingrediente o della categoria di ingredienti, senza l'obbligo dell'indicazione in etichetta;

c) nei casi di cui all'art. 5, commi 8 e 9.

c-bis) nei casi in cui le indicazioni "edulcorante/i o "con zucchero/i ed edulcorante accompagnano la denominazione di vendita, ai sensi dell'All. 2, sez. II;

c-ter) alle indicazioni relative all'aggiunta di vitamine e di sali minerali, nei casi in cui tali sostanze sono indicate nella etichettatura nutrizionale, ai sensi del D. L.vo 16.2.93, n. 77;

3. La quantità indicata, espressa in percentuale, corrisponde alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti al momento della loro utilizzazione nella preparazione del prodotto.

4. L'indicazione di cui al comma 1 deve essere apposta nella denominazione di vendita del prodotto alimentare o in prossimità di essa, oppure nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente o alla categoria di ingredienti in questione.

5. Per i prodotti alimentari il cui tenore di acqua diminuisce a seguito di un trattamento termico o altro, la quantità indicata corrisponde alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti

al momento della loro utilizzazione nella preparazione del prodotto, rispetto al prodotto finito. Tale quantità è espressa in percentuale.

5-bis. L'indicazione della percentuale è sostituita dall'indicazione del peso dell'ingrediente o degli ingredienti usati per la preparazione di 100 grammi di prodotto finito, quando la quantità dell'ingrediente o la quantità totale di tutti gli ingredienti indicata nell'etichettatura superi il 100 per cento.

5-ter. La quantità degli ingredienti volatili è indicata in funzione del loro peso nel prodotto finito.

5-quater. La quantità degli ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e ricostituiti al momento della fabbricazione può essere indicata in funzione del loro peso prima della concentrazione o della disidratazione.

5-quinquies. Nel caso di alimenti concentrati o disidratati cui va aggiunta acqua, la quantità degli ingredienti può essere espressa in funzione del loro peso rispetto al prodotto ricostituito.

5-sexies. Il presente articolo si applica fatte salve le disposizioni di cui al D. L.vo 16.2.93, n. 77, relativo all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari.

5) Regole per tutti i Prodotti cd "artigianali"

Nella commercializzazione di taluni prodotti artigianali, quali le paste alimentari di cui al D.P.R. n. 187/2001, talvolta viene fatto con una certa enfasi riferimento alla "produzione artigianale", come se si trattasse di una garanzia di qualità organolettica, nutritiva o sanitaria superiore.

L'uso di diciture quali "lavorato a mano" e simili è ingannevole quando soltanto alcune fasi secondarie e collaterali della produzione sono effettuate a mano.

Nel comparto delle paste alimentari, ad esempio, le diciture "lavorato a mano" e simili potranno essere apposte unicamente qualora le fasi di impasto, trafilatura, taglio ed essiccazione della pasta siano state effettuate in tutto o per la maggior parte a mano e non anche quando la manualità abbia riguardato unicamente fasi secondarie come lo svuotamento dei sacchi di semola, il riempimento delle tramogge, il dosaggio degli ingredienti o il confezionamento.

Inoltre, sempre più spesso, viene fatto riferimento al tenore proteico e al contenuto in glutine sia delle materie prime che del prodotto finito. Questi messaggi devono essere idoneamente dimostrati e comportano la realizzazione dell'etichetta nutrizionale, in quanto viene fornita una informazione su un elemento fondamentale dell'etichettatura nutrizionale disciplinata dal decreto legislativo n. 77/1996: la quantità di proteine.

E' vero che l'uso di diciture concernenti le caratteristiche del metodo di produzione costituisce una garanzia fornita al consumatore sul metodo, ma non si traduce, di regola, anche in un aumento della qualità del prodotto finito in termini di caratteristiche ingredientistiche, nutrizionali, chimico-fisiche, organolettiche ed igienico-sanitarie.

Delle metodologie artigianali viene fornito un elenco, non esaustivo ma di rilievo, nella pronuncia n. 8884 del 9 novembre 2000 dell'Autorità garante della concorrenza e del mercato, che si può così riassumere: la presenza di una struttura organizzativa tipicamente artigianale e/o familiare è caratterizzata dal basso numero di addetti e soprattutto dall'incidenza dell'apporto umano e personale nella produzione. Questo aspetto concerne, ovviamente ed unicamente, le caratteristiche dell'azienda. Pertanto non può in alcun modo essere utilizzato per presentare i prodotti come superiori nella qualità. L'azienda artigianale non può cioè trasformare la sua qualifica giuridica in un elemento di qualità dei prodotti finiti.

In tale contesto non si può non tener conto anche di quanto previsto dal decreto legislativo n. 74/1992 che, anche se di portata generale, vieta ogni forma di pubblicità subliminale e subordina l'uso dei termini "garantito e garanzia" e simili, quali "selezionato e scelto", alla precisazione in etichetta del contenuto e delle modalità della garanzia offerta.

6) Commercializzazione degli oli di oliva, quali ingredienti (es. Taralli all'olio d'oliva)

Col decreto legislativo n. 181/2003 è stato aggiunto all'art. 4 del decreto legislativo n. 109/1992 il comma 5-bis, ai sensi del quale, nella denominazione di vendita di un prodotto trasformato, un ingrediente può essere indicato col nome della categoria anziché col nome specifico. Esempio: "Carciofini all'olio di oliva" in luogo di "Carciofini all'olio di oliva composto da olio di oliva raffinato ed olio di oliva vergine".

Lo stesso comma prescrive, però, che nell'elenco degli ingredienti il nome deve essere completo.

La Commissione Europea - D.G. agricoltura - D.C. mercato dei prodotti di origine vegetale, tuttavia, su richiesta di alcune organizzazioni professionali (ANCIT, Federolio) ha precisato, a norma dell'art. 6 del Reg. CE della Commissione n. 1019/2002, che "se in un prodotto alimentare diverso da quelli indicati al paragr. 1 dell'art. 6 è presente come ingrediente la categoria "olio di oliva composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini", nell'elenco degli ingredienti può figurare la denominazione generica "olio di oliva". Tuttavia, se nel prodotto alimentare è presente olio di sansa di oliva, nella denominazione di vendita e nell'elenco degli ingredienti, deve figurare la denominazione "olio di sansa di oliva, conformemente al disposto dell'art. 6, paragr. 3, del regolamento in oggetto".

Quanto sopra si porta a conoscenza degli operatori interessati e degli organi di vigilanza e di controllo, per quanto riguarda la corretta applicazione delle norme sopracitate.

7) Peso/Peso netto.

L'art. 9, comma 3, del decreto legislativo n. 109/1992 prescrive che la quantità dei prodotti alimentari preconfezionati, per i prodotti diversi da quelli liquidi, debba essere espressa in unità di massa.

Viene segnalato che, in taluni Paesi dell'UE, è richiesto di far precedere l'indicazione della quantità dalla dicitura "Peso netto" per i prodotti diversi da quelli liquidi e viene richiesto anche di conoscere se tale indicazione è effettivamente obbligatoria.

Al riguardo va anzitutto precisato che, nella vigenza della normativa nazionale anteriore a quella comunitaria, almeno in Italia si era creata l'usanza di indicare la quantità netta per i prodotti liquidi, senza aggiunta della dicitura "volume netto", e di indicare per gli altri prodotti la dicitura "peso netto" e simili prima della indicazione della quantità. Nessuna norma ha mai prescritto regole al riguardo neppure il decreto legislativo n. 109/1992.

Sulle modalità di indicazione la Dir. 2000/13/CE, ma anche le precedenti, hanno solo precisato all'art. 8, paragr. 2 a), che qualunque sia il tipo di quantità riportato in etichetta (nominale, netta, media, meccanicamente determinata e simili), tale quantità è la quantità netta ai sensi della direttiva.

Il Decreto Legislativo n. 109/1992, come anche le norme metrologiche, nulla hanno prescritto circa l'obbligo di indicazione della dicitura "peso netto".

La dicitura "peso netto", pertanto, è da ritenersi non obbligatoria, ma la sua indicazione non è vietata.

5.2 Conclusioni

La filiera cereali in questa seconda annualità è stata studiata in modo da contribuire a fare chiarimenti ed ombre su una filiera di per se bistrattata.

E' stata seguita una metodologia di approccio che ha consentito di individuare problematiche legate alle fasi di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti della filiera cerealicola sannita.

Tuttavia ulteriori approfondimenti vanno ancora effettuati anche in virtù delle valutazioni dei risultati dei campionamenti effettuati di cereali prodotti al fine di caratterizzarne la qualità e definirne la migliore collocazione di mercato e di trasformazione.

BIBLIOGRAFIA

ANTONELLO GERVASIO: *"Marketing agroalimentare. Specificità e temi di analisi"*, Franco Angeli, 2004

BELLETTI G., *"Sviluppo rurale e prodotti tipici: reputazioni collettive, coordinamento ed istituzionalizzazione"* Edizione FrancoAngeli, 2002.

BENCARDINO F., MAROTTA G.: *"Modelli organizzativo-territoriali e produzioni tipiche nel Sannio"*, Edizione Franco Angeli 2002.

BENCARDINO F., MAROTTA G.: *"Nuovi turismi e politiche di gestione della destinazione. Prospettive di sviluppo per le aree rurali della Campania"*, Edizione Franco Angeli 2004;

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI BENEVENTO: *"Benevento in cifre"* 2004.

CANALI G., *"Le produzioni Agroalimentari tipiche e lo sviluppo rurale"* Edizione Franco Angeli, 2002

CARBONI R., QUAGLIA G., *"I prodotti tipici italiani: problematiche e prospettive di un settore in crescita"* in *Economia Agraria*, n° 2 Agosto

COMMISSIONE EUROPEA: *"La situazione dell'agricoltura nell'Unione Europea"* – Relazione 1999, Bruxelles 2000

COMMISSIONE EUROPEA: *"Libro Bianco sulla sicurezza alimentare"*

DASES (Dipartimento di Analisi dei Sistemi Economici e Sociali): *"L'analisi nei comuni della provincia di Benevento e l'indicazione delle aree di attrazione commerciale"* a cura di M. Rosaria Napolitano, Maria Paradiso, Paolo Ricci, Francesco Vespasiano; Franco Angeli, 2003

DASES (Dipartimento di Analisi dei Sistemi Economici e Sociali) dell'Università degli studi del Sannio nell'ambito della convenzione DASES – PRUSST del 23 Aprile 2004: *"Documento di scenario"*

DE ROSA M., TURRI E., *"Informazione e consumi alimentari. Il caso delle produzioni tipiche"* in rivista di *Economia Agraria*, n°3.

DE STEFANO F., *"Qualità e valorizzazione nel mercato dei prodotti agroalimentari tipici"*, edizione Napoli, ESI, 2000

DI SANDRO, *"Analisi e pianificazione dell'impresa agraria"*

ENDRIGO E., *"Le produzioni tipiche locali tra strategia d'impresa e promozione del territorio"*, Edizione Franco Angeli, 2002

FANFANI R., MONTRESOR E., PECCI F., "Il settore agro-alimentare italiano e l'integrazione europea."

FOGLIO A.: "Il marketing agroalimentare", Franco Angeli, 2002

GATTI S., "La valorizzazione delle produzioni tipiche. Gli itinerari enogastronomici dell'Emilia Romagna."

IASERVOLI G., "Competitività e posizione dominante dell'impresa nella filiera produttiva"

INEA: "L'agricoltura italiana conta 2003".

INEA: "L'agricoltura italiana conta 2004".

INEA: "La costruzione di percorsi di qualità per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari locali", 2001.

INEA: "Le politiche agricole dell'Unione Europea", Settembre 2002.

INEA: "Rapporto sullo stato dell'agricoltura italiana", Settembre 2004.

ISFOL: "Sviluppo locale. Prima analisi e compendium dei programmi nell'obiettivo 1", 2004.

ISFOL: "I Progetti integrati territoriali nelle Regioni dell'obiettivo 1. Una prima rilevazione e analisi", 2004.

MAGNIC., SANTUCCIO F. "La competitività dei prodotti agroalimentari tipici italiani tra localismo e globalizzazione" in rivista di Economia Agraria, Anno Liv, n° 2, giugno

NOMISMA, "Prodotti tipici e sviluppo locale"

REGIONE CAMPANIA: "Linee di indirizzo per gli interventi di filiera e per le aree rurali".

UNIONCAMERE: "Tracciabilità di filiera a garanzia delle produzioni agroalimentari"

UNIONE C.C.I.A.A., "Le aree socio-economiche in Italia", Franco Angeli

VALDANI E., JARACH D., "Strategie di marketing per il territorio: come vendere un'area geografica." Edizione Egea, 2000

VALISANNIO - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Benevento: "Invest in Benevento", Dicembre 2003.

VALISANNIO - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Benevento: "Repertorio dei prodotti tipici e tradizionali del Sannio beneventano", Giugno 2003.

Allegato A : Report monitoraggi

Monitoraggi

Cod. = Codice del Monitoraggio

Data = Data del Monitoraggio

Sito = Denominazione del sito

Cod.	DATA	SITO
1946	10/11/2002	CACCESE LORENZO CEREALI
1975	02/12/2005	CIRCELLI PASQUALE
1976	02/12/2005	PACIFICO GIOVANNI ALDO CEREALI
1977	02/12/2005	PALUMBO ANTONIO-CEREALI
1978	02/12/2005	PALUMBO MARIA ANTONIETTA- CEREALI

Report di stampa

Monitoraggio relativo alla checklist

filiera cereali settore primario II

Data: 10/11/2002

Ora: 2.01.04

Codice monitoraggio: 1946

Sito:

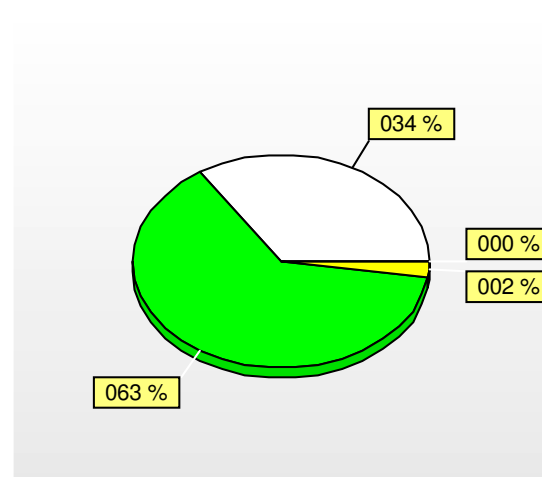
Codice sito: 1596

CACCESE LORENZO CEREALI

Operatore:

Codice op: 1

Grafico dei Giudizi Sintetici



Check item n° 1

la superficie agricola totale aziendale è superiore a 15 ettari?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: DATI AZIENDALI

Microarea: azienda

Procedura: manutenzione

Controllo: numerico

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
coltura	orzo avena frumento

Check item n° 2

i terreni sono in proprietà?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: DATI AZIENDALI

Microarea: azienda

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 3

vi sono ettari irrigui destinati alla coltivazione di cereali?

Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale

Macroarea: DATI AZIENDALI

Microarea: irrigazione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo e numerico

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 4

i cereali prodotti sono utilizzati in azienda?

Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale

Macroarea: DATI AZIENDALI

Microarea: azienda

Procedura: manutenzione

Controllo: numerico

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 5

viene scelto il tipo di frumento utilizzato?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: DATI AZIENDALI

Microarea: cultivar

Procedura: manutenzione

Controllo: numerico

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
cultivar	svevo

Check item n° 6

il prodotto è venduto a livello locale?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: DATI AZIENDALI

Microarea: prodotto

Procedura: manutenzione

Controllo: numerico

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
vendite nazionali	100%

Check item n° 7**il frumento è venduto ad un concessionario della g.d.o.?****Giudizio Sintetico: Bianco***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* vendite*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
mulini grandi	100%

Check item n° 8**il frumento è soggetto ad un disciplinare di produzione?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* certificati*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
marchio	Barilla

Check item n° 9**la produzione media di grano duro/anno/ettaro si attesta fino a 20 qli?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI DI PRODUZIONE*Microarea:* produzione*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 10**la produzione media di grano duro/anno/ettaro si attesta fino a 30 qli?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI DI PRODUZIONE*Microarea:* produzione*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 2*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 11**la produzione media di grano duro/anno/ettaro si attesta oltre i 30 qli?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI DI PRODUZIONE*Microarea:* produzione*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 3*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 12**la produzione media di grano tenero/anno/ettaro si attesta fino ai 20 qli?****Giudizio Sintetico: Bianco***Macroarea:* DATI DI PRODUZIONE*Microarea:* produzione*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 13

la produzione media di grano tenero/anno/ettaro si attesta fino ai 30 qli?

Giudizio Sintetico: Bianco

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 14

la produzione media di grano tenero/anno/ettaro si attesta oltre i 30 qli?

Giudizio Sintetico: Bianco

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 3

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 15

i cereali prodotti sono destinati all'alimentazione animale?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: alimenti

Procedura: manutenzione

Controllo: numerico

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio

52%alimentazione animale 48%umana

Check item n° 16

in azienda sono presenti produzioni biologiche?

Giudizio Sintetico: **Bianco**

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: cultivar

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 17

è presente il certificato dei seminativi?

Giudizio Sintetico: **Verde**

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: certificati

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 18

il seme utilizzato è certificato?

Giudizio Sintetico: **Verde**

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: certificati

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Descrizione
non specificata

Foto



Check item n° 19

non ci sono state diminuzioni di superfici in ha di seminativo rispetto alla nuova

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: DATI AZIENDALI

Microarea: azienda

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 20

sono effettuate lavorazioni per la preparazione del letto di semina?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: GESTIONE APPEZZAMENTI

Microarea: coltivazione

Procedura: manutenzione

Controllo: numerico

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 21

è praticato l'avvicendamento colturale?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: GESTIONE APPEZZAMENTI

Microarea: coltivazione

Procedura: manutenzione

Controllo: numerico

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
altro	proprietario

Check item n° 22

è effettuata concimazione?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: GESTIONE APPEZZAMENTI

Microarea: concimi

Procedura: manutenzione

Controllo: numerico

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 23

il fabbisogno è calcolato in base alle analisi del suolo?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: GESTIONE APPEZZAMENTI

Microarea: concimi

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 3

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 24

la concimazione viene calcolata in base alla quantità di prodotti nella granella richieste dal c

Giudizio Sintetico: Bianco

Macroarea: GESTIONE APPEZZAMENTI

Microarea: concimi

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 25

la quantità ed il tipo di concime da distribuire sono calcolati?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: GESTIONE APPEZZAMENTI

Microarea: ambiente

Procedura: manutenzione

Controllo: numerico

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
dall'agricoltore	100%

Check item n° 26

è effettuato diserbo chimico?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: GESTIONE APPEZZAMENTI

Microarea: ambiente

Procedura: manutenzione

Controllo: numerico

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
tipo di diserbo	Bayerecc.
modalità di distribuzione	aspersione

Check item n° 27

la raccolta avviene con mezzi propri disponibili in azienda (mietitrebbia)?

Giudizio Sintetico: Giallo Strutturale

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: mezzi

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 28

la paglia prodotta viene venduta?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: azienda

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 29

la granella è stoccata in locali idonei secondo adeguate norme antimuffa?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: sicurezza alimentare

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 30

viene tracciato il lotto di produzione distinto per appezzamenti?

Giudizio Sintetico: Bianco

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: sicurezza alimentare

Procedura: sicurezza

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 31

viene tracciato il lotto di produzione al momento della consegna ai mulini?

Giudizio Sintetico: Bianco

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: sicurezza alimentare

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 32

la granella è trasferita ai mulini con mezzi propri?

Giudizio Sintetico: Bianco

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: mezzi

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 33**è effettuata una valutazione qualitativa certificata della granella?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* VALUTAZIONE DEL PRODOTTO*Microarea:* prodotto*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 2*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 34**sono analizzati i valori proteici della granella annualmente?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* VALUTAZIONE DEL PRODOTTO*Microarea:* analisi*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 2*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 35**è valutata la qualità della cariosside rispetto alle varietà utilizzate e alla sua desti****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* VALUTAZIONE DEL PRODOTTO*Microarea:* prodotto*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 36**la vendita della granella è rapportata al suo contenuto proteico?****Giudizio Sintetico: Bianco***Macroarea:* VALUTAZIONE DEL PRODOTTO*Microarea:* commercializzazione*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 37**sa che i concimi azotati possono far aumentare la%di proteine nella granella?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* VALUTAZIONE DEL PRODOTTO*Microarea:* intervistato*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 38**viene fatta la valutazione delle impurità presenti nella granella?****Giudizio Sintetico: Bianco***Macroarea:* VALUTAZIONE DEL PRODOTTO*Microarea:* analisi*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 2*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 39**conosce il peso specifico della granella prodotta?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* VALUTAZIONE DEL PRODOTTO*Microarea:* intervistato*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 40**al momento della vendita si valuta il colore della cariosside?****Giudizio Sintetico: Bianco***Macroarea:* VALUTAZIONE DEL PRODOTTO*Microarea:* commercializzazione*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Report di stampa

Monitoraggio relativo alla checklist

filiera cereali settore primario II

Data: 02/12/2005

Ora: 16.30.34

Codice monitoraggio: 1975

Sito:

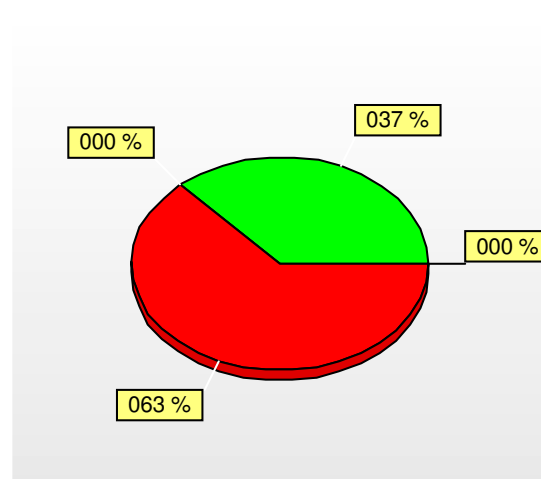
Codice sito: 1597

CIRCELLI PASQUALE

Operatore:

Codice op: 1

Grafico dei Giudizi Sintetici



Check item n° 1**la superficie agricola totale aziendale è superiore a 15 ettari?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* azienda*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
coltura	grano duro "Nefer"/0
coltura	tabacco/2,10
coltura	vecce da foraggio/3,
coltura	avena/4,00
coltura	erba medica/1,80
coltura	favette/0,70
coltura	grano duro "Orobel"/
coltura	grano duro "Duilio"/1
coltura	orzo/1,30
coltura	grano duro "Carioca"
coltura	pascolo/4,90
coltura	orti familiari/0,20
coltura	pomodoro/2,30

Check item n° 2**i terreni sono in proprietà?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* azienda*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 3**vi sono ettari irrigui destinati alla coltivazione di cereali?****Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* irrigazione*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo e numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 4**i cereali prodotti sono utilizzati in azienda?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* azienda*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
quantità reimpiegate nella semina	grano duro/10

Check item n° 5**viene scelto il tipo di frumento utilizzato?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* cultivar*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
cultivar	Nefer
cultivar	Orobel
cultivar	Duilio

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
cultivar	Carioca
cultivar	Vitrico

Check item n° 6**il prodotto è venduto a livello locale?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* prodotto*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate**Check item n° 7****il frumento è venduto ad un concessionario della g.d.o.?****Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* vendite*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate**Check item n° 8****il frumento è soggetto ad un disciplinare di produzione?****Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* certificati*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate

Check item n° 9

la produzione media di grano duro/anno/ettaro si attesta fino a 20 qli?

Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 10

la produzione media di grano duro/anno/ettaro si attesta fino a 30 qli?

Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 11

la produzione media di grano duro/anno/ettaro si attesta oltre i 30 qli?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 3

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 12

la produzione media di grano tenero/anno/ettaro si attesta fino ai 20 qli?

Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 13

la produzione media di grano tenero/anno/ettaro si attesta fino ai 30 qli?

Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 14

la produzione media di grano tenero/anno/ettaro si attesta oltre i 30 qli?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 3

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 15**i cereali prodotti sono destinati all'alimentazione animale?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* DATI DI PRODUZIONE*Microarea:* alimenti*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate

Check item n° 16**in azienda sono presenti produzioni biologiche?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* DATI DI PRODUZIONE*Microarea:* cultivar*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate

Check item n° 17**è presente il certificato dei seminativi?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI DI PRODUZIONE*Microarea:* certificati*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate

Check item n° 18**il seme utilizzato è certificato?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI DI PRODUZIONE*Microarea:* certificati*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 19**non ci sono state diminuzioni di superfici in ha di seminativo rispetto alla nuova****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* azienda*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 2*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 20**sono effettuate lavorazioni per la preparazione del letto di semina?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* coltivazione*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
aratura	1
erpicatura	2
frangizolle	1

Check item n° 21**è praticato l'avvicendamento colturale?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* coltivazione*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 2*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate

Check item n° 22**è effettuata concimazione?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* concimi*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate**Acquisizione Analitica**

Parametro	Valore
di fondo	1
in copertura	1

Check item n° 23**il fabbisogno è calcolato in base alle analisi del suolo?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* concimi*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 3*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate

Check item n° 24**la concimazione viene calcolata in base alla quantità di prot nella granella richieste dal c****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* concimi*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 25**la quantità ed il tipo di concime da distribuire sono calcolati?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* ambiente*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 2*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
dall'agricoltore	ql 1,50/ha

Check item n° 26**è effettuato diserbo chimico?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* ambiente*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
tipo di diserbo	pre-emergenza
modalità di distribuzione	meccanizzata

Check item n° 27

la raccolta avviene con mezzi propri disponibili in azienda (mietitrebbia)?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: mezzi

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 28

la paglia prodotta viene venduta?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: azienda

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 29

la granella è stoccata in locali idonei secondo adeguate norme antimuffa?

Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: sicurezza alimentare

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 30

viene tracciato il lotto di produzione distinto per appezzamenti?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: sicurezza alimentare

Procedura: sicurezza

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 31

viene tracciato il lotto di produzione al momento della consegna ai mulini?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: sicurezza alimentare

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 32

la granella è trasferita ai mulini con mezzi propri?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: mezzi

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 33

è effettuata una valutazione qualitativa certificata della granella?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Microarea: prodotto

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 34

sono analizzati i valori proteici della granella annualmente?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Microarea: analisi

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 35

è valutata la qualità della cariosside rispetto alle varietà utilizzate e alla sua desti

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Microarea: prodotto

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 36**la vendita della granella è rapportata al suo contenuto proteico?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* VALUTAZIONE DEL PRODOTTO*Microarea:* commercializzazione*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 37**sa che i concimi azotati possono far aumentare la%di proteine nella granella?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* VALUTAZIONE DEL PRODOTTO*Microarea:* intervistato*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 38**viene fatta la valutazione delle impurità presenti nella granella?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* VALUTAZIONE DEL PRODOTTO*Microarea:* analisi*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 2*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 39

conosce il peso specifico della granella prodotta?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Microarea: intervistato

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 40

al momento della vendita si valuta il colore della cariosside?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Microarea: commercializzazione

Procedura: manutenzione

Controllo: numerico

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Report di stampa

Monitoraggio relativo alla checklist

filiera cereali settore primario II

Data: 02/12/2005

Ora: 17.35.53

Codice monitoraggio: 1976

Sito:

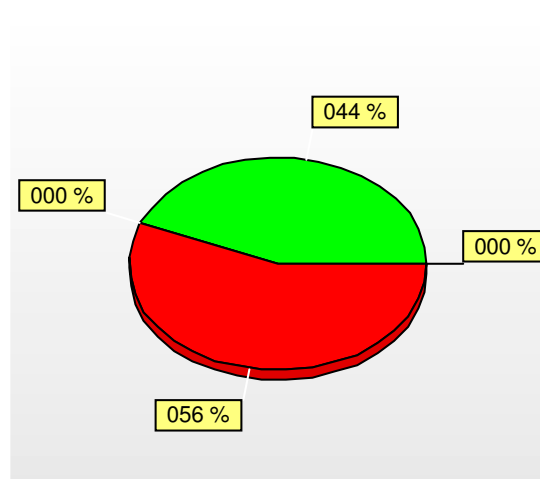
Codice sito: 1601

PACIFICO GIOVANNI ALDO CEREALI

Operatore:

Codice op: 1

Grafico dei Giudizi Sintetici



Check item n° 1**la superficie agricola totale aziendale è superiore a 15 ettari?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* azienda*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
coltura	grano duro/8,67
coltura	avena/1,27
coltura	tabacco/0,80
coltura	favette/3,57
coltura	pomodoro/0,92
coltura	mais/0,80
coltura	altri ortaggi/0,21
coltura	grano tenero/1,65
coltura	aglio/0,67
coltura	oliveto/0,16

Check item n° 2**i terreni sono in proprietà?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* azienda*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 3**vi sono ettari irrigui destinati alla coltivazione di cereali?****Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* irrigazione*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo e numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 4**i cereali prodotti sono utilizzati in azienda?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* azienda*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
quantità reimpiegate nella semina	grano duro/ql 5,00

Check item n° 5**viene scelto il tipo di frumento utilizzato?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* cultivar*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
cultivar	vitrico
cultivar	svevo
cultivar	creso

Check item n° 6**il prodotto è venduto a livello locale?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* prodotto*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate**Acquisizione Analitica**

Parametro	Valore
vendite locali	450

Check item n° 7**il frumento è venduto ad un concessionario della g.d.o.?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* vendite*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate

Check item n° 8**il frumento è soggetto ad un disciplinare di produzione?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* certificati*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate

Check item n° 9

la produzione media di grano duro/anno/ettaro si attesta fino a 20 qli?

Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 10

la produzione media di grano duro/anno/ettaro si attesta fino a 30 qli?

Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 11

la produzione media di grano duro/anno/ettaro si attesta oltre i 30 qli?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 3

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 12

la produzione media di grano tenero/anno/ettaro si attesta fino ai 20 qli?

Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 13

la produzione media di grano tenero/anno/ettaro si attesta fino ai 30 qli?

Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 14

la produzione media di grano tenero/anno/ettaro si attesta oltre i 30 qli?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 3

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 15

i cereali prodotti sono destinati all'alimentazione animale?

Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: alimenti

Procedura: manutenzione

Controllo: numerico

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 16

in azienda sono presenti produzioni biologiche?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: cultivar

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 17

è presente il certificato dei seminativi?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: certificati

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 18**il seme utilizzato è certificato?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI DI PRODUZIONE*Microarea:* certificati*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 19**non ci sono state diminuzioni di superfici in ha di seminativo rispetto alla nuova****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* azienda*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 2*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 20**sono effettuate lavorazioni per la preparazione del letto di semina?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* coltivazione*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
aratura	1
frangizolle	2

Check item n° 21**è praticato l'avvicendamento colturale?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* coltivazione*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 2*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate

Check item n° 22**è effettuata concimazione?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* concimi*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate**Acquisizione Analitica**

Parametro	Valore
di fondo	1
in copertura	1

Check item n° 23**il fabbisogno è calcolato in base alle analisi del suolo?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* concimi*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 3*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate

Check item n° 24**la concimazione viene calcolata in base alla quantità di prot nella granella richieste dal c****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* concimi*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 25**la quantità ed il tipo di concime da distribuire sono calcolati?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* ambiente*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 2*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
dall'agricoltore	circa ql 1,50/ha

Check item n° 26**è effettuato diserbo chimico?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* ambiente*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
tipo di diserbo	post-emergenza
modalità di distribuzione	meccanizzata

Check item n° 27

la raccolta avviene con mezzi propri disponibili in azienda (mietitrebbia)?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: mezzi

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 28

la paglia prodotta viene venduta?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: azienda

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 29

la granella è stoccata in locali idonei secondo adeguate norme antimuffa?

Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: sicurezza alimentare

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 30

viene tracciato il lotto di produzione distinto per appezzamenti?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: sicurezza alimentare

Procedura: sicurezza

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 31

viene tracciato il lotto di produzione al momento della consegna ai mulini?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: sicurezza alimentare

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 32

la granella è trasferita ai mulini con mezzi propri?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: mezzi

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 33**è effettuata una valutazione qualitativa certificata della granella?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* VALUTAZIONE DEL PRODOTTO*Microarea:* prodotto*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 2*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 34**sono analizzati i valori proteici della granella annualmente?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* VALUTAZIONE DEL PRODOTTO*Microarea:* analisi*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 2*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 35**è valutata la qualità della cariosside rispetto alle varietà utilizzate e alla sua desti****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* VALUTAZIONE DEL PRODOTTO*Microarea:* prodotto*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 36

la vendita della granella è rapportata al suo contenuto proteico?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Microarea: commercializzazione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 37

sa che i concimi azotati possono far aumentare la%di proteine nella granella?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Microarea: intervistato

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 38

viene fatta la valutazione delle impurità presenti nella granella?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Microarea: analisi

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 39

conosce il peso specifico della granella prodotta?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Microarea: intervistato

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 40

al momento della vendita si valuta il colore della cariosside?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Microarea: commercializzazione

Procedura: manutenzione

Controllo: numerico

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Report di stampa

Monitoraggio relativo alla checklist

filiera cereali settore primario II

Data: 02/12/2005

Ora: 18.04.22

Codice monitoraggio: 1977

Sito:

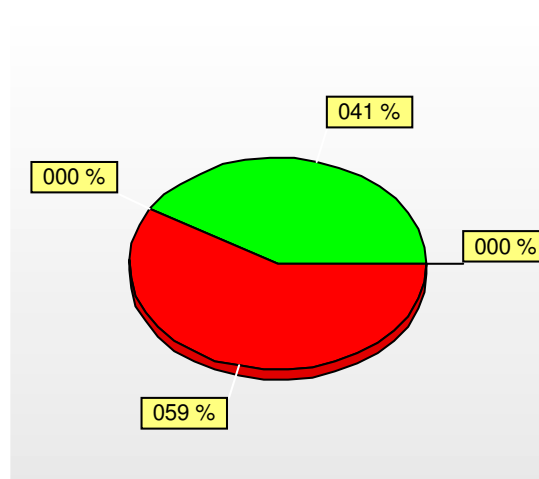
Codice sito: 1602

PALUMBO ANTONIO-CEREALI

Operatore:

Codice op: 1

Grafico dei Giudizi Sintetici



Check item n° 1**la superficie agricola totale aziendale è superiore a 15 ettari?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* azienda*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
coltura	grano duro/15,94
coltura	avena /3,27
coltura	foraggiere/0,65
coltura	olivo/0,19
coltura	orti familiari/5,12

Check item n° 2**i terreni sono in proprietà?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* azienda*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 3**vi sono ettari irrigui destinati alla coltivazione di cereali?****Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* irrigazione*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo e numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 4**i cereali prodotti sono utilizzati in azienda?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* azienda*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
quantità reimpiegate nella semina	grano duro/12 ql

Check item n° 5**viene scelto il tipo di frumento utilizzato?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* cultivar*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
cultivar	vitron
cultivar	vitrico

Check item n° 6**il prodotto è venduto a livello locale?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* prodotto*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
vendite locali	800

Check item n° 7**il frumento è venduto ad un concessionario della g.d.o.?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* vendite*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate**Check item n° 8****il frumento è soggetto ad un disciplinare di produzione?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* certificati*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate**Check item n° 9****la produzione media di grano duro/anno/ettaro si attesta fino a 20 qli?****Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale***Macroarea:* DATI DI PRODUZIONE*Microarea:* produzione*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate

Check item n° 10

la produzione media di grano duro/anno/ettaro si attesta fino a 30 qli?

Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 11

la produzione media di grano duro/anno/ettaro si attesta oltre i 30 qli?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 3

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 12

la produzione media di grano tenero/anno/ettaro si attesta fino ai 20 qli?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 13

la produzione media di grano tenero/anno/ettaro si attesta fino ai 30 qli?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 14

la produzione media di grano tenero/anno/ettaro si attesta oltre i 30 qli?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 3

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 15

i cereali prodotti sono destinati all'alimentazione animale?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: alimenti

Procedura: manutenzione

Controllo: numerico

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 16

in azienda sono presenti produzioni biologiche?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: cultivar

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 17

è presente il certificato dei seminativi?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: certificati

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 18

il seme utilizzato è certificato?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: certificati

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 19**non ci sono state diminuzioni di superfici in ha di seminativo rispetto alla nuova****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* azienda*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 2*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 20**sono effettuate lavorazioni per la preparazione del letto di semina?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* coltivazione*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
aratura	1
erpicatura	1
fresatura	1

Check item n° 21**è praticato l'avvicendamento colturale?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* coltivazione*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 2*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 22**è effettuata concimazione?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* concimi*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate**Acquisizione Analitica**

Parametro	Valore
di fondo	1
in copertura	1

Check item n° 23**il fabbisogno è calcolato in base alle analisi del suolo?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* concimi*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 3*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate

Check item n° 24**la concimaz viene calcolata in base alla quant di prot nella granella richieste dal c****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* concimi*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate

Check item n° 25**la quantità ed il tipo di concime da distribuire sono calcolati?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* ambiente*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 2*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate**Acquisizione Analitica**

Parametro	Valore
dall'agricoltore	circa ql 1,50/ha

Check item n° 26**è effettuato diserbo chimico?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* ambiente*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate**Acquisizione Analitica**

Parametro	Valore
tipo di diserbo	post-emergenza
modalità di distribuzione	meccanizzata

Check item n° 27**la raccolta avviene con mezzi propri disponibili in azienda (mietitrebbia)?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* RACCOLTA E STOCCAGGIO*Microarea:* mezzi*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate

Check item n° 28

la paglia prodotta viene venduta?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: azienda

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 29

la granella è stoccata in locali idonei secondo adeguate norme antimuffa?

Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: sicurezza alimentare

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 30

viene tracciato il lotto di produzione distinto per appezzamenti?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: sicurezza alimentare

Procedura: sicurezza

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 31

viene tracciato il lotto di produzione al momento della consegna ai mulini?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: sicurezza alimentare

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 32

la granella è trasferita ai mulini con mezzi propri?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: mezzi

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 33

è effettuata una valutazione qualitativa certificata della granella?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Microarea: prodotto

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 34**sono analizzati i valori proteici della granella annualmente?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* VALUTAZIONE DEL PRODOTTO*Microarea:* analisi*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 2*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 35**è valutata la qualità della cariosside rispetto alle varietà utilizzate e alla sua desti****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* VALUTAZIONE DEL PRODOTTO*Microarea:* prodotto*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 36**la vendita della granella è rapportata al suo contenuto proteico?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* VALUTAZIONE DEL PRODOTTO*Microarea:* commercializzazione*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 37

sa che i concimi azotati possono far aumentare la%di proteine nella granella?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Microarea: intervistato

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 38

viene fatta la valutazione delle impurità presenti nella granella?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Microarea: analisi

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 39

conosce il peso specifico della granella prodotta?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Microarea: intervistato

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 40

al momento della vendita si valuta il colore della cariossidi?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Microarea: commercializzazione

Procedura: manutenzione

Controllo: numerico

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Report di stampa

Monitoraggio relativo alla checklist

filiera cereali settore primario II

Data: 02/12/2005

Ora: 19.41.38

Codice monitoraggio: 1978

Sito:

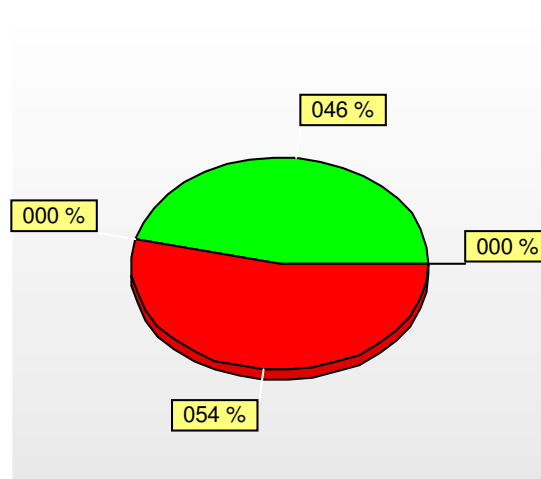
Codice sito: 1603

PALUMBO MARIA ANTONIETTA- CEREALI

Operatore:

Codice op: 1

Grafico dei Giudizi Sintetici



Check item n° 1**la superficie agricola totale aziendale è superiore a 15 ettari?****Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* azienda*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
coltura	grano duro/8,01
coltura	olivo/0,38
coltura	avena/0,60
coltura	tabacco/0,42
coltura	aglio/0,39
coltura	pomodoro/2,00

Check item n° 2**i terreni sono in proprietà?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* azienda*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 3**vi sono ettari irrigui destinati alla coltivazione di cereali?****Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* irrigazione*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo e numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 4**i cereali prodotti sono utilizzati in azienda?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* azienda*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate**Acquisizione Analitica**

Parametro	Valore
quantità reimpiegate nella semina	grano duro/ql 2,00

Check item n° 5**viene scelto il tipo di frumento utilizzato?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* cultivar*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate**Acquisizione Analitica**

Parametro	Valore
cultivar	vitromax
cultivar	creso

Check item n° 6**il prodotto è venduto a livello locale?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* prodotto*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
vendite locali	400

Check item n° 7**il frumento è venduto ad un concessionario della g.d.o.?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* vendite*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate**Check item n° 8****il frumento è soggetto ad un disciplinare di produzione?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* certificati*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate**Check item n° 9****la produzione media di grano duro/anno/ettaro si attesta fino a 20 qli?****Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale***Macroarea:* DATI DI PRODUZIONE*Microarea:* produzione*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate

Check item n° 10

la produzione media di grano duro/anno/ettaro si attesta fino a 30 qli?

Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 11

la produzione media di grano duro/anno/ettaro si attesta oltre i 30 qli?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 3

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 12

la produzione media di grano tenero/anno/ettaro si attesta fino ai 20 qli?

Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 13

la produzione media di grano tenero/anno/ettaro si attesta fino ai 30 qli?

Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 14

la produzione media di grano tenero/anno/ettaro si attesta oltre i 30 qli?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: produzione

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 3

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 15

i cereali prodotti sono destinati all'alimentazione animale?

Giudizio Sintetico: Rosso Strutturale

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: alimenti

Procedura: manutenzione

Controllo: numerico

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 16

in azienda sono presenti produzioni biologiche?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: cultivar

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 17

è presente il certificato dei sementi?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: certificati

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 18

il seme utilizzato è certificato?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: DATI DI PRODUZIONE

Microarea: certificati

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 0

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 19**non ci sono state diminuzioni di superfici in ha di seminativo rispetto alla nuova****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* DATI AZIENDALI*Microarea:* azienda*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 2*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 20**sono effettuate lavorazioni per la preparazione del letto di semina?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* coltivazione*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Acquisizione Analitica

Parametro	Valore
aratura	1
frangizolle	1
epicatura	1

Check item n° 21**è praticato l'avvicendamento colturale?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* coltivazione*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 2*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 22**è effettuata concimazione?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* concimi*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate**Acquisizione Analitica**

Parametro	Valore
di fondo	1
in copertura	1

Check item n° 23**il fabbisogno è calcolato in base alle analisi del suolo?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* concimi*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 3*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate

Check item n° 24**la concimaz viene calcolata in base alla quant di prot nella granella richieste dal c****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* concimi*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate

Check item n° 25**la quantità ed il tipo di concime da distribuire sono calcolati?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* ambiente*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 2*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate**Acquisizione Analitica**

Parametro	Valore
dall'agricoltore	circa ql 1,50/ha

Check item n° 26**è effettuato diserbo chimico?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* GESTIONE APPEZZAMENTI*Microarea:* ambiente*Procedura:* manutenzione*Controllo:* numerico*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate**Acquisizione Analitica**

Parametro	Valore
tipo di diserbo	post-emergenza
modalità di distribuzione	meccanizzata

Check item n° 27**la raccolta avviene con mezzi propri disponibili in azienda (mietitrebbia)?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* RACCOLTA E STOCCAGGIO*Microarea:* mezzi*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*
non specificate

Check item n° 28**la paglia prodotta viene venduta?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* RACCOLTA E STOCCAGGIO*Microarea:* azienda*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 0*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 29**la granella è stoccata in locali idonei secondo adeguate norme antimuffa?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* RACCOLTA E STOCCAGGIO*Microarea:* sicurezza alimentare*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 2*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 30**viene tracciato il lotto di produzione distinto per appezzamenti?****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* RACCOLTA E STOCCAGGIO*Microarea:* sicurezza alimentare*Procedura:* sicurezza*Controllo:* visivo*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 31

viene tracciato il lotto di produzione al momento della consegna ai mulini?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: sicurezza alimentare

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 32

la granella è trasferita ai mulini con mezzi propri?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: RACCOLTA E STOCCAGGIO

Microarea: mezzi

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 33

è effettuata una valutazione qualitativa certificata della granella?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Microarea: prodotto

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 34**sono analizzati i valori proteici della granella annualmente?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* VALUTAZIONE DEL PRODOTTO*Microarea:* analisi*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 2*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 35**è valutata la qualità della cariosside rispetto alle varietà utilizzate e alla sua desti****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* VALUTAZIONE DEL PRODOTTO*Microarea:* prodotto*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 36**la vendita della granella è rapportata al suo contenuto proteico?****Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale***Macroarea:* VALUTAZIONE DEL PRODOTTO*Microarea:* commercializzazione*Procedura:* manutenzione*Controllo:* visivo*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 37

sa che i concimi azotati possono far aumentare la%di proteine nella granella?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Microarea: intervistato

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 38

viene fatta la valutazione delle impurità presenti nella granella?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Microarea: analisi

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 39

conosce il peso specifico della granella prodotta?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Microarea: intervistato

Procedura: manutenzione

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 40

al momento della vendita si valuta il colore della cariosside?

Giudizio Sintetico: Rosso Procedurale

Macroarea: VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Microarea: commercializzazione

Procedura: manutenzione

Controllo: numerico

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Monitoraggi

Cod. = Codice del Monitoraggio

Data = Data del Monitoraggio

Sito = Denominazione del sito

Cod.	DATA	SITO
1983	21/12/2005	DURANTE LUIGI
1985	21/12/2005	F.LLI RICCIARDI S.N.C.

Report di stampa

Monitoraggio relativo alla checklist

filiera cereali trasformazione II

Data: 21/12/2005

Ora: 17.56.25

Codice monitoraggio: 1983

Sito:

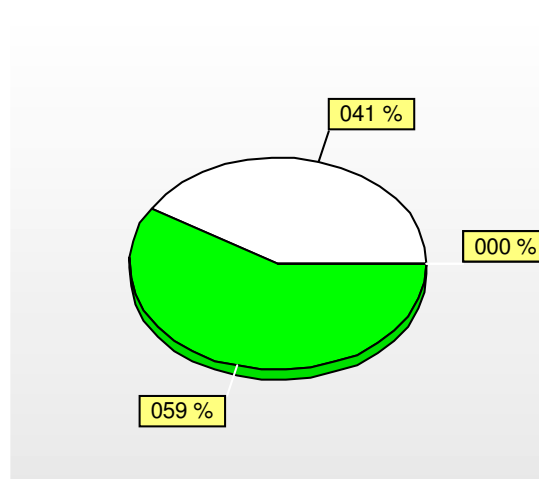
Codice sito: 1599

DURANTE LUIGI

Operatore:

Codice op: 1

Grafico dei Giudizi Sintetici



Check item n° 1**vengono certificate le condizioni igienico sanitarie della produzione?(haccp)****Giudizio Sintetico: Verde**

Macroarea: GENERALE

Microarea: sanificazioni

Procedura: igiene

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Descrizione

non specificata

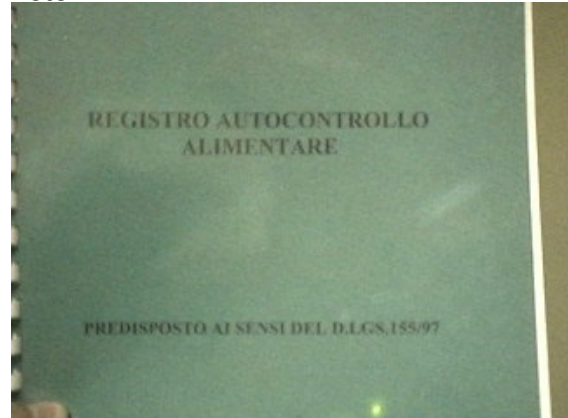
Foto

CCOS S.R.L. SERVIZI AMBIENTALI		PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP			
1. SCHEDE DI REGISTRAZIONE DELLE PULIZIE					
AREA	DATA	FREQUENZA (1)	TIPO DI PULIZIA (2)	TIPO DI SANIFICAZIONE	TIPO DI DISINFETTANTE
EF	3/1/00	G	Sigillatura Pommiel 200	Disinfettante	Acq. clorata
BCD	4/1/00	G	Sigillatura Pommiel 200	Disinfettante	Metabon
E	6/4/00	G	Sigillatura Pommiel 200	Disinfettante	Metabon Holtolite Pigmento
F	4/4/00	G	Sigillatura Pommiel 200	Disinfettante	Pigmento
EF	4/4/00	G	Sigillatura Pommiel 200	Disinfettante	Acq. clorata
BCD	5/4/00	G	Sigillatura Pommiel 200	Disinfettante	Metabon
E	5/4/00	G	Sigillatura Pommiel 200	Disinfettante	Metabon Holtolite

Descrizione

non specificata

Foto



Check item n° 2

si possiede un proprio mulino?

Giudizio Sintetico: Bianco

Macroarea: MATERIE PRIME

Microarea: analisi

Procedura: igiene

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 3

le materie prime in ingresso vengono valutate e acquistate in base alla destinazione

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: MATERIE PRIME

Microarea: analisi

Procedura: igiene

Controllo: visivo

Peso: 3

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Check item n° 4

per le sue produzioni preferisce acquistare la granella?

Giudizio Sintetico: Bianco

Macroarea: MATERIE PRIME

Microarea: analisi

Procedura: igiene

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 5

per le sue produzioni preferisce acquistare la farina?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: MATERIE PRIME

Microarea: analisi

Procedura: igiene

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 6

la materia prima utilizzata viene acquistata in provincia di benevento?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: MATERIE PRIME

Microarea: analisi

Procedura: igiene

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio
sia in provincia che da brescia

Check item n° 7

la materia prima utilizzata proviene da produzioni estere?

Giudizio Sintetico: Bianco

Macroarea: MATERIE PRIME

Microarea: analisi

Procedura: igiene

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 8

alcuni dei suoi prodotti rientrano nell'elenco di quelle agroalim.tradiz.secondo il d

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: PRODUZIONE

Microarea: analisi

Procedura: igiene

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 9

i suoi prodotti vengono commercializzati al livello internazionale?

Giudizio Sintetico: Bianco

Macroarea: PRODUZIONE

Microarea: analisi

Procedura: igiene

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 10

effettua tracciabilità volontaria?

Giudizio Sintetico: Bianco

Macroarea: GENERALE

Microarea: condizioni

Procedura: igiene

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Report di stampa

Monitoraggio relativo alla checklist

filiera cereali trasformazione II

Data: 21/12/2005

Ora: 19.51.26

Codice monitoraggio: 1985

Sito:

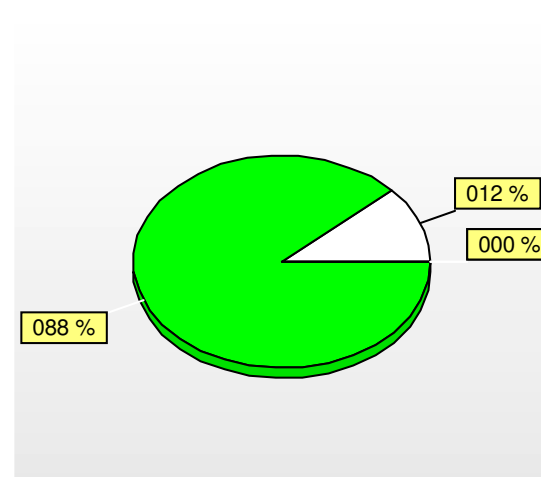
Codice sito: 1600

F.LLI RICCIARDI S.N.C.

Operatore:

Codice op: 1

Grafico dei Giudizi Sintetici

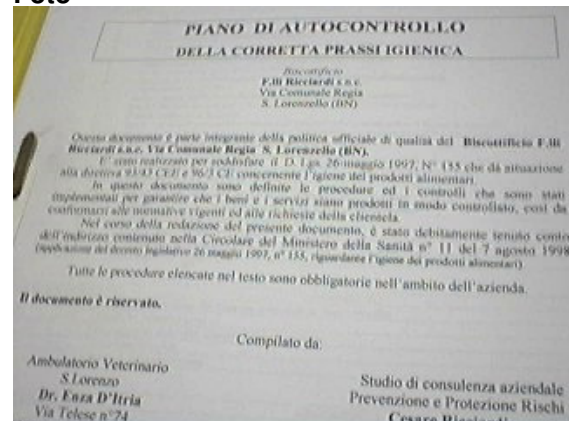


Check item n° 1**vengono certificate le condizioni igienico sanitarie della produzione?(haccp)****Giudizio Sintetico: Verde***Macroarea:* GENERALE*Microarea:* sanificazioni*Procedura:* igiene*Controllo:* visivo*Peso:* 2*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Descrizione

non specificata

Foto

Check item n° 2**si possiede un proprio mulino?****Giudizio Sintetico: Bianco***Macroarea:* MATERIE PRIME*Microarea:* analisi*Procedura:* igiene*Controllo:* visivo*Peso:* 1*Livello:* 1*Note del monitoraggio*

non specificate

Check item n° 3

le materie prime in ingresso vengono valutate e acquistate in base alla destinazione

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: MATERIE PRIME

Microarea: analisi

Procedura: igiene

Controllo: visivo

Peso: 3

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 4

per le sue produzioni preferisce acquistare la granella?

Giudizio Sintetico: Bianco

Macroarea: MATERIE PRIME

Microarea: analisi

Procedura: igiene

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 5

per le sue produzioni preferisce acquistare la farina?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: MATERIE PRIME

Microarea: analisi

Procedura: igiene

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 6

la materia prima utilizzata viene acquistata in provincia di benevento?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: MATERIE PRIME

Microarea: analisi

Procedura: igiene

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 7

la materia prima utilizzata proviene da produzioni estere?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: MATERIE PRIME

Microarea: analisi

Procedura: igiene

Controllo: visivo

Peso: 1

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 8

alcuni dei suoi prodotti rientrano nell'elenco di quelle agroalim.tradiz.secondo il d

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: PRODUZIONE

Microarea: analisi

Procedura: igiene

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio
non specificate

Check item n° 9

i suoi prodotti vengono commercializzati al livello internazionale?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: PRODUZIONE

Microarea: analisi

Procedura: igiene

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

Descrizione

non specificata

Foto



Check item n° 10

effettua tracciabilità volontaria?

Giudizio Sintetico: Verde

Macroarea: GENERALE

Microarea: condizioni

Procedura: igiene

Controllo: visivo

Peso: 2

Livello: 1

Note del monitoraggio

non specificate

of the model. The model is based on the following assumptions: (1) the system is in a steady state; (2) the concentration of the reactants is uniform throughout the reactor; (3) the concentration of the reactants is constant in time; (4) the concentration of the reactants is constant in space; (5) the concentration of the reactants is constant in time and space; (6) the concentration of the reactants is constant in time and space; (7) the concentration of the reactants is constant in time and space; (8) the concentration of the reactants is constant in time and space; (9) the concentration of the reactants is constant in time and space; (10) the concentration of the reactants is constant in time and space.

The model is based on the following assumptions: (1) the system is in a steady state; (2) the concentration of the reactants is uniform throughout the reactor; (3) the concentration of the reactants is constant in time; (4) the concentration of the reactants is constant in space; (5) the concentration of the reactants is constant in time and space; (6) the concentration of the reactants is constant in time and space; (7) the concentration of the reactants is constant in time and space; (8) the concentration of the reactants is constant in time and space; (9) the concentration of the reactants is constant in time and space; (10) the concentration of the reactants is constant in time and space.

The model is based on the following assumptions: (1) the system is in a steady state; (2) the concentration of the reactants is uniform throughout the reactor; (3) the concentration of the reactants is constant in time; (4) the concentration of the reactants is constant in space; (5) the concentration of the reactants is constant in time and space; (6) the concentration of the reactants is constant in time and space; (7) the concentration of the reactants is constant in time and space; (8) the concentration of the reactants is constant in time and space; (9) the concentration of the reactants is constant in time and space; (10) the concentration of the reactants is constant in time and space.



**PROGRAMMA DI RIQUALIFICAZIONE URBANA E SVILUPPO SOSTENIBILE DEL TERRITORIO
"CALIDONE"**

ACCORDO QUADRO DEL 31.05.2002 - PUBBLICATO SUL BURC 15.07.2002 N.33

documento n. 11 attuazione

progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari



Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti

Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Ministero delle Attività Produttive

Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio



Regione Campania



Provincia di Benevento



Comune di
Benevento



CASSA DD. PP.