



PARTE GENERALE-II^ annualità

progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari

Il modello - allegati



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

PRUSST Calidone
 "Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA' - Allegati -

Allegato n.1: Matrice attività

PROGETTO PILOTA PER L'IMPLEMENTAZIONE DELLE FILIERE AGROALIMENTARI - 2^ annualità				
MATRICE ATTIVITA'				
AREA	Obiettivi operativi	Attività	Risorse	Ruolo: ◇ Dipendenza
A] e B]				
A] Nucleo direzionale	1. Garantire il raggiungimento degli obiettivi generali della sperimentazione e l'esecuzione delle relative funzioni; 2. Garantire la congruenza e la correlazione tra gli obiettivi e le funzioni delle aree tematiche e della rete istituzionale con gli indirizzi generali del progetto; 3. Verifica di fattibilità e di sostenibilità della strutturazione delle filiere; 4. Ulteriori obiettivi vengono definiti dall'avanzamento stesso dei lavori (...).	1. Definisce il posizionamento strategico del Progetto, il Modello funzionale ed organizzativo di riferimento e gli indirizzi operativi; 2. Costruisce la rete istituzionale e strutturare la composizione dei gruppi di lavoro 3. Garantisce l'attuazione degli impegni assunti dalla rete istituzionale; 4. Definisce budget e cronogrammi di attuazione del Progetto 5. Rimuove le criticità operative di attuazione, anche mediante l'esercizio sostitutivo di funzioni; 6. Valida le attività di area o attivazione del relativo procedimento; 7. Ulteriori attività vengono predisposte dall'avanzamento stesso dei lavori (...).	Franco Terracciano	RdP PRUSST: ◇ A.Q. PRUSST "Calidone" ◇ MiPAF
			Massimo Resce	Direzione Progetto: ◇ RdP PRUSST Calidone
			Giancarlo Pepe	Direzione Progetto: ◇ RdP PRUSST Calidone
B] Direzione di produzione	1. Garantire l'esecuzione delle attività delle singole aree; 2. Garantire l'avanzamento dei lavori; 4. Garantire il raccordo, la collaborazione e l'integrazione tra le diverse Aree di progetto; 5. Garantire la distribuzione di tutti i flussi informativi al/dal nucleo direzionale; 6. Garantire l'adeguato flusso informativo in uscita ed in entrata dalle/alle singole aree tematiche, dal/al monitoraggio, dalla/alla rete istituzionale e dalla/all'area di raccordo stessa; 7. Garantire un'efficace ed efficiente pianificazione operativa delle attività di progetto; 8. Garantire la produzione dell'out-put integrato del progetto; 9. Garantire l'avanzamento dei lavori di strutturazione delle filiere secondo gli obiettivi generali del progetto; 10. Ulteriori obiettivi specifici vengono definiti dall'avanzamento stesso dei lavori (...).	1. Attiva e sollecita l'avanzamento dei lavori per le diverse Aree; 2. Attiva e sollecita il Coord. Programmazione Negoziata del PRUSST per l'avanzamento dei Tavoli Tecnici e collabora alla relativa pianificazione; 3. Monitora gli <i>output</i> e <i>deliverable</i> di area, verifica l'avanzamento delle attività, condivide e predispone i <i>report</i> di validazione attività per il Nucleo direzionale; 4. Pianifica le subattività comuni alle aree, in particolare i monitoraggi aziendali; 5. Propone al Nucleo Direzionale correttivi ed integrazioni di piano; 6. Individua criticità operative e provvede alla relativa rimozione di prima istanza; 7. Attiva il nucleo direzionale in caso di mancata rimozione delle criticità; 8. Garantisce il più efficace flusso informativo (orizzontale e verticale) nel presente organigramma; 9. Ulteriori attività vengono predisposte dall'avanzamento stesso dei lavori (...).	Andrea Agovino	Direzione Produzione: ◇ Nucleo Direzionale
			Vito Tripaldi	Direzione Produzione: ◇ Nucleo Direzionale
			Mariagrazia De Gregorio-Giovinò Carpenella	Junior di Affiancamento: ◇ Direzione di Produzione

IL MODELLO - II^ ANNUALITA' - Allegati -

C] FILIERE				
C.1] FILIERA > Carne > Latte > Cereali	1. Garantire l'implementazione delle filiere indicate secondo gli obiettivi generali del progetto. 2. Ulteriori obiettivi vengono definiti dall'avanzamento stesso dei lavori (...). Decreto Ministeriale Prot. Segr. n. 121703 del 30.12.2004	1. Pianifica le subattività di Area 2. Collabora alla pianificazione dei monitoraggi aziendale 3. Predisporre i tavoli di informazione-orientamento aziendali per filiera 4. Pianifica le azioni di assistenza alle aziende 5. Attiva, secondo le esigenze di avanzamento delle filiere, i servizi orizzontali; 6. Predisporre i report di attività e gli studi di filiera finale; 7. Ulteriori attività vengono predisposte dall'avanzamento stesso dei lavori (...).	Convenzione con Università degli Studi del Sannio-D.S.B.A Responsabile scientifico: Prof. Ettore Varricchio	Referente Filiera: ◇ Direzione di Produzione ◇ Nucleo Direzionale
			Francesca Cimino Lucio Rubortone Pasquale Simonetti Alfonso Palumbo Alessandro Francesca Francesco Mogavero Pietro Spennati Massimo Pancione Leucio Furno	Junior di Affiancamento: ◇ Referente di filiera
C.2] FILIERA > Vino > Olio	1. Garantire l'implementazione delle filiere indicate secondo gli obiettivi generali del progetto. 2. Ulteriori obiettivi vengono definiti dall'avanzamento stesso dei lavori (...).	1. Pianifica le operazioni di Area 2. Collabora alla pianificazione dei monitoraggi aziendale 3. Predisporre i tavoli di informazione-orientamento aziendali per filiera 4. Pianifica le azioni di assistenza alle aziende 5. Attiva secondo le esigenze di avanzamento delle filiere i servizi orizzontali; 6. Predisporre i report di attività e gli studi di filiera finale; 7. Ulteriori attività vengono predisposte dall'avanzamento stesso dei lavori (...).	Antonio Leone	Referente Filiera: ◇ Direzione di Produzione ◇ Nucleo Direzionale
			Antonella Micco Ermanno Vitale Carmela Abbatiello Giuseppe Rillo	Junior di Affiancamento: ◇ Referente di filiera
			Maria Teresa Fontanarosa	Borsista Università degli Studi "Federico II"- Dipartimento di Scienze del suolo, della pianta e dell'ambiente: ◇ Referente di filiera

PRUSST Calidone

"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA' - Allegati -

C.3] FILIERA > Ortofrutta > Conserve (Vegetali)	1. Garantire l'implementazione delle filiere indicate secondo gli obiettivi generali del progetto.2. Ulteriori obiettivi vengono definiti dall'avanzamento stesso dei lavori (...).	1. Pianifica le operazioni di Area2. Collabora alla pianificazione dei monitoraggi aziendale3. Predisporre i tavoli di informazione-orientamento aziendali per filiera4. Pianifica le azioni di assistenza alle aziende5. Attiva secondo le esigenze di avanzamento delle filiere i servizi orizzontali;6. Predisporre i report di attività e gli studi di filiera finale;7. Ulteriori attività vengono predisposte dall'avanzamento stesso dei lavori (...).	Pasquale Lombardi	Referente Filiera:◊ Direzione di Produzione◊ Nucleo Direzionale
			Antonio Bruno Bardari Stefano Giovanna D'Ambrosio Antonio Pizzi	Junior di Affiancamento: ◊ Referente di filiera
			Graziella Petrillo	Borsista Università degli Studi "Federico II"-Dipartimento di Scienze del suolo, della pianta e dell'ambiente: ◊ Referente di filiera
C.4] FILIERA >Florovivaistica	1. Garantire l'implementazione delle filiere indicate secondo gli obiettivi generali del progetto. 2. Ulteriori obiettivi vengono definiti dall'avanzamento stesso dei lavori (...). Decreto Ministeriale Prot. Segr. n. 121703 del 30.12.2004	1. Pianifica le operazioni di Area 2. Collabora alla pianificazione dei monitoraggi aziendale 3. Predisporre i tavoli di informazione-orientamento aziendali per filiera 4. Pianifica le azioni di assistenza alle aziende 5. Attiva secondo le esigenze di avanzamento delle filiere i servizi orizzontali; 6. Predisporre i report di attività e gli studi di filiera finale; 7. Ulteriori attività vengono predisposte dall'avanzamento stesso dei lavori (...).	Luigi Frusciante	Referente Filiera:◊ Direzione di Produzione◊ Nucleo Direzionale
			Maria Teresa Fontanarosa Graziella Petrillo	Borsiste Università degli Studi "Federico II"- Dipartimento di Scienze del suolo, della pianta e dell'ambiente: ◊ Referente di filiera
C.5] FILIERA > Miele > Dolciario	1. Garantire l'implementazione delle filiere indicate secondo gli obiettivi generali del progetto. 2. Ulteriori obiettivi vengono definiti dall'avanzamento stesso dei lavori (...).	1. Pianifica le operazioni di Area; 2. Collabora alla pianificazione dei monitoraggi aziendale; 3. Predisporre i tavoli di informazione-orientamento aziendali per filiera; 4. Pianifica le azioni di assistenza alle aziende; 5. Attiva secondo le esigenze di avanzamento delle filiere i servizi orizzontali; 6. Predisporre i report di attività e gli studi di filiera finale; 7. Ulteriori attività vengono predisposte dall'avanzamento stesso dei lavori (...).	Luigi Frusciante	Referente Filiera: ◊ Direzione di Produzione ◊ Nucleo Direzionale
			Gianluca Simaldone Fiorenzo Parziale	Junior di Affiancamento: ◊ Referente di filiera

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II[^] ANNUALITA' - **Allegati** -

D.2] AGROGENETICA	1. Ricerca di OGM 2. Identificazione varietale 3. Caratterizzazione di ecotipi 4. Supporto alla strutturazione filiere secondo gli obiettivi generali del progetto; 5. Ulteriori obiettivi vengono definiti dall'avanzamento stesso dei lavori (...).	1. Messa a punto di protocolli per la ricerca di OGM; 2. Identificazione dei Marcatori molecolari più idonei per la caratterizzazione varietale e/o di ecotipi; 3. Impostazione delle operazioni da campo, predisposizione piani di campionamento; 4. Collaborazione alla predisposizione delle check-list per i monitoraggi di diverso livello; 5. Collaborazione alla predisposizione delle check-list per i monitoraggi di diverso livello; 6. Predisposizione della componente tematica della proposta di progetto di strutturazione delle filiere; 7. Supporto dei referenti di filiera con il servizio dicompetenza; 8. Pianificazione delle subattività dell'area 9. Valutazione e validazione progetti; 10. Ulteriori attività vengono predisposte dall'avanzamento stesso dei lavori (...).	Luigi Frusciante	Referente Area: ◇ Direzione di Produzione ◇ Nucleo Direzionale
			Convenzione Università degli Studi di Napoli Federico II- Dipartimento di Scienze del suolo, della pianta e dell'ambiente - Monitoraggio	Ricercatori di Affiancamento: ◇ Referente di filiera (Maria Teresa Fontanarosa-Graziella Petrillo-Giuseppe Mazza)
			Convenzione Università degli Studi di Napoli Federico II- Dipartimento di Scienze del suolo, della pianta e dell'ambiente - Analisi	

PRUSST Calidone
“Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari”

IL MODELLO - II^A ANNUALITA' - **Allegati** -

D.3] LEGALE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aggiornamento della legislazione agro-alimentare; 2. Analisi della normativa nazionale e comunitaria; 3. Verifica dei sistemi di tracciabilità; 4. Compatibilità dei sistemi di filiera con la legislazione di base e di settore; 5. Raffronto giuridico per i prodotti biologici - biotecnologici; 6. Definizione del modello normativo di tracciabilità di filiera; 7. Supporto alla strutturazione delle filiere secondo gli obiettivi generali del progetto; 8. Ulteriori obiettivi vengono definiti dall'avanzamento stesso dei lavori (...). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Raccolta in banca dati della legislazione agro-alimentare; 2. Elaborazione di documenti per filiere; 3. Confronto operativo con gli organi di controllo; 4. Studio di etichettature conformi al dettato normativo; 5. Verifica per la creazione di nuovi marchi geografici a tutela delle produzioni [DOT] 6. Verifica dei sistemi di certificazione dei prodotti e dei processi; 7. Analisi di documentazione aziendale; 8. Verifica operativa sulla creazione di marchi di filiera; 9. Studio per la creazioni di disciplinari di produzione; 10. Collaborazione alla predisposizione delle check-list per i monitoraggi di diverso livello; 11. Predisposizione della componente tematica della proposta di progetto di strutturazione delle filiere; 12. Predisposizione schemi regolamentari e disciplinari di filiera 13. Identificazione “forme di gestione”; 14. Collaborazione alla predisposizione delle check-list per i monitoraggi di diverso livello; 15. Predisposizione della componente tematica della proposta di progetto di strutturazione delle filiere; 16. Supporto dei referenti di filiera con il servizio dicompetenza; 17. Pianificazione delle subattività dell'area 18. Valutazione e validazione progetti; 19. Ulteriori attività vengono predisposte dall'avanzamento stesso dei lavori (...). 	Francesco Aversano	Referente Area: ◇ Direzione di Produzione ◇ Nucleo Direzionale
D.7] MARKETING >Vendite >Comunicazione	<ol style="list-style-type: none"> 1. Strategia e politica Commerciale delle filiere (allo start-up); 2. Definizione portafoglio prodotti; 3. Creazione dei prodotti; 4. Strategia e politica Commerciale per prodotto; 5. Posizionamento marca/prodotto/servizio; 6. Piano di comunicazione integrato (di progetto e di filiera); 7. Supporto alla strutturazione delle filiere secondo gli obiettivi generali del progetto; 8. Ulteriori obiettivi vengono definiti dall'avanzamento stesso dei lavori (...). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisi del mercato di riferimento di ogni prodotto; 2. Rilevazione completa dei prodotti; 3. Definizione del posizionamento dei prodotti; 4. Definizione di tutte le attività dei prodotti; 5. Analisi del contesto di riferimento (SWOT analysis); 6. Gestione del processo di posizionamento; 7. Studio, sviluppo e gestione del piano di comunicazione; 8. Management delle società fornitrici; 9. Collaborazione alla predisposizione delle check-list per i monitoraggi di diverso livello; 10. Predisposizione della componente tematica della proposta di progetto di strutturazione delle filiere; 11. Supporto dei referenti di filiera con il servizio dicompetenza; 12. Pianificazione delle subattività dell'area 13. Valutazione e validazione progetti; 14. Ulteriori attività vengono predisposte dall'avanzamento stesso dei lavori (...). 	Roberto Comolli Massimo Manenti	Referente Area: ◇ Nucleo Direzionale

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^A ANNUALITA' - **Allegati** -

D.8] MONITORAGGIO - AUDIT >Amministrativo >Monitoraggio >DB vs SIT >Audit	1. Misura interattiva del Progetto 2. Audit aziendale tipizzata sulle esigenze del sistema territoriale 3. Individuazione degli interventi e correttivi per la strutturazione delle filiere. 4. Supporto alla strutturazione filiere secondo gli obiettivi generali del progetto; 5. Ulteriori obiettivi vengono definiti dall'avanzamento stesso dei lavori (...).	1. Supporto all'implementazione della banca dati unica - Strutturazione del DBS; 2. Supporto all'implementazione del sistema informativo territoriale - Strutturazione del SIT; 3. Raccordo della banca dati unica e del sistema informativo territoriale agroalimentare con il PRUSST Calidone. 4. Acquisizione dei dati della rete istituzionale e caricamento; 5. Acquisizione da campo dei dati delle aziende aderenti al Progetto; 6. Acquisizione dei dati e monitoraggio delle variabili tramite azioni mirate richieste dalla sperimentazione; 7. Monitoraggio indicatori fisici, finanziari ed economici della strutturazione delle filiere; 8. Accompagnamento aziende alla strutturazione in filiera - audit aziendale 9. Predisposizione della componente tematica della proposta di progetto di strutturazione delle filiere; 10. Supporto dei referenti di filiera con il servizio di competenza; 11. Pianificazione delle subattività dell'area 12. Valutazione e validazione progetti; 13. Ulteriori attività vengono predisposte dall'avanzamento stesso dei lavori (...).	Direzione di Produzione	Referente Area: ◇ Nucleo Direzionale
			Rossella Del Basso	Segr. Monitoraggio: ◇ Refente Area
			Acierno Valeria	Segr. Monitoraggio: ◇ Refente Area
E.2] Programmazione Negoziata	1. Garantire la partecipazione, concertazione e condivisione dei soggetti plurimi, individuati dal modello, nel processo di implementazione delle filiere secondo i principi della programmazione negoziata; 2. Ulteriori obiettivi vengono definiti dall'avanzamento stesso dei lavori (...).	1. Attiva ed assiste i Tavoli Tecnici per al condivisione dei percorsi della sperimentazione; 2. Attiva i bandi per l'adesione delle aziende e ne garantisce l'assistenza tecnica; 3. Effettua il controllo amministrativo delle schede di adesione; 4. Effettua le prime analisi di filiera; 5. Opera in stretto raccordo organizzativo con l'Area MONITORAGGIO; 6. Collabora alla predisposizione delle check-list per i monitoraggi di diverso livello; 10. Predisporre la componente tematica della proposta di progetto di strutturazione delle filiere; 10. Supporta i referenti di filiera con il servizio di competenza; 11. Pianifica le subattività dell'area 12. Partecipa alla valutazione e validazione progetti; 13. Ulteriori attività vengono predisposte dall'avanzamento stesso dei lavori (...).	Daniela Palombi	Coordinatore PRUSST e Referente Area: ◇ Nucleo Direzionale ◇ Direzione di Produzione
			Augusto Tinessa	CJ Area: ◇ Refente Area

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Allegato n. 2: Graduatoria aziende ammesse alle fasi successive della sperimentazione

N°	AZIENDA	FILIERA	SETTORE
1	A.A. F.LLI MURATORI S.S.	VINO	Produzione
2	AGR. DEL MONTE S.R.L.	VINO	Produzione
3	AZ. AGR. DE CICCO VINCENZO	VINO	Produzione
4	AZ. AGR. DEL MONTE S.R.L.	VINO	Trasformazione
5	AZ. AGR. DEL MONTE S.R.L.	VINO	Commercializzazione
6	AZ. AGRICOLA FONTANAVECCHIA	VINO	Produzione
7	AZ. AGRICOLA FONTANAVECCHIA	VINO	Trasformazione
8	Azienda FONTANAVECCHIA	VINO	Commercializzazione
9	BARBATO TOMMASO	VINO	Produzione
10	CIARLO GIUSEPPINA	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
11	CIELO FLAVIANO	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
12	CLARIZIA GIORGIO BIAGIO	VINO	Produzione
13	DI BRIGIDA LORENZO	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
14	DI COSIMO GIUSEPPE	VINO	Produzione
15	DI CROSTA MICHELE	VINO	Produzione
16	DI CROSTA MICHELE	VINO	Commercializzazione
17	DI SANTO ALESSANDRO	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
18	DI SANTO ANTONIO	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
19	DI SANTO BENEDETTO	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
20	DI SANTO PAOLO	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
21	DI SANTO VINCENZINA	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
22	D'ONOFRIO GIOVANNI	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
23	FERRARO ROSA	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
24	FUSCHINO GIOVANNA	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

N°	AZIENDA	FILIERA	SETTORE
25	FUSCHINO RAFFAELE	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
26	GRILLO PASQUALE	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
27	GUARINO GIUSEPPE	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
28	GUGLIELMUCCI RAFFAELLA	VINO	Produzione
29	IACOBUCCI RAFFAELE	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
30	IANNOTTI CONCETTINA	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
31	IANNOTTI GIUSEPPE	VINO	Produzione
32	LABAGNARA ANTONIO	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
33	LIBERTI ERICO	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
34	MACOLINO MADDALENA	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
35	MACOLINO PASQUALE	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
36	MANCINELLI ARMANDO	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
37	MARTONE COSIMO	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
38	MARTONE PAOLO	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
39	MARTONE TOMMASO	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
40	MAZZARELLI CONCETTA	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
41	MAZZARELLI PASQUALE	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
42	RUGGIERI GIUSEPPE	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
43	RUGGIERI M.ANTONIO	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
44	SAGNELLA ANGELINA	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
45	SCETTA ANGELO	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
46	SCETTA M. ATTILIO	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
47	SIMONE ANTONIO	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

N°	AZIENDA	FILIERA	SETTORE
48	SIMONE FILIPPO	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
49	SIMONE SALVATORE	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
50	STREGA ALBERTI S.A.B. SPA	VINO	Trasformazione
51	VERRILLO DOMENICO	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
52	VERRILLO GIOVANNI	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
53	VERRILLO MALVINA	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
54	VIGLIANTE RINO WALTER	VINO	Produzione (Cantine di Castelvenere)
55	BALDINI PIETRO	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
56	BARBATO TOMMASO	OLIO	Produzione
57	BARBIERI GIOVANNI	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
58	BARONE SALVATORE	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
56	CACCESE LORENZO	OLIO	Produzione
60	CARANGELO ASSUNTA	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
61	CESTARI GELSOMINA	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
62	CLARIZIA GIORGIO BIAGIO	OLIO	Produzione
63	D'ANDREA ANTONIO	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
64	DE BIASE PASQUALINA	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
65	DEL NIGRO FRANCO	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
66	DI COSIMO GIUSEPPE	OLIO	Produzione
67	DI CROSTA MICHELE	OLIO	Produzione
68	DI MAIDA PAOLO	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
69	DI MEOLA INES	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
70	DI PAOLA GIUSEPPE	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
71	DI SANTO LUIGI	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
72	DI SANTO PAOLO	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

N°	AZIENDA	FILIERA	SETTORE
73	DURANTE VITA	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
74	FALCIGNO FRANCESCA	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
75	FEDERICO ANTONIO ARMANDO	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
76	FRAENZA GUGLIELMO	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
77	FRANTOIO OLEARIO FIORE DI ZAMPELLI ROBERTO	OLIO	Trasformazione
78	FRANTOIO OLEARIO IANNOTTI ELVIRA	OLIO	Trasformazione
79	FRANTOIO OLEARIO SANNITA	OLIO	Trasformazione
80	FRANTOIO OLEARIO SANNITA	OLIO	Commercializz.
81	GISMONDI PASQUALE	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
82	IANNOTTI GIUSEPPE	OLIO	Produzione
83	IERMIERI CONCETTA	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
84	IERMIERI MARIA GRAZIA	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
85	LAVORGNA SALVATORE	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
86	LAZZARINI MARIA LUIGIA	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
87	LONGO GIUSEPPE	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
88	MATTEI MATTEO LORENZO	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
89	MAZZARELLI GELSOMINA	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
90	NAPOLETANO PASQUALE	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
91	OLEIFICIO FOSCHINI ERNESTO	OLIO	Commercializzazione
92	OLEIFICIO FOSCHINI ERNESTO	OLIO	Trasformazione
93	PARENTE ANNA	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
94	PARENTE ANTONIO	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
95	PARENTE GIUSEPPE	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
96	PARENTE LIBERATO	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
97	PARENTE LIBERATO (2)	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
98	PARENTE LORENZO	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
99	PARENTE MARIA GRAZIA	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

N°	AZIENDA	FILIERA	SETTORE
100	PARENTE NICOLA	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
101	PARENTE RAFFAELE	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
102	PELOSI ANTONIO	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
103	PELOSI CONCETTA	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
104	PELOSI GIUSEPPE	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
105	PELOSI MARIO	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
106	PELOSI MARIA ELENA	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
107	PUOTI LUCIANA	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
108	RUGGIERI ASSUNTA	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
109	SAGNELLA SALVATORE	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
110	SANTILLO MARIA	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
111	SANTILLO TERENCE	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
112	SIMONE EGIDIO	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
113	VITELLI CINZIA KATIA	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
114	VITELLI GIOVANNA	OLIO	Produzione (Coop. Olivicola Titerno)
115	ZAMPELLI ROBERTO	OLIO	Produzione
116	A.M.I.C.A. SRL	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
117	AZIENDA AGRICOLA S. CUMANO	LATTE	Produzione
118	BARONE MARIA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
119	BARONE PIETRO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
120	BOLLELLA CARMINE	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
121	BOZZUTO DONATO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
122	BOZZUTO GIOVANNI	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
123	BOZZUTO MARIA ROSA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
124	CAIRELLA PALMINA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
125	CALANDRELLA ANTONIO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
126	CALANDRELLA DOMENICO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
127	CARDO TERESA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

N°	AZIENDA	FILIERA	SETTORE
128	CARUSO ANTONELLA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
129	CARUSO FILOMENA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
130	CASEIFICIO MISCANO	LATTE	Trasformazione
131	CASSETTA GAETANO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
132	CASSETTA VITO ANTONIO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
133	CIAMPONE NUNZIANTE	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
134	COLACRAI MICHELANGELO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
135	COLACRAI VITO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
136	COLAGIOVANNI G.	LATTE	Trasformazione
137	COLAPAOLO DOMENICO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
138	COLAPAOLO RAFFAELE	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
139	CRICCA ANGELO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
140	CRICCA ANTONIO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
141	CRICCA CRISTINA (C.DA NUCLEO DI STEFANO)	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
142	CRICCA CRISTINA (C.DA MARCOCCI)	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
143	CUSANO GIOVANNA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
144	D'ADDONA NICOLA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
145	DE MARIA ANTONIETTA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
146	DI MARIA GEPPINO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
147	DEL GROSSO MARIA ROSARIA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
148	DI FIORE BERNARDINO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
149	DI FIORE CATERINA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
150	DI MARIA CARMELINA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
151	DI MARIA MICHELE	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
152	DI MARIA NICOLA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
153	DI MARIA TONINO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
154	DI MARIA VINCENZO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
155	DI NUNZIO MICHELE	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
156	DI STEFANO FILOMENA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

N°	AZIENDA	FILIERA	SETTORE
157	DI STEFANO ROSA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
158	DI STEFANO SALVATORE	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
159	FERRARA CLAUDIA CLEMENTINA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
160	FINOIA DONATINA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
161	FINOIA MARIA LIBERA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
162	FISCARELLI GIACOMO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
163	GIANGIACOMO GIUSEPPE	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
164	GIANGIACOMO VITO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
165	GIORDANO CARMINE	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
166	GOLIA FILOMENO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
167	GOLIA GIUSEPPINA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
168	GOLIA MICHELA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
169	GRECO CARMELA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
170	GRECO ONOFRIO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
171	LIDERLAT SRL	LATTE	Trasformazione
172	LOMBARDI AGOSTINO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
173	LOMBARDI GIOVANNI	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
174	MANGIERI ROSINA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
175	MANUELE MICHELE	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
176	MASINI LUCIA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
177	MASSARELLI ROSA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
178	MASTRANTUONO ANTONIO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
179	MAZZUCCO PAOLO SEVERINO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
180	MIRAGLIA MICHELINA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
181	MOBILA GIUSEPPE	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
182	MOCCIA ANTONIO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
183	MORRELLI ANTONIETTA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
184	MORRELLI ROSARIA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
185	NISTA MARIA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

N°	AZIENDA	FILIERA	SETTORE
186	PALMIERO ANNINA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
187	PETRIELLA ANGELO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
188	PETRONE ANGIOLINA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
189	PIACQUADIO COLOMBA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
190	PICA CONCETTA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
191	PILLA INNOCENZO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
192	PILLA PASQUALINA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
193	POLZELLA ANTONINO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
194	RICCI NICOLA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
195	RICCI ROBERTO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
196	RICCIO FELICE	LATTE	Produzione Latte Alta Qualità
197	RINALDI ADAMO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
198	RINALDI CARMINE	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
199	RUBBO FRANCO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
200	RUBBO NICOLA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
201	RUBORTONE LUCIA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
202	RUBORTONE MARIO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
203	RUZZO GIUSEPPE	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
204	SANTORO ENNIO	LATTE	Produzione Latte Alta Qualità
205	SANTORO ROSINA	LATTE	Produzione Latte Alta Qualità
206	SANTUCCI ROSANNA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
207	SCINTO LUCIO	LATTE	Produzione Latte Alta Qualità
208	TATAVITTO CARMELO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
209	TATAVITTO GIUSEPPE	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
210	TATAVITTO NICOLA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
211	TATAVITTO UMBERTO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
212	TATAVITTO VINCENZO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
213	VECCHIOLLA MARIO	LATTE	Produzione Latte Alta Qualità
214	VERRILLI MICHELE	LATTE	Produzione Latte Alta Qualità

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

N°	AZIENDA	FILIERA	SETTORE
215	VISCIO ANTONIO PIETRO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
216	VISCIO GIUSEPPE SABRINA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
217	VISCIO PASQUALINA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
218	VITULANO PACINO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
219	ZACCARI ELISA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
220	ZACCARI MICHELE	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
221	ZACCARI VINCENZO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
222	ZEOLI CARMINE	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
223	ZEOLI CONCETTA	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
224	ZEOLI SEBASTIANO	LATTE	Produzione (Coop. LatteSannio)
225	PARADISO ANTONIO	CARNE	Produzione (carne bovina)
226	AZ. AGRICOLA ANTICHE TERRE DEL BARACCONE	CARNE	Produzione (sperimentazione razza casertana)
227	Az. AGRICOLA DI FIORE	CARNE	Produzione (sperimentazione razza casertana)
228	AZ. AGRICOLA DI MARIA SEBASTIANO	CARNE	Produzione (sperimentazione razza casertana)
229	AZ. AGRICOLA POZZUTO GIUSEPPA	CARNE	Produzione (sperimentazione razza casertana)
230	AZ. AGRICOLA MARTUCCIO CONCETTA	CARNE	Produzione (sperimentazione razza casertana)
231	BALDINO GIUSEPPE	CARNE	Trasformazione
232	BALDINO GIUSEPPE	CARNE	Produzione (carne bovina)
233	BALDINO MARIA	CARNE	Trasformazione
234	CUSANELLI MARIA CRISTINA	CARNE	Produzione (carne bovina)
235	DI PAOLA ANTONIO (1956)	CARNE	Produzione (carne bovina)
236	Mattatoio Privato COLUCCI MICHELINA	CARNE	Trasformazione
237	MINICOZZI DOMENICO	CARNE	Produzione (carne bovina)
238	PARADISO ANTONIO	CARNE	Produzione (carne suina)
239	PARENTE LIBERATO	CARNE	Produzione (carne bovina)
240	PARENTE ROSANNA	CARNE	Produzione (carne bovina)
241	ROSSETTI ANGELO	CARNE	Produzione (sperimentazione razza casertana)
242	VOLPE ANTONIO	CARNE	Trasformazione

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

N°	AZIENDA	FILIERA	SETTORE
243	ANTICO FORTORE P.S.C.A.R.L. trasformata in SOC. COOP.	ORTOFRUTTA	Trasformazione
244	AZIENDA AGRICOLA MESSERE	ORTOFRUTTA	Produzione
245	AZIENDA AGRICOLA S. CUMANO	ORTOFRUTTA	Produzione
246	AZIENDA AGRICOLA S. CUMANO	ORTOFRUTTA	Trasformazione
247	BUFFOLINO GIUSEPPE	ORTOFRUTTA	Produzione (Coop. Mela Annurca)
248	BURRO ANTONIO	ORTOFRUTTA	Produzione (Coop. Mela Annurca)
249	CIERVO ANTONIO	ORTOFRUTTA	Produzione (Coop. Mela Annurca)
250	CIERVO VINCENZO	ORTOFRUTTA	Produzione (Coop. Mela Annurca)
251	CODUTI MARIA ANTONINA	ORTOFRUTTA	Produzione (Consorzio AGRI.CONS)
252	COLATRUGLIO ANTONIO	ORTOFRUTTA	Produzione (Alto Fortore Soc. Coop)
253	FRUSCIANTE ROBERTO	ORTOFRUTTA	Produzione
254	GENITO ROBERTO	ORTOFRUTTA	Produzione
255	GRASSO PIETRO	ORTOFRUTTA	Produzione (Coop. Mela Annurca)
256	GRIECO ANTONIO	ORTOFRUTTA	Produzione
257	IANNOTTA SEBASTIANO	ORTOFRUTTA	Produzione (Coop. Mela Annurca)
258	IANNOTTI GIUSEPPE	ORTOFRUTTA	Produzione
259	IZZO ANTONIO	ORTOFRUTTA	Produzione (Coop. Mela Annurca)
260	LIBARDI FILOMENA	ORTOFRUTTA	Produzione (Coop. Mela Annurca)
261	LIBARDI FRANCHINO	ORTOFRUTTA	Produzione (Coop. Mela Annurca)
262	LOMBARDI ANTONIO	ORTOFRUTTA	Produzione (Coop. Mela Annurca)
263	LOMBARDI RAFFAELE	ORTOFRUTTA	Produzione (Coop. Mela Annurca)
264	L'ORTO DI CARLOTTA	ORTOFRUTTA	Trasformazione
265	MADDALONI LORETO	ORTOFRUTTA	Produzione (Coop. Mela Annurca)
266	MADDALONI PIETRO	ORTOFRUTTA	Produzione (Coop. Mela Annurca)
267	MAURIELLO CARMINE	ORTOFRUTTA	Produzione (Coop. Mela Annurca)
268	NOTARIELLO MADDALENA	ORTOFRUTTA	Produzione (Coop. Mela Annurca)
269	NUZZI GIOVANNI	ORTOFRUTTA	Produzione (Coop. Mela Annurca)
270	PALUMBO ANTONIO	ORTOFRUTTA	Produzione

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

N°	AZIENDA	FILIERA	SETTORE
271	PALUMBO CARMINE	ORTOFRUTTA	Produzione (Alto Fortore Soc. Coop.)
272	PALUMBO MARIA ANTONIETTA	ORTOFRUTTA	Produzione
273	PEPE FRANCESCO	ORTOFRUTTA	Produzione (Alto Fortore Soc. Coop.)
274	PEPE FRANCESCO	ORTOFRUTTA	Produzione
275	PORRO ANNA	ORTOFRUTTA	Produzione (Coop. Mela Annurca)
276	ROMANO GIOVANNI	ORTOFRUTTA	Produzione (Coop. Mela Annurca)
277	VIRELLI NICOLA	ORTOFRUTTA	Produzione (Coop. Mela Annurca)

278	AGOSTINELLI ANTONIO	CEREALI	Produzione
279	CACCESE LORENZO	CEREALI	Produzione
280	CIRCELLI PASQUALE	CEREALI	Produzione
281	DITTA RESCE NICOLA	CEREALI	Commercializzazione
282	DURANTE LUIGI	CEREALI	Trasformazione
283	F.LLI RICCIARDI S.N.C.	CEREALI	Trasformazione
284	PACIFICO GIOVANNI ALDO	CEREALI	Produzione
285	PALUMBO ANTONIO	CEREALI	Produzione
286	PALUMBO MARIA ANTONIETTA	CEREALI	Produzione
287	RESCE NICOLA SRL	CEREALI	Commercializzazione

288	CONSORZIO CON.FLO.MER.	FLOROVIVAISMO	Produzione
289	FRUSCIANTE ROBERTO	FLOROVIVAISMO	Produzione

290	LE DOLCEZZE DEL SANNIO SRL	DOLCIARIO	Trasformazione
291	STREGA ALBERTI S.A.B. SPA	DOLCIARIO	Trasformazione

292	CARPENTIERO COLARUSSO NICOLA	TABACCO	Produzione
293	CECAS	TABACCO	Trasformazione
294	CECAS	TABACCO	Commercializzazione
295	COLARUSSO CARMELA	TABACCO	Produzione
296	COOPERATIVA TABACCHICOLTORI SANNITI-CTS scarl	TABACCO	Commercializzazione
297	DENTE TERESA	TABACCO	Produzione

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

N°	AZIENDA	FILIERA	SETTORE
298	GRIECO ANTONIO	TABACCO	Produzione
299	LUCIANI ADRIANA	TABACCO	Produzione
300	PARRELLA TABACCHI	TABACCO	Trasformazione
301	VESCE COSTANTINO	TABACCO	Produzione
SEZIONE SERVIZI			
302	APICOLTORI CAMPANI ASSOCIATI	SERVIZI	
303	APS GLOBAL SERVICE S.R.L	SERVIZI	
304	CECAS COMMERCIAL	SERVIZI	
305	LOGIS SRL	SERVIZI	
306	NARDONE MARTINO SRL	SERVIZI – Macchinari per trasformazione	
307	POLYEUR SRL	SERVIZI	
308	SANNIO CONSULT SAS	SERVIZI	
309	SISTEMI INTELLIGENTI	SERVIZI	
310	SOFAB	SERVIZI	

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Allegato n. 3: Abstract progetti- Filiere "Latte" e "Carne"

Abstract progetto: Filiera "Latte"

1. Introduzione

La filiera del latte è l'insieme delle fasi che vanno dalla scelta del bestiame e dalla produzione alla trasformazione e distribuzione del prodotto nei punti vendita.

Dunque, nell'ambito della filiera "Latte" tutte le azioni che coinvolgono il settore mangimistico, quello zootecnico, le trasformazioni tecnologiche alimentari, i trasporti e le transazioni commerciali per culminare con l'arrivo del prodotto sulla tavola del consumatore.

Il 12 gennaio 2000 la Commissione Europea ha emanato il "Libro Bianco" sulla sicurezza alimentare, un documento nel quale sono contenute le proposte finalizzate ad orientare la politica alimentare della UE verso l'obiettivo della sicurezza alimentare e del conseguente accrescimento della fiducia dei consumatori.

Questo nuovo approccio comporta la considerazione dell'intera catena alimentare - *"dai campi alla tavola"* - applicato a tutti i settori alimentari.

Viene richiesta esplicitamente la rintracciabilità dei flussi dei mangimi e degli alimenti nonché dei loro ingredienti.

L'articolo 18 del Regolamento Ce 178/2002 riporta la seguente definizione di rintracciabilità: *"Possibilità di ricostruire e seguire il processo di un alimento, mangime, animale destinato alla produzione alimentare o di sostanza che entra a far parte di un alimento o mangime attraverso tutte le fasi di produzione, trasformazione o distribuzione"*.

Non avere sotto controllo la filiera significa non essere in grado di realizzare nessun tipo di progetto legato ai temi sulla sicurezza alimentare, con tutte le conseguenze del caso.

Per garantire al consumatore la massima sicurezza e qualità del latte prodotto occorre una filiera gestita e controllata, che consenta di identificare e mettere sotto controllo tutti i processi: coltivazione, allevamento, raccolta, trasporto e conservazione fino al confezionamento finale e alla distribuzione.

2. Le attività sperimentali

L'attività condotta nella seconda annualità del Progetto Pilota ha riguardato l'individuazione di tutti i punti critici della filiera sia nella fase di produzione che di trasformazione.

Tutte le aziende aderenti al progetto sono state monitorate e sono stati prelevati i campioni per la sperimentazione e la valutazione delle tecniche di alimentazione e di produzione del latte.

IL MODELLO - II^a ANNUALITÀ
Allegati

Lo studio è stato condotto sul latte proveniente da 100 aziende inserite nella seconda annualità della sperimentazione del PRUSST "Calidone", così dislocate sul territorio della provincia di Benevento:

Area Tammaro

- Castelpagano (33 aziende della cooperativa LatteSannio),
- Circello (20 aziende della cooperativa LatteSannio),
- Morcone (31 aziende della cooperativa LatteSannio),
- Santa Croce del Sannio (5 aziende della cooperativa LatteSannio)
- Colle Sannita (1 azienda della cooperativa LatteSannio)

Area Fortore

- Castelfranco in Miscano (9 aziende Produzione Latte Alta Qualità)

Area Benevento

- Azienda Agricola S. Cumano s.r.l.

Sui 100 campioni di latte di massa, rappresentativi di 2-4 mungiture, di ciascun allevamento sono state effettuate le seguenti determinazioni:

- pH (pH-metro);
- acidità totale in gradi Soxhlet-Hänkel (°SH) (Titolazione con Idrossido di Sodio 0.25N);
- peso specifico a 15 °C (Lattodensimetro di Quevenne);
- indice crioscopico in °C (Apparecchio di Beckmann);
- ceneri (Metodo Gravimetrico);
- residuo secco totale (Metodo Gravimetrico);
- residuo secco magro (Metodo Gravimetrico);
- grasso (Metodo Butirrometrico di Gerber);
- proteine totali (Metodo Kjeldahl);
- caseine (Metodo per precipitazione con Acido Acetico);
- cloruri (in NaCl) (Titolazione con AgNO₃);
- lattosio idrato (Titolazione con Reattivo di Fehling);
- numerazione dei microrganismi a 30 °C (Metodo di prova: RAPPORTO ISTISAN 96/35 N°1);
- numerazione delle cellule somatiche mediante opto-fluoro-metria (Metodo di prova: D.M. 26/3/92 – S.O. G.U. n° 90 16/4/92).

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

2.1 Valori medi dei parametri analitici del latte prodotto nei comuni monitorati

Castelpagano

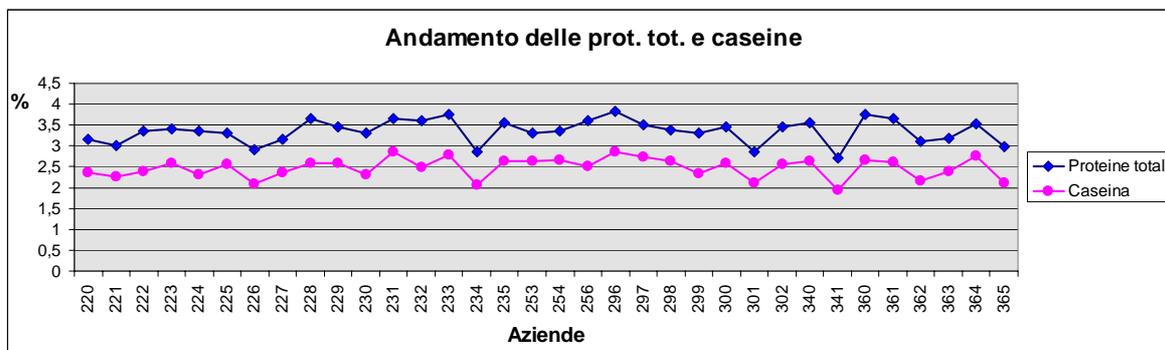


Figura 1- Andamento delle proteine e caseine_Castelpagano

I valori in figura 1 indicano che nel 15% delle aziende sono stati rilevati titoli proteici al di sotto del valore medio (3,2%) previsto dalla legge 169/89.

Per quanto riguarda l'indice di caseina il 40% delle aziende mostra valori inferiori al 75%.

Sono considerati ottimali valori del 77-78%.

È molto interessante notare che il 10% delle aziende mostra valori ottimali di proteine totali e un Indice di caseina tra il 0,78 ed il 0,80. Un esempio ne è l'azienda n° 231.

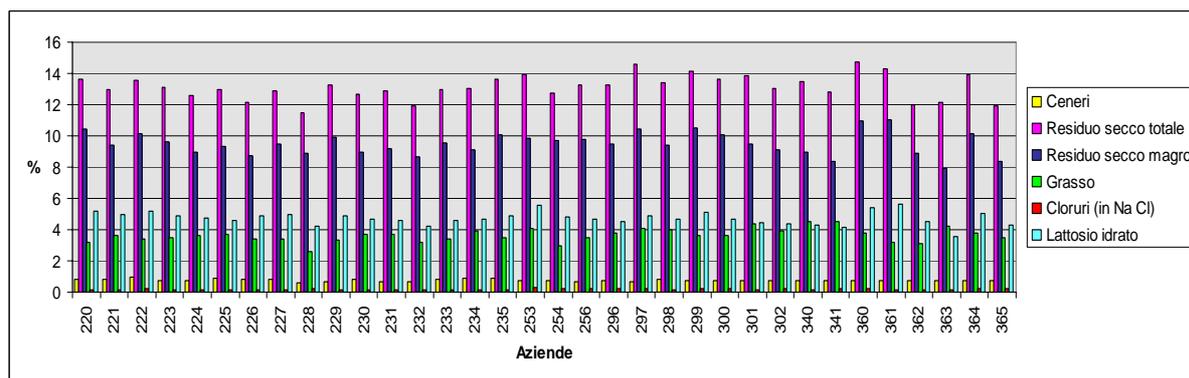


Figura 2- Valori aziende_Castelpagano

La figura 2 mostra che il 90% delle aziende ha valori normali di lattosio, il rimanente 10% delle aziende presenta valori inferiori al 4,5%, il contenuto ottimale è considerato del 4,8%.

Per quanto riguarda i grassi il 52% delle aziende ha valori inferiori al 3,6% evidenziando una discrepanza rispetto ai valori medi stabiliti intorno al 3,8%.

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Gli altri parametri chimico-fisici sono nella norma ad eccezione dell'acidità titolata che mostra un andamento molto variabile, raggiungendo in alcune aziende valori molto alti, facendo supporre una scarsa attenzione verso quei fattori che sono critici per lo stoccaggio del latte dopo la mungitura.

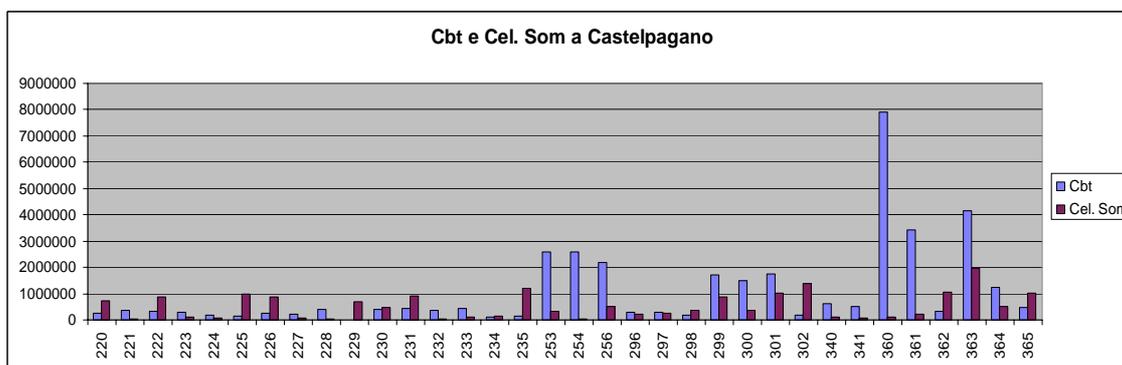


Figura 3- Cbt e cellule somatiche_Castelpagano

Per quanto riguarda la Cbt il 40% delle aziende mostra valori al di sopra del limite stabilito dalla legge 169/89 e dal D.P.R. 54 del 1997.

Tuttavia il grafico in figura 3 evidenzia che la grande maggioranza delle aziende (60%) presenta valori di cbt minori di 500.000 u.f.c./ml, facendo supporre che la mungitura e lo stoccaggio del latte seguono criteri igienici abbastanza controllati.

Riguardo le cellule somatiche, il 27% delle aziende rientra nella norma con valori inferiori al limite massimo di legge (400.000 cellule/ml); il 47% delle aziende supera tale valore; il 26%, infine, supera il valore di 800.000 indicando una marcata alterazione del parametro fisiologico.

Circello

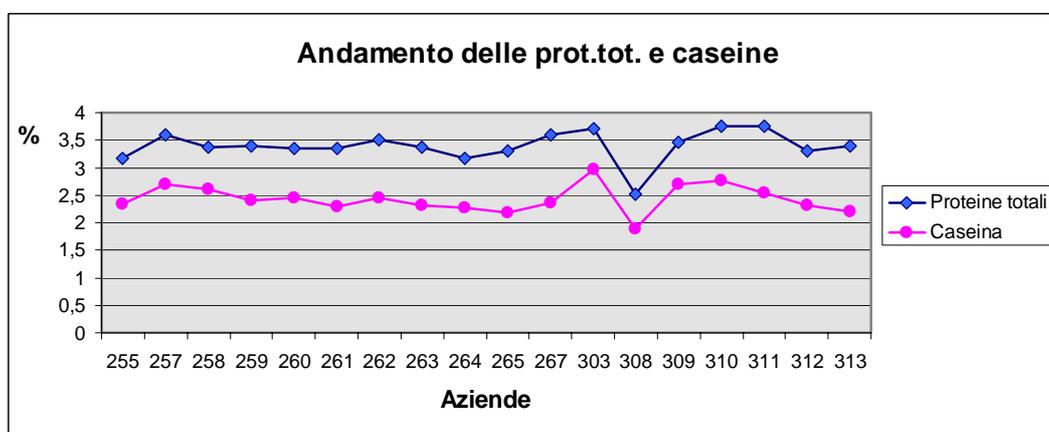


Figura 4- Andamento delle prot. tot. e caseine_Circello

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Il grafico in figura 4 evidenzia che il contenuto di proteine totali è nella media; solo in rari casi, il valore si abbassa al 2,51% (Azienda 308).

Dal grafico è interessante notare la forbice molto marcata tra proteine totali e caseina, infatti il 50 % delle aziende ha un indice caseinico minore di 0,70 alcune addirittura 0,65 e solo l'azienda 259 ha un valore che rientra nella media. In molti casi si nota che nonostante la percentuale di proteine totali sia molto elevata, l'indice di caseina resta comunque più basso di 0,75.

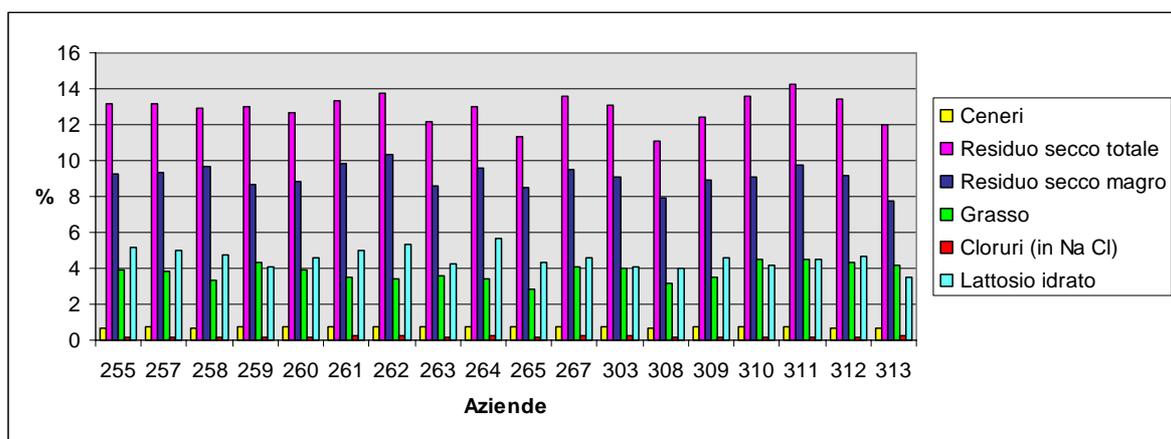


Figura 5-Valori aziende_Circello

Il latte del 36% delle aziende presenta un contenuto di grassi minore del 3,6% contro il 3,8%, valore medio indicato dalla legge, l'azienda 265 è quella con percentuale più bassa 2,8%.

Il 36% dei campioni presenta, inoltre, valori di lattosio inferiori al 4,5% ed una sola azienda (313) presenta una percentuale di lattosio molto al di sotto del valore medio calcolato (4,6%).

Per i parametri chimico fisici non emergono particolari criticità, c'è da segnalare come per il latte prodotto dalle aziende di Castelpagano ci sia un valore alterato per l'acidità titolata.

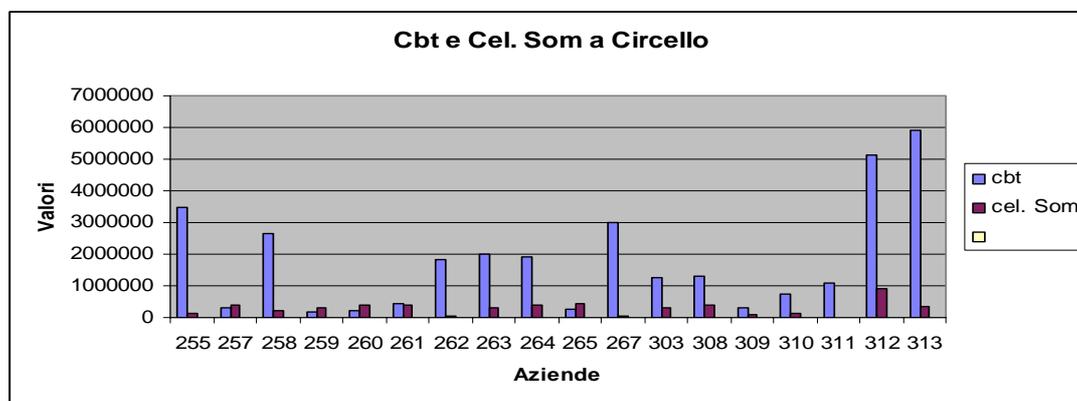


Figura 6- Cbt e cellule somatiche_Circello

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Il grafico in figura 6 mostra che il 60% dei campioni ha una carica batterica molto elevata, alcuni superano i 2000000 di u.f.c./ml.

Questa condizione potrebbe essere spiegabile con uno scarso controllo delle norme igieniche nelle fasi di mungitura e stoccaggio del latte prima del trasporto.

Si può notare chiaramente che il valore delle cellule somatiche nel 75% delle aziende è minore del limite previsto dalla legge.

Il 25% supera lievemente il valore di 400.000 cellule/ml, facendo supporre una discreta condizione sanitaria delle Ghiandole Mammarie dei bovini.

Morccone

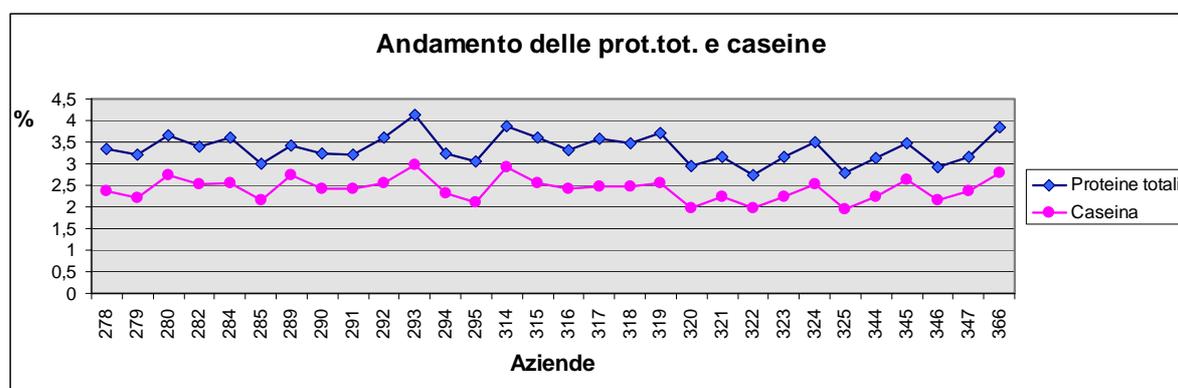


Figura 7- Andamento delle prot. tot. e caseine_Morccone

Il quadro delle proteine totali nelle maggior parte dei campioni di latte è ottimale.

Ancora una volta emerge che ben il 71% di essi presenta un indice di caseina minore di 0,75; le Aziende 281, 289, hanno invece valori ottimali intorno al 78-80%.

In qualche caso si nota che, nonostante una percentuale di proteine totali molto elevata, l'indice di caseina resta comunque più basso di 0,75.

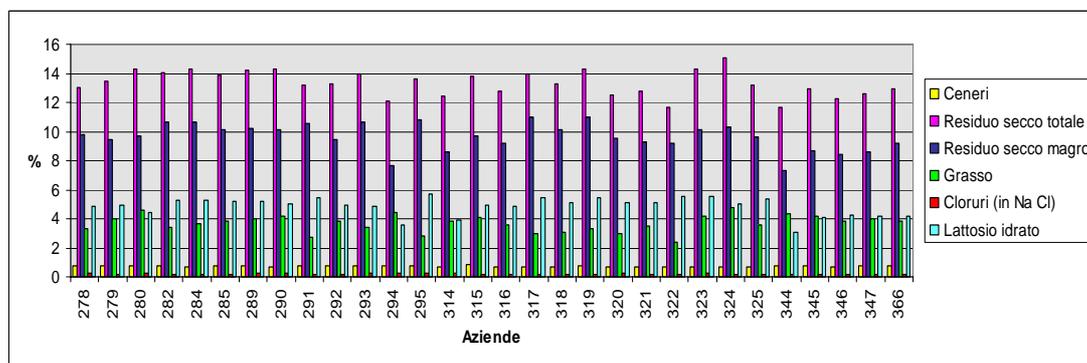


Figura 8- Valori aziende_Morccone

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Nel 36% delle aziende il latte presenta un contenuto di grassi inferiore a 3,6%.

Alcune aziende (ad esempio la 280 e la 281) presentano valori addirittura di 4,6% e solo in un'azienda (291) i grassi hanno percentuali bassissime (2,8%).

Il livello del lattosio rientra nei limiti di legge, solo il latte delle aziende 294 e 344 presenta una percentuale al di sotto dei valori accettabili; l'azienda 344 è quella che presenta la percentuale di lattosio più bassa (3,06%). I parametri chimico- fisici sono nella norma.

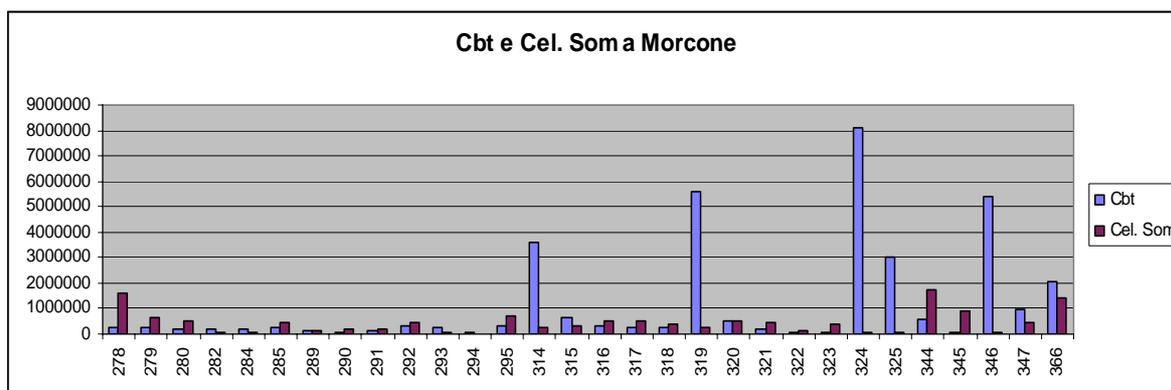


Figura 9- Cbt e cellule somatiche_Morcone

Questi dati indicano che la Carica Batterica Totale è molto controllata dalla maggior parte delle aziende, infatti ben l'80% rientra abbondantemente nei valori previsti dalla legge.

Al contrario il rimanente 20% supera il limite andando oltre i 2.000.000 di u.f.c./ml.

Le cellule somatiche nel 36% dei campioni superano il limite di 400.000 cellule/ml.

Solo il latte di 3 aziende supera il milione di cellule per millilitro.

Castelfranco in Miscano

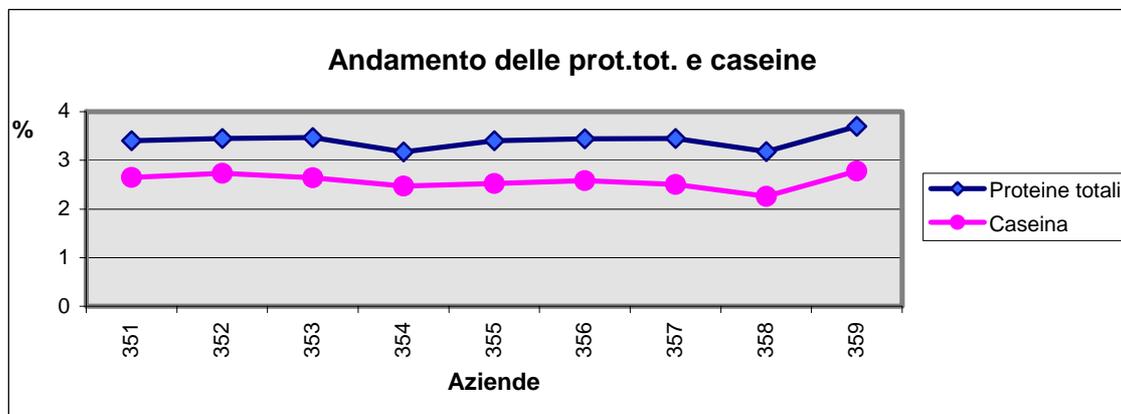


Figura 10- Andamento delle prot. tot. e caseine_Castelfranco

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Riguardo il titolo proteico la tendenza nelle aziende di Castelfranco è sostanzialmente positiva: tutte le aziende monitorate hanno valori che rientrano abbondantemente nella norma (D.P.R. 54 del 1997 e D.M. 185/91).

Lo stesso discorso risulta valido riguardo l'indice di caseina per il quale emerge che l'80% delle aziende rientra nella media, solo 2 aziende(355, 357) mostrano valori inferiori al 75%.

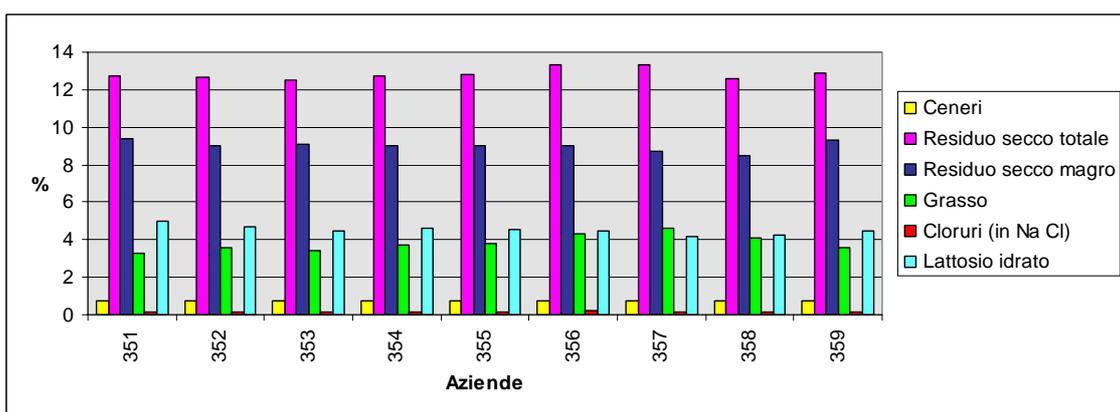


Figura 11- Valori aziende

In generale le aziende di Castelfranco rientrano nella norma per tutti i parametri chimico-fisici; circa il 20% delle aziende presenta percentuali di lattosio e grassi lievemente più bassi dei valori medi accettabili.

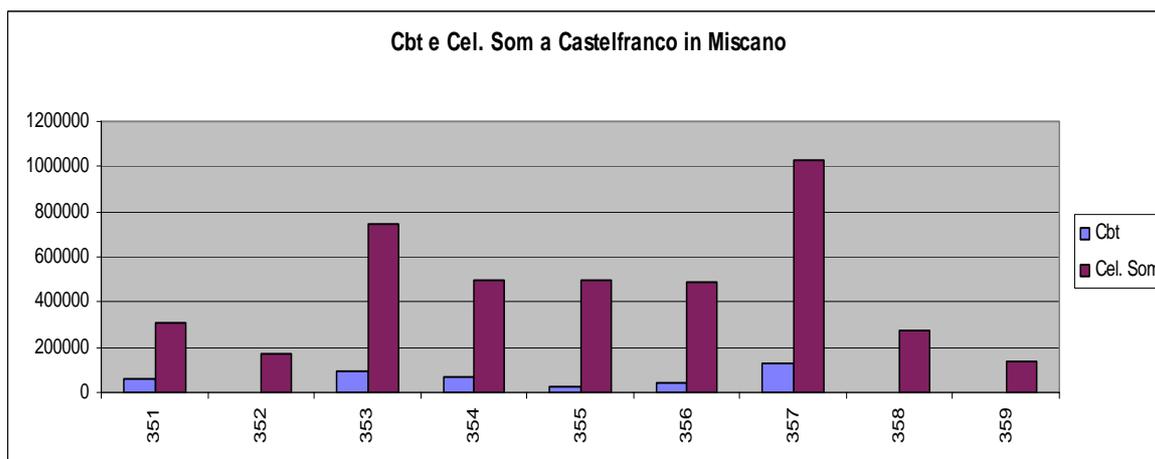


Figura 12- Cbt e cellule somatiche_Castelfranco

Nel grafico si evidenzia chiaramente come la Carica Batterica Totale sia tenuta scrupolosamente sotto controllo, tutte le aziende hanno valori minori di 200.000 u.f.c./ml.

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Il 60% delle aziende, invece, presenta un numero di cellule somatiche superiore ai limiti di Legge, per il latte di qualità i limiti accettati sono più restrittivi, inferiore a 300.000 cellule/ml.

Infine, i dati sulle Ceneri e Sali minerali mostrati nei grafici precedenti, indicano che il latte delle aziende di Circello mediamente contengono valori di Sali minerali inferiori (0,71%) rispetto a quelle di Castelpagano e Morcone, rispettivamente di 0,78 e 0,75, le quali rientrano nella media di 0,75.

Questo parametro sembra riflettere molto bene l'andamento dei valori di indici di caseina.

Infatti si evidenzia chiaramente non solo una relazione tra tenori bassi di residuo totale magro e grasso, Sali minerali e indice di caseina, ma anche tra la percentuale di caseina e il contenuto medio di Sali minerali nel Latte.

Comune	I.C. Medio	Ceneri (v.medi)
Castelpagano	74%	0,77
Circello	71%	0,71
Morcone	73%	0,75
Castelfranco in Miscano	76%	0,75

Prendendo in esame per tutti i comuni l'indice di caseina medio, si osserva che il latte alta qualità che proviene dalle aziende di Castelfranco in Miscano ha le percentuali relativamente più alte di indice di caseina (76%) rispetto al valore più basso rilevato nel comune di Circello (71%).

Si può riassumere dai dati analitici del latte di tutti i comuni, che le aziende di Castelfranco rispettano i parametri qualitativi richiesti per il latte di alta qualità.

Difatti, i titoli proteici, il lattosio, i grassi ed altri parametri chimici e fisici sono mantenuti a livelli ottimali determinando, rispetto alle altre realtà della provincia, una migliore attitudine alla caseificazione, condizioni igieniche di mungitura curate, locali e recipienti di stoccaggio del latte scrupolosamente controllati.

Dal punto di vista sanitario, invece, emerge un chiaro problema legato al numero di cellule somatiche che, in molte aziende di Castelfranco, andrebbe monitorato e seguito con maggiore attenzione, soprattutto riguardo alle possibili origini dell'alterazione. e a tutti quei fattori che possono incidere negativamente sulla fisiologia delle ghiandole mammarie.

3. Conclusioni

Il lavoro svolto necessita di ulteriori valutazioni che riguardano gli aspetti territoriali e la specificità produttiva dell'area di riferimento.

Tale analisi globale riguarda, soprattutto, il sistema locale di produzione e le capacità imprenditoriali nella fase di trasformazione.

La ricostruzione di una filiera "Latte" ben organizzata a livello locale porta ad implementare quei processi che, ad "ombrello", coinvolgono positivamente tutti i produttori e trasformatori e tende a migliorare i rapporti tra gli attori della filiera al fine di riassumere in un progetto unico i concetti di *qualità, sicurezza alimentare, e rintracciabilità* del prodotto latte e suoi derivati.

Va, però, sottolineato che la realtà produttiva zootecnica nel Sannio presenta notevoli difficoltà interpretative.

Tuttavia, l'analisi territoriale effettuata, anche mediante approfonditi monitoraggi di secondo livello, consente di chiarire molti aspetti di un sistema zootecnico in particolari difficoltà.

Gli aspetti socio-economici dell'imprenditoria zootecnica sannita non facilitano la discussione sulla implementazione della filiera "latte" filiera che, nella stragrande maggioranza delle aziende aderenti al progetto, non è specializzata.

Vale a dire che le aziende attivano contemporaneamente, con metodi e tecniche di allevamento superate ormai da tempo, anche la filiera "Carne".

La carenza di organizzazione strutturale e gestionale delle imprese, la carenza di interazione tra gli attori della filiera (produzione-trasformazione-commercializzazione) e la difficoltà di individuare modelli di produzione che possano garantire produzioni quali-quantitative soddisfacenti non consente, al momento, di fornire un quadro generale dello stato della filiera ed eventualmente proporre soluzioni migliorative del sistema stesso.

A tale proposito si vuole sottolineare la necessità di procedere ad una valutazione dell'intero comparto bovino elaborando il quadro produttivo di riferimento territoriale unitamente alla filiera "Carne".

Pertanto, gli aspetti della filiera che risultano ancora incompleti o in fase di elaborazione, saranno integrati e definiti entro il 28 febbraio, data di scadenza del progetto relativo alla filiera "Carne".

Abstract progetto: Filiera "Carne"

1. Introduzione

In Italia, il consumo di carne è diverso da regione a regione, i suoi valori massimi sono stati raggiunti nell'Italia centro-settentrionale mentre risulta ancora molto basso il consumo di carne nell'Italia meridionale e insulare.

Tale abitudine alimentare fa evidenziare che, rispetto ad altri paesi europei il consumo medio italiano di carne è quantitativamente inferiore mentre le carni maggiormente consumate dagli italiani risultano quelle bovine e suine rispetto alle carni ovine e caprine, così come limitato o localizzato in aree particolari, è il consumo di carne equina e bufalina.

Il consumo di carne bovina ha fatto registrare, in Italia, continui aumenti fino alla metà degli anni '70, per poi stabilizzarsi nel decennio successivo; tuttavia, ancora oggi, l'Italia è dipendente dall'importazione per circa il 40% e orientata, sempre più, verso il consumo di carni alternative (maiale, pollo, tacchino, coniglio).

In realtà la produzione zootecnica nazionale non è in grado di soddisfare le richieste ed, attualmente, fornisce il 59% di carni bovine, il 63% di carni suine, mentre per il pollame copre il 100% della domanda.

La dinamica, quindi, è estremamente varia e pare chiaro che il consumo e le abitudini alimentari risentono di fenomeni sociali attribuibili principalmente alle condizioni di vita delle popolazioni, alle azioni di valorizzazione e marketing e non ultimo all'attenzione volta alla sicurezza alimentare da parte del consumatore.

Nell'ultimo decennio, infatti, si sono diffuse nuove pratiche di consumo, come l'esigenza di praticità e rapidità di preparazione, una crescente attenzione alla genuinità del prodotto, al rapporto qualità-prezzo e all'aspetto salutistico.

Questi fattori, insieme alle vicende legate a malattie come la BSE, hanno indotto negli ultimi anni una contrazione del consumo pro-capite di carne bovina (-10% in 10 anni), a fronte di un incremento registrato da prodotti quali il pollame (cresciuto del 13%) e la carne suina (33%).

Nell'ultimo decennio si è registrato, quindi, un forte incremento nel consumo del pollame o di altri volatili ma, purtroppo, anche questo settore oggi è in forte crisi a causa delle preoccupazioni dovute al rischio di contagio dell'influenza aviaria che ha determinato una drastica riduzione nel consumo di queste carni.

Ciononostante, bisogna pensare che la valutazione della carne e la scelta nel regime alimentare della società moderna è legata ad alcuni aspetti per niente trascurabili, prima tra essi la qualità intesa sia come valore nutrizionale che salutistico.

Le aziende zootecniche da carne aderenti al Progetto Pilota, allevano principalmente bovini, per cui è stata dedicata al settore delle produzioni carni bovine maggiore attenzione.

Il comparto della carne bovina ha subito, negli ultimi anni, una repentina impennata, pertanto, merita adeguata attenzione anche in provincia di Benevento perché può svolgere, dal punto di vista economico e occupazionale, un importante ruolo nello sviluppo del sistema agricolo locale.

Produrre carne è diventato un problema di ampia natura, in effetti l'allevatore deve saper svolgere il proprio lavoro salvaguardando tutti i principi legati alla qualità del prodotto.

Qualità derivante dallo stato di salute e benessere degli animali allevati, dalle razze allevate, dalle tecniche di allevamento e di alimentazione, e poi, la qualità considerata in base alla modalità di trasferimento degli animali al mattatoio, alla tecnica e alla capacità dell'addetto alla macellazione, alla efficienza della catena del freddo per il raffreddamento delle carcasse, al trasferimento delle stesse presso i macellai o la grande distribuzione ed infine, attenzione alla modalità di taglio al momento della vendita.

Ma ancora non è tutto, durante la fase di *postmortem* avvengono quei processi biochimici responsabili della maturazione della carne. Insomma a tutto ciò che si riassume in qualità di produzione delle carni, ivi compreso la presenza di molecole ad effetto benefico per l'alimentazione umana, viene associata la necessità di garantire la sicurezza alimentare.

In poche parole, da un ottimo animale pronto per la macellazione, non è scontata una ottima e tenera carne se i processi successivi non sono meticolosamente seguiti dagli operatori, e viceversa, da appropriati procedimenti durante la fase di *post-mortem*, non deriva ottima carne se la fase di produzione in allevamento non assicura tecniche idonee.

2. L'attività sperimentale

Il compito sviluppato nel corso della II[^] annualità è stato quello di valutare tutte le tappe della filiera produttiva per individuare gli aspetti migliorabili, attribuendo particolare attenzione alle fasi sperimentali, riguardanti la vita degli animali nell'allevamento, e allo studio dei processi biochimici coinvolti nella maturazione delle carni in fase *post-mortem*.

Il primo aspetto, ancora in fase di elaborazione dei dati ottenuti durante il monitoraggio aziendale, viene valutato in un contesto agro-ambientale di riferimento, dove le caratteristiche territoriali saranno integrate nella valutazione globale del sistema produttivo.

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Ad esso si farà riferimento per l'individuazione delle strategie utili all'implementazione della filiera "Carne" riguardante il miglioramento delle attività di produzione in allevamento.

Il secondo aspetto, già avviato con studi di tecniche di biologia molecolare e immunoistochimica tende alla individuazione di un percorso idoneo per la maturazione delle carni prodotte nel Sannio.

Alcuni aspetti, quali la tenerezza, così come altri parametri qualitativi della carne, influenzano la scelta del consumatore.

E' durante la conservazione *post-mortem* che avviene, tra l'altro, l'intenerimento della carne, risultato dell'abilità del sistema proteolitico di degradare le proteine responsabili dell'integrità strutturale delle fibre muscolari.

Gli enzimi responsabili, le proteasi, sono presenti in tutti i tessuti, idrolizzano i legami peptidici e la loro attività è coinvolta nello svolgimento di diverse funzioni cellulari.

Numerosi studi supportano l'idea che la proteolisi svolga un ruolo di primaria importanza nei processi di intenerimento delle carni, essendo il risultato della degradazione delle proteine del muscolo mediata dalle calpaine.

Le calpaine, enzimi che appartengono alla famiglia delle proteasi calcio-attive, sono proteasi intracellulari extralisosomiali, presenti in quasi tutti i tessuti e sempre in associazione con un loro inibitore specifico, intracellulare ed ubiquitario detto calpastatina.

I vari membri della "famiglia delle calpaine" sono stati suddivisi in base alla loro sequenza aminoacidica, alla presenza e alla distribuzione nei tessuti in calpaine ubiquitarie a cui appartengono la m-calpaina e la mu-calpaina e calpaine tessuto specifiche, di cui è un esempio la calpaina p94.

La carne richiede un periodo di stagionatura, la cosiddetta frollatura, che ha lo scopo di renderla più tenera e di conseguenza più commestibile.

Durante tale periodo, che avviene di norma nelle celle frigorifere a temperature comprese tra -1 a +2° C per un intervallo di tempo direttamente proporzionale allo spessore del pezzo, la carne subisce una serie di modificazioni biochimiche che la portano ad essere pronta per il consumo.

Tale processo può essere più o meno lungo a seconda della specie animale e delle condizioni dell'animale al momento della macellazione.

Nel caso della carne di vitello, ad esempio, queste reazioni terminano dopo circa 36-40 ore alle consuete condizioni di raffreddamento, per la carne di maiale già dopo circa 6-8 ore dopo la macellazione.

Mediante analisi quali-quantitative, sul prodotto destinato all'alimentazione umana condotte con tecniche di biologia molecolare e immunoistochimica delle principali cause del cambiamento strutturale

dei muscoli scheletrici associate all'intenerimento delle carni si tenterà di migliorare le attuali conoscenze sulle tecniche di maturazione e di allevamento bovino per la produzione di carne da destinare al consumo fresco e/o alla trasformazione.

2.1 Primi Risultati sperimentali

E' stato studiato il ruolo della μ -calpaine e della calpaina p94 nei processi di intenerimento di due muscoli di bovino marchigiano: minor e maior psoas.

Utilizzando la tecnica del western blot, è stata valutata l'espressione di due calpaine per individuare i tempi di conservazione durante i quali si verificano cambiamenti significativi nei processi di proteolisi e di intenerimento della carne.

I campioni di muscolo sono stati sezionati a 0, 7, e 15 giorni post-mortem, congelati in azoto liquido e conservati a -80 °C.

Successivamente sono state estratte le proteine solubili e analizzata la loro espressione.

L'espressione della μ -calpain è direttamente correlata con il processo di intenerimento, di essa si osserva un graduale declino nell'intensità di espressione della banda di 80-kDa fino a 15 giorni post-mortem, mentre quella di 60-kDa, che verosimilmente deriva dall'autolisi della μ -calpaina, aumenta durante il periodo di conservazione *post-mortem*.

Un decremento nell'attività della μ -calpaina nel muscolo post-mortem potrebbe essere il risultato dell'instabilità della μ -calpaina lisata parzialmente. Tale instabilità può essere il risultato dell'esposizione delle regioni idrofobiche, in seguito all'autolisi, che porta all'aggregazione delle subunità maggiori parzialmente autolizzate e alla formazione di dimeri inattivi.

E' noto che il pH del muscolo può influenzare le differenze osservate nell'espressione della μ -calpaina, infatti diverse proteasi sono scarsamente attive a pH neutro, essendo ottimizzate per funzionare nei compartimenti acidi. In tali siti la parziale denaturazione dei substrati, determinata dal basso pH, favorisce l'attività proteolitica.

In accordo con i dati di Claeys et al. si è ipotizzato che, nel muscolo bovino marchigiano, un declino più rapido del pH, insieme ad una maggiore concentrazione di Ca²⁺, comporta non solo un incremento dell'autolisi della μ -calpaina ma anche un'attivazione rapida della stessa.

Ciò conduce alla degradazione delle proteine miofibrillari, causa determinante nell'intenerimento del muscolo.

2.2 Calpain 3/p94 non è coinvolta nella proteolisi postmortem

La calpain p94 è una proteina coinvolta nei processi di "modeling", in quanto taglia e rilascia le proteine miofibrillari, impedendo la loro ubiquitinizzazione e degradazione proteosomica.

Non è ancora noto quale ruolo svolge nei processi di intenerimento della carne post mortem, in quanto studi condotti sulla correlazione tra espressione e autolisi della calpaina hanno dato risultati contrastanti.

Oggetto di questo studio è testare se si verificano cambi di espressione della proteina calpain p94 dopo conservazione postmortem in minor e maior psoas di bovino. La calpain p94 svolge un ruolo minore nella proteolisi postmortem del muscolo e la variabilità nella tenerezza dopo 15 giorni non può essere attribuita a questa proteina.

I nostri risultati indicano che la calpaina è coinvolta nei processi di intenerimento della carne e, in particolare, le correlazioni tra la tenerezza del muscolo e l'espressione delle calpaine sono significative per la μ -calpain ma non per la calpain p94.

2.3 Espressione della mu-calpaina in diversi muscoli di bovino marchigiano

Attualmente la nostra attenzione è rivolta allo studio dell'espressione della μ -calpaina in diversi tagli di carne di bovini marchigiani, macellati in Italia, quali il muscolo mastoideo, il collo, la pancia, il diaframma, la punta di petto, il filetto.

I campioni di muscolo sono stati sezionati a 0 giorni post-mortem, congelati in azoto liquido e conservati a -80 °C.

Successivamente abbiamo estratto le proteine solubili e analizzato la loro espressione utilizzando la tecnica del western-blot.

I risultati ottenuti evidenziano che l'espressione della proteina è minore nel mastoideo e nel diaframma, muscoli coinvolti nel processo di contrazione, mentre rimane costante negli altri campioni.

E', infatti, noto che in alcuni animali le calpaine sono coinvolte nella contrazione muscolare in quanto degradano le proteine miofibrillari causando l'indebolimento delle stesse e l'intenerimento della carne.

E' quindi verosimile che una maggiore attività di contrazione del muscolo può influenzare l'aumento della tenerezza, perché incrementa il processo proteolitico.

E' essenziale conoscere i cambiamenti chimico-fisici (temperatura, pH, pressione osmotica, forza ionica, attività enzimatica delle calpaine e delle calpastatine, l'indice di frammentazione delle miofibrille) che si verificano durante la conservazione della carne subito dopo la macellazione e, come

questi cambiamenti intervengono sull'espressione delle carpine sia per mettere a punto un sistema di classificazione delle carni basato sulla tenerezza sia per ottimizzare il processo di intenerimento.

3. Obiettivi e strategie

Lo studio di filiera che con questo rapporto della seconda annualità delle attività viene presentato, ha l'obiettivo di definire quei fattori di produzione – trasformazione e commercializzazione che possano rappresentare un valido contributo alla valorizzazione del prodotto carne.

Al fine di poter meglio individuare i fattori critici di successo e di insuccesso che intervengono nella filiera carne, si è ritenuto opportuno procedere ad un'attenta ricognizione delle aziende aderenti al progetto e riportare le stesse alla capacità produttiva media delle aziende campane con particolare riferimento alla provincia di appartenenza, quella di Benevento.

Attraverso i monitoraggi aziendali prima e l'analisi sperimentale delle produzioni e delle trasformazioni poi, si sono potute verificare le variabili che entrano in gioco in un contesto locale laddove la mancanza di sinergia può determinare fattori di insuccesso nel processo di valorizzazione della produzione.

In termini concettuali, lo studio fornisce un'attenta ricognizione sullo stato di salute della zootecnia da carne in provincia di Benevento espressa attraverso le aziende aderenti al presente progetto e che rappresentano una importante relazione tra agricoltura e territorio e tra potenzialità produttive e sviluppo locale.

Le strategie competitive individuabili nella zootecnia locale, affinché essa possa far fronte al momento congiunturale sono rapportabili sia all'intera filiera produttiva che all'area di riferimento territoriale con i suoi sistemi manageriali agroalimentari.

Sulla base di tale impostazione si sta tentando di ricostruire la filiera carne in ambito provinciale individuando aziende leader capaci di influenzare il sistema produttivo e che possano svolgere un ruolo importante e ben definito nella vita economica del sistema zootecnico locale.

4. Conclusioni

Con tale approccio, quindi, si sta rappresentando e valutando l'intera linea dei processi produttivi e di trasformazione fino al mercato del consumo ritenendo che la filiera carne, come pure le altre filiere agroalimentari, risente di alcuni fenomeni sociali, economici ed istituzionali nonché dell'importanza del ruolo svolto dal contesto territoriale che di fatto modificano o addirittura in alcuni casi determinano il comportamento delle singole imprese e l'eventuale tipo di relazione tra gli attori nei diversi stadi della filiera.

IL MODELLO - II[^] ANNUALITA'
Allegati

In poche parole, possiamo affermare che la maggiore attenzione agli aspetti dietetico-salutistici detta l'abbandono del modello tradizionale di consumo con il conseguente aumento di alimenti naturali e salubri. Per cui si fa il conto con la personalizzazione dei regimi alimentari dove il consumatore ricerca nuovi modelli di diete alimentari meglio ancora se derivanti anche da un basso sfruttamento delle risorse umane e ambientali.

Allegato n. 4 - (cfr. Cd-rom)

Geodatabase- video 1 da visualizzare con Riva flv player

Geodatabase- video 2 da visualizzare con Riva flv player

Geodatabase- video 3 da visualizzare con Riva flv player

Scarica qui il lettore Riva flv player

Allegato n. 5:

Quadro di sintesi: monitoraggi e campionamenti effettuati anno 2005

	Ditta	S	m	c	M	MONITORAGGI - DATE E OPERATORI			CAMPIONATURA			TIPO	E				
CARNE																	
CA	AZIENDA AGRICOLA ANTICHE TERRE DEL BARACCONE	P			SSC*												
CA	AZIENDA AGRICOLA DI FIORE	P			SSC												
CA	AZIENDA AGRICOLA DI MARIA SEBASTIANO	P			SSC												
CA	AZIENDA AGRICOLA MARTUCCIO CONCETTA	P			SSC												
CA	AZIENDA AGRICOLA POZZUTO GIUSEPPA	P			SSC												
CA	ROSSETTI ANGELO	P			SSC												
CA	BALDINO GIUSEPPE	P	1	1		02/12/2005	francesca	mogavero		19/12/2005	Pancione	Palumbo	foraggio				
				1										19/12/2005		suolo	
		T	1	1		10/11/2005	francesca	mogavero		19/12/2005	Pancione	Palumbo	farina di mais/avena/grano tenero				
CA	BALDINO MARIA	T	1			10/11/2005	mogavero	francesca									
		C															
CA	CUSANELLI MARIA CRISTINA	P	1	1		22/09/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	19/12/2005	Pancione	Palumbo	farina di mais/orzo/grano				
CA	DI PAOLA ANTONIO (nato il 1956)	P	1	1		22/09/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	19/12/2005	Pancione	Palumbo	foraggio				
				1										19/12/2005		suolo	
				1										19/12/2005		farina di mais/orzo/avena	
CA	MATTATOIO PRIVATO COLUCCI MICHELINA	T															
		C															
CA	MINICOZZI DOMENICO	P	1	1		02/12/2005	mogavero	francesca		16/12/2005	Mogavero		foraggio				
				1										16/12/2005	Mogavero	farina di mais/piselli/avena	
CA	PARADISO ANTONIO (CARNE SUINA)	P	1	1		14/12/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	19/12/2005	Mogavero		foraggio				
CA	PARADISO ANTONIO (CARNE BOVINA)	P	1	1		14/12/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	19/12/2005	Mogavero		foraggio				
CA	PARENTE LIBERATO	P	1	1		22/09/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	19/12/2005	Pancione	Palumbo	foraggio				
				1										19/12/2005	Pancione	Palumbo	farina di mais/orzo/grano
CA	PARENTE ROSANNA	P	1	1		22/09/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	19/12/2005	Pancione	Palumbo	foraggio				
				1										19/12/2005	Pancione	Palumbo	farina di mais/orzo/crusca/mangime
CA	VOLPE ANTONIO	T	1			13/12/2005	simonetti										
		C	1			13/12/2005	simonetti										
			12	14													
*SSC Sperimentazione Suino razza Casertana: le aziende indicate saranno oggetto di azioni specifiche nel corso della prossima annualità relativamente allimplementazione di allevamenti di suini di razza casertana																	

	Ditta	S	m	c	M	MONITORAGGI - DATE E OPERATORI			CAMPIONATURA				TIPO	E	
	CEREALI														
OR CE	AGOSTINELLI ANTONIO	P		1					05/10/2005					suolo	si
				1					19/12/2005	tiso	gatto	furno		avena	no
				1					19/12/2005	tiso	gatto	furno		grano	no
OL CE	CACCESE LORENZO	P	1	1		10/11/2005	mogavero	francesca		18/12/2005	Mogavero			foraggio	no
OL CE	CIRCELLI PASQUALE	P	1	1		02/12/2005	cimino			19/12/2005	tiso	gatto	furno	suolo	no
				1						19/12/2005	tiso	gatto	furno	avena	no
				1						19/12/2005	tiso	gatto	furno	grano duro	no
CE	DITTA RESCE NICOLA	C													
CE	DURANTE LUIGI	T													
CE	F.LLI RICCIARDI SNC	T													
OR CE	PACIFICO GIOVANNI ALDO	P	1	1		02/12/2005	cimino			19/12/2005	tiso	gatto	furno	avena	no
				1						19/12/2005	tiso	gatto	furno	grano duro	no
				1						19/12/2005	tiso	gatto	furno	suolo	no
OR CE	PALUMBO ANTONIO	P	1	1		02/12/2005	cimino			19/12/2005	tiso	gatto	furno	avena	no
				1						19/12/2005	tiso	gatto	furno	grano duro	no
				1						19/12/2005	tiso	gatto	furno	suolo	no
OR CE	PALUMBO MARIA ANTONIETTA	P	1	1		02/12/2005	cimino			03/11/2005				acqua di irrigazione	si
CE	RESCE NICOLA S.R.L.	C													
			5	14											

Ditta		S	m	c	M	MONITORAGGI - DATE E OPERATORI			CAMPIONATURA				TIPO	E		
LATTE																
OR LA	AZIENDA AGRICOLA S.CUMANO SRL	P	1	1		04/11/2005	francesca			04/11/2005	Francesca				foraggio	
LA	CASEIFICIO MISCANO	T														
LA	G. COLAGIOVANNI SRL	T	1			13/12/2005										
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL	P														
	SOCI															
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - A.M.I.C.A. srl	P	1	1		28/11/2005	francesca	palumbo		08/11/2005	Mogavero	Pancione	Pacillo	latte	si	
				1						15/12/2005	Pancione	Pulejo		foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Barone Maria	P	1	1		10/11/2005	francesca	rubortone	palumbo/simo netti	08/11/2005	Mogavero	Pancione	Pacillo	latte	si	
				1						15/12/2005	Mogavero	Francesca		foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Barone Pietro	P	1	1		10/11/2005	Francesca	Palumbo	Simonetti	17/11/2005	Mogavero	Pancione	Polejo	latte	si	
				1						15/12/2005	Mogavero	Francesca		foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Bollella Carmine	P	1	1		09/11/2005	simonetti			21/11/2005	Tiso	Gatto	Furno	latte	si	
				1						15/12/2005	Tiso	Gatto	Furno	foraggio		
				1						15/12/2005	Tiso	Gatto	Furno	cereali/sfarinati		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Bozzuto Donato	P	1	1		10/11/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	04/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si	
				1						15/12/2005	Palumbo	Rubortone		foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Bozzuto Giovanni	P	1	1		06/10/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	05/12/2005	Tiso	Polejo	Mogavero	latte	si	
				1						15/12/2005	Mogavero	Francesca		foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Bozzuto Maria Rosa	P	1	1		15/11/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	04/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si	
				1						15/12/2005	Mogavero	Francesca		foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Cairella Palmina	P	1	1		08/10/2005	Francesca	Palumbo	Simonetti	04/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si	
				1						15/12/2005	Mogavero	Francesca		foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Calandrella Antonio	P	1	1		18/11/2005	simonetti	rubortone		21/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si	
				1						18/11/2005	Simonetti	Rubortone		foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Calandrella Domenico	P	1	1		18/11/2005	Francesca	mogavero		14/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si	
				1						18/11/2005	Mogavero	Francesca		foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Cardo Teresa	P	1	1		10/11/2005	Francesca	rubortone	palumbo/simo netti	17/11/2205	Mogavero	Pancione	Polejo	latte	si	
				1						15/12/2005	Tiso	Gatto	Furno	foraggio		
				1						15/12/2005	Tiso	Gatto	Furno	cereali/sfarinati		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Caruso Antonella	P	1	1		08/10/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	04/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si	
				1						15/12/2005	Palumbo	Rubortone		foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Caruso Filomena	P	1	1		21/10/2005	francesca	rubortone	palumbo/simo netti	05/12/2005	Tiso	Polejo	Mogavero	latte	si	
				1						15/12/2005	Mogavero	Francesca		foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Cassetta Gaetano	P	1	1		10/11/2005	simonetti			14/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si	
				1						15/12/2005	Furno	Tiso	Gatto	foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Cassetta Vito Antonio	P	1	1		10/11/2005	simonetti			14/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si	
				1						15/12/2005	Tiso	Gatto	Furno	foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Ciampone Nunziante	P	1	1		10/11/2005	mogavero	palumbo		10/11/2005	Palumbo	Mogavero		sulla/oietto/trifoglio	si	
				1						14/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte		

	Ditta	S	m	c	M	MONITORAGGI - DATE E OPERATORI			CAMPIONATURA				TIPO	E	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Colacrai Michelangelo	P	1		chiuso	06/10/2005									
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Colacrai Vito	P	1	1		06/10/2005	Francesca	Palumbo	Simonetti	17/11/2005	Mogavero	Pancione	Polejo	latte	si
				1						15/12/2005	Mogavero	Francesca		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Colapaolo Domenico	P	1	1		18/11/2005	Francesca	mogavero		14/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si
				1						15/12/2005	Furno	Tiso	Gatto	foraggio	
				1						15/12/2005	Tiso	Gatto	Furno	cereali/sfarinati	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Colapaolo Raffaele	P	1	1		18/11/2005	Francesca	mogavero		14/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si
				1						15/12/2005	Tiso	Gatto	Furno	foraggio	
				1						15/12/2005	Tiso	Gatto	Furno	cereali/sfarinati	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Cricca Angelo	P	1	1		10/11/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	04/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si
				1						15/12/2005	Palumbo	Rubortone		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Cricca Antonio	P	1	1		14/11/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	17/11/2005	Mogavero	Pancione	Polejo	latte	si
				1						15/12/2005	Palumbo	Rubortone		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Cricca Cristina (c.da Nucleo S. Stefano)	P	1	1		21/10/2005	francesca	rubortone	palumbo/simonetti	04/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si
				1						15/12/2005	Mogavero	Francesca		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Cricca Cristina (c.da Marcocci)	P	1	1		06/10/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	17/11/2005	Mogavero	Pancione	Polejo	latte	si
				1						15/12/2005	Palumbo	Rubortone		cereali/sfarinati	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Cusano Giovanna	P	1	1		10/11/2005	Francesca	Palumbo	Simonetti	17/11/2005	Mogavero	Pancione	Polejo	latte	si
				1						15/12/2005	Mogavero	Francesca		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - D'Addona Nicola	P	1	1		10/11/2005	mogavero	palumbo		10/11/2005	Palumbo	Mogavero		sulla/loietto/trifoglio	
				1						14/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - De Maria Antonietta	P	1	1		18/11/2005	francesca	mogavero		15/12/2005	Furno	Tiso	Gatto	foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Del Grosso Maria Rosaria	P	1	1		10/11/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	05/12/2005	Tiso	Polejo	Mogavero	latte	si
				1						18/12/2005	Mogavero			foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Di Fiore Bernardino	P	1	1		18/11/2005	simonetti	rubortone		28/11/2005	Pacillo	Pancione	Mogavero	latte	
				1						15/12/2005	Tiso	Gatto	Furno	foraggio	
				1						15/12/2005	Tiso	Gatto	Furno	cereali/sfarinati	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Di Fiore Caterina	P	1	1		28/11/2005	simonetti	rubortone		28/11/2005	Pacillo	Pancione	Mogavero	latte	
				1						21/11/2005	Simonetti	Palumbo		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Di Maria Carmelina	P	1	1		10/11/2005	Francesca	Palumbo	Simonetti	15/12/2005	Palumbo	Rubortone		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Di Maria Geppino	P	1	1		20/10/2005	Francesca	rubortone	palumbo/simonetti	28/11/2005	Pacillo	Pancione	Mogavero	latte	
				1						15/12/2005	Mogavero	Francesca		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Di Maria Michele	P	1	1		10/11/2005	Francesca	Palumbo	Simonetti	28/11/2005	Pacillo	Pancione	Mogavero	latte	
				1						18/12/2005	Mogavero			farina di mais/orzo/avena	
				1						18/12/2005	Mogavero			foraggio	

	Ditta	S	m	c	M	MONITORAGGI - DATE E OPERATORI			CAMPIONATURA				TIPO	E	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Di Maria Nicola	P	1	1		20/10/2005	Francesca	rubortone	palumbo/simone	17/11/2005	Mogavero	Pancione	Polejo	latte	si
										15/12/2005	Tiso	Gatto	Furno	foraggio	
										15/12/2005	Tiso	Gatto	Furno	cereali/sfarinati	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Di Maria Tonino	P	1	1		01/12/2005	palumbo	rubortone		17/11/2005	Mogavero	Pancione	Polejo	latte	si
				1						01/12/2005	Palumbo	Rubortone		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Di Maria Vincenzo	P	1	1		10/11/2005	Francesca	rubortone	palumbo/simone	17/11/2005	Mogavero	Pancione	Polejo	latte	si
				1						15/12/2005	Tiso	Gatto	Furno	foraggio	
				1						15/12/2005	Tiso	Gatto	Furno	cereali/sfarinati	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Di Nunzio Michele	P	1	1		09/11/2005	simonetti			09/11/2005	Palumbo	Mogavero		erba medica	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Di Stefano Filomena	P	1	1		06/10/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	15/12/2005	Mogavero	Francesca		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Di Stefano Rosa	P	1	1		01/12/2005	palumbo	rubortone		17/11/2005	Mogavero	Pancione	Polejo	latte	si
				1						01/12/2005	Palumbo	Rubortone		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Ferrara Claudia Clementina	P	1	1		28/11/2005	Francesca	Palumbo		08/11/2005	Mogavero	Pancione	Pacillo	latte	si
				1						15/12/2005	Pancione	Pulejo		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Finoia Donatina	P	1	1		10/11/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	04/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si
				1						18/12/2005	Mogavero			foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Finoia Maria Libera	P	1		S	06/10/2005	Francesca	Palumbo	Simonetti						
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Fiscarelli Giacomo	P	1	1		20/10/2005	Francesca	rubortone	palumbo/simone	28/11/2005	Pacillo	Pancione	Mogavero	latte	
										15/12/2005	Tiso	Gatto	Furno	foraggio	
										15/12/2005	Tiso	Gatto	Furno	cereali/sfarinati	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Giangiacomo Giuseppe	P	1	1		06/10/2005	Francesca	Palumbo	Simonetti	05/12/2005	Tiso	Polejo	Mogavero	latte	
				1						15/12/2005	Palumbo	Rubortone		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Giangiacomo Vito	P	1		CHIUSO	07/10/2005									
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Giordano Carmine	P	1	1		10/11/2005	mogavero	palumbo		10/11/2005	Palumbo	Simonetti-Rubortone	Francesca	sulla/erba medica	
				1						14/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Golia Filomeno	P	1	1		08/11/2005	rubortone	francesca	simonetti	08/11/2005	Mogavero	Pancione	Pacillo	latte	si
				1						15/12/2005	Pancione	Pulejo		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Golia Giuseppina	P	1	1		28/11/2005	francesca	palumbo		08/11/2005	Mogavero	Pancione	Pacillo	latte	si
				1						15/12/2005	Pancione	Pulejo		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Golia Michela	P	1	1		10/11/2005	rubortone	francesca	Simonetti	08/11/2005	Mogavero	Pancione	Pacillo	latte	si
				1						15/12/2005	Pancione	Pulejo		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Greco Carmela	P	1	1		07/10/2005	Francesca	Palumbo	Simonetti	05/12/2005	Tiso	Polejo	Mogavero	latte	si
				1						18/12/2005	Mogavero			foraggio	
				1						18/12/2005	Mogavero			farina di mais/orzo/avena/grano tenero	

	Ditta	S	m	c	M	MONITORAGGI - DATE E OPERATORI			CAMPIONATURA				TIPO	E	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Greco Onofrio	P	1		S	15/11/2005	Francesca	Palumbo	Simonetti	Sospeso il conferimento					
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Lombardi Agostino	P	1	1		18/11/2005	simonetti	rubortone		28/11/2005	Pacillo	Pancione	Mogavero		
				1						15/12/2005	Furno	Tiso	Gatto	foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Lombardi Giovanni	P	1	1		18/11/2005	francesca	mogavero		14/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si
				1						18/11/2005	Mogavero	Francesca	Simonetti	foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Mangieri (Mancini) Rosina	P	1	1		09/11/2005	simonetti			14/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	
				1						15/12/2005	Tiso	Gatto	Furno	foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Manuele Michele	P	1	1		08/10/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	04/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si
				1						18/12/2005	Mogavero			foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Masini Lucia	P	1	1		18/11/2005	Francesca	mogavero		21/11/2005	Tiso	Gatto	Furno	latte	si
				1						21/11/2005	Simonetti	Palumbo		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Massarelli Rosa	P	1	1		08/10/2005	Francesca	Palumbo	Simonetti	17/11/2005	Mogavero	Pancione	Polejo	latte	si
				1						15/12/2005	Palumbo	Rubortone		cereali/sfarinati	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Mastrantuono Antonio	P	1	1		18/11/2005	simonetti	rubortone		21/11/2005	Tiso	Gatto	Furno	latte	si
				1						21/11/2005	Simonetti	Palumbo		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Mazzucco Paolo Severino	P	1	1		10/11/2005	simonetti	rubortone		14/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si
				1						21/11/2005	Simonetti	Palumbo		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Miraglia Michelina	P	1	1		10/11/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	04/11/2005				latte	si
				1						15/12/2005	Mogavero	Francesca		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Mobilia Giuseppe	P	1	1		18/11/2005	simonetti	rubortone		21/11/2005	Tiso	Gatto	Furno	latte	si
				1						15/12/2005	Tiso	Gatto	Furno	foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Moccia Antonio	P	1	1		07/10/2005	Francesca	Palumbo	Simonetti	05/12/2005	Tiso	Polejo	Mogavero	latte	si
				1						18/12/2005	Mogavero			foraggio	
				1						19/12/2005	Mogavero			farina di mais/orzo/grano tenero	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Morelli Antonietta	P													
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Morelli Rosaria	P	1	1		18/11/2005	francesca	mogavero		21/11/2005	Simonetti	Palumbo		foraggio	
				1						05/12/2005	Tiso	Polejo	Mogavero	latte	si
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Nista Maria	P	1	1		15/11/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	04/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si
				1						18/12/2005	Mogavero			foraggio	
				1						19/12/2005	Mogavero			farina di mais/orzo/avena	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Palmiero Annina	P	1	1		08/10/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	04/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si
				1						18/12/2005	Mogavero			foraggio	

	Ditta	S	m	c	M	MONITORAGGI - DATE E OPERATORI				CAMPIONATURA				TIPO	E
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Petriella Angelo	P	1	1		08/11/2005	rubortone	francesca	simonetti	08/11/2005	Mogavero	Pancione	Pacillo	latte	si
				1						08/11/2005	Palumbo	Mogavero		sulla/trifoglio	
				1						10/11/2005	Palumbo	Simonetti	Rub.Francesca	erba medica	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Petrone Angiolina	P	1	1		08/11/2005				08/11/2005	Palumbo	Simonetti	Rub.Francesca	erba medica	
				1						08/11/2005	Palumbo	Simonetti	Rub.Francesca	sulla/loietto/avena	
				1						21/11/2005	Tiso	Gatto	Furno	latte	si
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Piacquadio Colomba	P			S	ceduto quota									
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Pica Concetta	P	1	1		18/11/2005	simonetti	rubortone		21/11/2005	Tiso	Gatto	Furno	latte	si
				1						15/12/2005	Tiso	Gatto	Furno	foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Pilla Innocenzo	P	1	1		28/11/2005	francesca	palumbo		21/11/2005	Tiso	Gatto	Furno	latte	si
				1						15/12/2005	Pancione	Pulejo		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Pilla Pasqualina	P	1	1		01/12/2005	palumbo	rubortone		17/11/2005	Mogavero	Pancione	Polejo	latte	si
				1						01/12/2005	Palumbo	Rubortone		foraggio	
				1						18/12/2005	Mogavero			foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Polzella Antonino	P	1	1		10/11/2005	mogavero	Palumbo		10/11/2005	Palumbo	Mogavero		sulla/loietto/trifoglio	
				1						21/11/2005	Tiso	Gatto	Furno	latte	si
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Ricci Nicola	P	1	1		10/11/2005				08/11/2005	Mogavero	Pancione	Pacillo	latte	si
										15/12/2005	Pancione	Pulejo		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Ricci Roberto	P	1	1		01/12/2005	palumbo	rubortone		08/11/2005	Mogavero	Pancione	Pacillo	latte	si
				1						16/12/2005	Mogavero			foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Rinaldi Adamo	P	1	1		10/11/2005	mogavero	palumbo		21/11/2005	Tiso	Gatto	Furno	latte	si
				1						18/11/2005	Simonetti	Rubortone		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Rinaldi Carmine	P	1	1		18/11/2005	simonetti	rubortone		21/11/2005	Tiso	Gatto	Furno	latte	si
				1						15/12/2005	Furno	Tiso	Gatto	foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Rubbo Franco	P	1	1		10/11/2005	mogavero	palumbo		10/11/2005	Palumbo	Mogavero		loietto/sulla/avena/erba medica	
				1						14/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Rubbo Nicola	P	1	1		10/11/2005	mogavero	palumbo		14/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si
				1						15/12/2005	Furno	Tiso	Gatto	foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Rubortone Lucia	P	1		S	10/11/2005	Francesca	Palumbo	Simonetti						
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Rubortone Mario	P	1	1		10/11/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	04/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Ruzzo Giuseppe	P	1	1		18/11/2005	simonetti	rubortone		21/11/2005	Tiso	Gatto	Furno	latte	si
				1						18/11/2005	Simonetti	Rubortone		foraggio	
				1						18/11/2005	Simonetti	Rubortone		foraggio	
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Santucci Rosanna	P	1	1		18/11/2005	Francesca	mogavero		21/11/2005	Tiso	Gatto	Furno	latte	si
				1						18/11/2005	Mogavero	Francesca	Simonetti	foraggio	
				1						18/11/2005	Mogavero	Francesca	Simonetti	foraggio	

	Ditta	S	m	c	M	MONITORAGGI - DATE E OPERATORI			CAMPIONATURA				TIPO	E		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Tatavitto Carmelo	P	1	1		811/2005	rubortone	francesca	simonetti	08/11/2005	Mogavero	Pancione	Pacillo	latte	si	
				1						08/11/2005	Palumbo	Simonetti	Rub.Francesca	foraggio		
				1						08/11/2005	Palumbo	Simonetti	Rub.Fran	sulla/avena		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Tatavitto Giuseppe	P	1	1		08/11/2005	rubortone	francesca	simonetti	08/11/2005	Mogavero	Pancione	Pacillo	latte	si	
				1						15/12/2005	Pancione	Pulejo		foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Tatavitto Nicola	P	1	1		08/11/2005	rubortone	francesca	simonetti	08/11/2005	Mogavero	Pancione	Pacillo	latte	si	
										15/12/2005	Pancione	Pulejo		foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Tatavitto Umberto	P	1	1		08/11/2005	rubortone	francesca	simonetti	08/11/2005	Mogavero	Pancione	Pacillo	latte	si	
				1						15/12/2005	Pancione	Pulejo		foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Tatavitto Vincenzo	P	1	1		28/11/2005	Francesca	Palumbo		08/11/2005	Mogavero	Pancione	Pacillo	latte	si	
				1						15/12/2005	Pancione	Pulejo		foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Viscio Antonio Pietro	P	1	1	S	21/10/2005	francesca	Palumbo	rubortone/simonetti							
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Viscio Giuseppina Sabrina	P	1	1		21/10/2005	francesca	Palumbo	rubortone/simonetti	08/11/2005	Pacillo	Pancione	Mogavero	latte	si	
				1						18/12/2005	Mogavero			foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Viscio Pasqualina	P	1	1		21/10/2005	francesca	Palumbo	rubortone/simonetti	04/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si	
				1						18/12/2005	Mogavero			foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Vitulano Pacino	P	1	1		18/11/2005	simonetti	rubortone		21/11/2005	Tiso	Gatto	Furno	latte	si	
				1						15/12/2005	Tiso	Gatto	Furno	foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Zaccari Elisa	P	1	1		28/11/2005	Francesca	Palumbo		21/11/2005	Tiso	Gatto	Furno	latte	si	
				1						15/12/2005	Pancione	Pulejo		foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Zaccari Michele	P	1	1		28/11/2005	Francesca	Palumbo		21/11/2005	Tiso	Gatto	Furno	latte	si	
				1						15/12/2005	Pancione	Pulejo		foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Zaccari Vincenzo	P	1	1		28/11/2005	Francesca	Palumbo		21/11/2005	Tiso	Gatto	Furno	latte	si	
				1						15/12/2005	Pancione	Pulejo		foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Zeoli Carmine	P	1	1		15/11/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	04/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si	
				1						16/12/2005	Mogavero			foraggio		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Zeoli Concetta	P	1	1		10/11/2005	Francesca	Palumbo	Simonetti	04/11/2005	Furno	Tiso	Gatto	latte	si	
				1						18/12/2005	Mogavero			foraggio		
				1						19/12/2005	Mogavero			farina di mais/orzo/avena		
LA	LATTESANNIO SOOC. COOP. ARL - Zeoli Sebastiano	P	1	1		20/10/2005	francesca	rubortone	palumbo/simonetti	28/11/2005	Pacillo	Pancione	Mogavero	latte		
				1						15/12/2005	Tiso	Gatto	Furno	foraggio		
				1						15/12/2005	Tiso	Gatto	Furno	cereali/sfarinati		
LA	LIDERLAT S.R.L.	T	1			13/12/2005	simonetti									
LA	PACIFICO ANTONIO	P	1	1	LAQ	10/11/2005	francesca	palumbo	simonetti	01/12/2005	Furno	Gatto	Mogavero	latte		
				1						15/12/2005	Mogavero			foraggio		
LA	PACIFICO ANTONIO VITO	P	1	1	LAQ	28/09/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	01/12/2005	Furno	Gatto	Mogavero	latte		
				1						15/12/2005	Mogavero			foraggio		

	Ditta	S	m	c	M	MONITORAGGI - DATE E OPERATORI			CAMPIONATURA				TIPO	E	
LA	PACIFICO GIOVANNI	P	1	1	LAQ	28/09/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	01/12/2005	Forno	Gatto	Mogavero	latte	
				1						15/12/2005	Mogavero			foraggio	
LA	RICCIO FELICE	P	1	1	LAQ	26/09/2005	Francesca	Palumbo	Simonetti	01/12/2005	Forno	Gatto	Mogavero	latte	
				1						15/12/2005	Mogavero			foraggio	
LA	SANTORO ENNIO	P	1	1	LAQ	26/09/2005	Francesca	Palumbo	Simonetti	01/12/2005	Forno	Gatto	Mogavero	latte	
				1						15/12/2005	Mogavero			foraggio	
LA	SANTORO ROSINA	P	1	1	LAQ	10/11/2005	Francesca	Palumbo	Simonetti	01/12/2005	Forno	Gatto	Mogavero	latte	
LA	SCINTO LUCIO	P			R	26/10/2005									
LA	VECCHIOLLA MARIO	P	1	1	LAQ	26/09/2005	Francesca	Palumbo	Simonetti	01/12/2005	Forno	Gatto	Mogavero	latte	
				1						15/12/2005	Mogavero			foraggio	
LA	VERRILLI BRUNO	P	1	1	LAQ	28/09/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	01/12/2005	Forno	Gatto	Mogavero	latte	
				1						15/12/2005	Mogavero			foraggio	
LA	VERRILLI MICHELE	P	1	1	LAQ	28/09/2005	Varricchio	Cimino	Rubortone	01/12/2005	Forno	Gatto	Mogavero	latte	
				1						15/12/2005	Mogavero			foraggio	
			108	157											

	Ditta	S	m	c	M	MONITORAGGI - DATE E OPERATORI			CAMPIONATURA			TIPO	E
	MIELE												
MI	APAS	P											
	SOCI												
MI	APICOLTURA RISPOLI (ex Della Ratta Silvestro)	P	1	1		01/09/2005	Simaldone			01/09/2005	Simaldone		Miele millefiori
				1						01/09/2005	Simaldone		Miele acacia
				1						01/09/2005	Simaldone		Miele castagno
MI	AZ. AGR. D'ALOIA ITALO	P	1	1		23/08/2005	Simaldone	Mazza		23/08/2005	Simaldone	Mazza	Miele millefiori
MI	AZ. AGR. MASTROFRANCESCO	P	1	1		30/08/2005	Mazza	Parziale		30/08/2005	Mazza		Cera
				1						30/08/2005	Mazza		Miele
				1						30/08/2005	Mazza		Miele
				1						30/08/2005	Mazza		Miele
				1						30/08/2005	Mazza		Miele
MI	PETRETTI MARIA (AZIENDA AGRICOLA MASSERIA CASINIELLO)	P	1	1		16/9/05	Simaldone			20/10/2005	Mazza		Miele millefiori
				1						20/10/2005	Mazza		Miele sulla
				1						20/10/2005	Mazza		Miele castagno
				1						20/10/2005	Mazza		Miele acacia
MI	BERNARDO RITA	P	1	1		22/9/05	Mogavero			20/10/2005	Mazza		Miele castagno
				1						20/10/2005	Mazza		Miele millefiori
				1						20/10/2005	Mazza		Miele melata
MI	BIASCO GIORGIO	P	1			06/09/2005	Simaldone	Mazza					
MI	CARONE FRANCO	P	1	1		06/09/2005	Simaldone	Mazza		06/09/2005	Simaldone	Mazza	Miele
				1						06/09/2005	Simaldone	Mazza	Miele
MI	D'ALOIA AMALIO	P	1			03/11/2005	Mogavero						
MI	DELLA RATTA SILVESTRO	P	1			01/09/2005	Simaldone	Mogavero					
MI	FUSCO ANNA	P	1	1		28/10/2005	Mogavero			20/10/2005	Mazza		Miele sulla
				1						20/10/2005	Mazza		Miele acacia
				1						20/10/2005	Mazza		Miele millefiori
MI	LATELLA GIOVANNI	P	1			31/10/05	Mogavero						
MI	NAVE GIOVANNI	P	1	1		04/08/2005	Simaldone	Mazza		04/08/2005	Mazza		Cera di nido
				1						04/08/2005	Mazza		Cera di opercoli
				1						04/08/2005	Mazza		Miele millefiori
				1						04/08/2005	Mazza		Miele sulla
				1						04/08/2005	Mazza		Miele melata
				1						04/08/2005	Mazza		Miele d'arancio
MI	NAVE DALMONTE	P	1			22/08/2005	Simaldone	Mazza					
MI	NISTA PETRONILLA	P	1	1		07/09/2005	Simaldone	Mazza		06/09/2005	Mazza	Mogavero	Miele millefiori
				1						06/09/2005	Mazza	Mogavero	Miele acacia
				1						06/09/2005	Mazza	Mogavero	Miele castagno
MI	ORLANDO FRANCESCO	P	1			03/11/2005	Mogavero						
MI	PERILLO ROSA MARIA	P	1			28/10/2005	Mogavero						
MI	PETROCCIONE LAURA	P	1			30/10/2005	Mogavero						
MI	PILLA GIORGIO ELIO	P	1	1		01/09/2005	Mogavero			30/08/2005	Mazza		Miele girasole
				1						30/08/2005	Mazza		Miele castagno
				1						30/08/2005	Mazza		Cera di opercoli
MI	RAZZANO MARCO	P	1	1		02/08/2005	Mazza			20/10/2005	Mazza		Miele melata
				1						20/10/2005	Mazza		Miele acacia
				1						20/10/2005	Mazza		Miele castagno

	Ditta	S	m	c	M	MONITORAGGI - DATE E OPERATORI				CAMPIONATURA				TIPO	E
MI	RICCIARDI PATRIK	P	1	1		12/09/2005	Parziale	Mogavero		12/09/2005	Parziale	Mogavero		Miele millefiori	
MI	SANTOPIETRO DORIANO	P	1	1		30/08/2005	Mazza	Parziale		30/08/2005	Mazza			Miele	
				1						30/08/2005	Mazza			Cera	
MI	TATAVITTO VINCENZO	P	1	1		28/10/2005	Mogavero			28/10/2005	Mogavero				
				1						25/11/2005	Mogavero			miele	
				1						25/11/2005	Mogavero			miele	
				1						25/11/2005	Mogavero			miele	
MI	VOTTO LINDA	P	1			03/11/2005	Mogavero								
MI	ZACCARI ANGELO	P	1			01/09/2005	Mazza								
MI	ZANCHELLI MICHELE	P	1			31/10/05	Mogavero								
MI	ZAPPOLI ELENA SOFIA	P	1	1		23/08/2005	Simaldone	Mazza		20/10/2005	Mazza			Miele acacia	
				1						20/10/2005	Mazza			Miele millefiori	
			26	45											
	DOLCIARIO														
DO	LE DOLCEZZE DEL SANNIO S.R.L.	T	1			21/12/2005	mogavero								
VI DO	STREGA ALBERTI S.A.B. S.p.A.	T	1			21/12/2005	mogavero								
DO	SERIO	T	1			13/12/2005	mogavero								
DO	FABBRICHE RIUNITE	T	1			13/12/2005	mogavero								
			4	0											

	Ditta	S	m	c	M	MONITORAGGI - DATE E OPERATORI			CAMPIONATURA				TIPO	E
	OLIO													
VI OL	BARBATO TOMMASO	P	1			22/09/2005	Fontanarosa	Abbatiello	Vitale, Micco					
CE OL	CACCESE LORENZO	P	1			12/10/2005	Fontanarosa							
VI OL	CLARIZIA GIORGIO BIAGIO	P	1			12/10/2005	Fontanarosa	Abbatiello						
VI OL	DI COSIMO GIUSEPPE	P	1	1		20/10/2005	Fontanarosa			02/11/2005	Abbatiello	Fontanarosa	micro-oleificazione (3 kg ortice-3 kg racioppella-3kg ortolana)	
VI OL	DI CROSTA MICHELE	P	1			22/09/2005	Fontanarosa	Abbatiello	Micco, Vitale					
		C	1			22/09/2005	Fontanarosa	Abbatiello	Micco, Vitale					
OL	FRANTOIO OLEARIO FIORE di Zampelli Roberto	P	1			23/09/2005	Fontanarosa							
		T	1			23/09/2005	Fontanarosa							
OL	FRANTOIO OLEARIO IANNOTTI ELVIRA	P	1	1		24/09/2005	Fontanarosa			02/11/2005	Abbatiello	Fontanarosa	micro-oleificazione (3 kg ortice-3 kg racioppella-3kg ortolana)	
		T	1			24/09/2005	Fontanarosa							
OL	FRANTOIO OLEARIO SANNITA SNC	T	1			06/09/2005	Fontanarosa	Vitale						
		C	1			06/09/2005	Fontanarosa	Vitale						
OR VI OL	IANNOTTI GIUSEPPE	P	1			22/09/2005	Fontanarosa	Abbatiello	Micco, Vitale					
OL	OLEIFICIO FOSCHINI ERNESTO	T	1			18/10/2005	Abbatiello							
		C	1			18/10/2005	Abbatiello							
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL	P												
	SOCI	C												
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Assini Pietro	P	1			22/10/2005	Abbatiello							
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Baldino Pietro	P	1	1		11/10/2005	Abbatiello			24/10/2005	Abbatiello	Fontanarosa	micro-oleificazione (3 kg ortice-3 kg racioppella-3kg ortolana)	
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Barbieri Giovanni	P	1			26/09/2005	Abbatiello							
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Barone Salvatore	P	1			18/10/2005	Abbatiello							
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Carangelo Assunta	P	1			04/10/2005	Abbatiello							
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Cestari Gelsomina	P	1			12/10/2005	Abbatiello							
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - D'Andrea Antonio	P	1	1		11/10/2005	Abbatiello			24/10/2005	Abbatiello	Fontanarosa	micro-oleificazione (3 kg ortice-3 kg racioppella-3kg ortolana)	
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - De Biase Pasqualina	P	1			12/10/2005	Mogavero							

	Ditta	S	m	c	M	MONITORAGGI - DATE E OPERATORI				CAMPIONATURA				TIPO	E
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Del Nigro Franco	P	1			26/09/2005	Abbatiello								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Di Crosta Giuseppe	P	1			23/10/2005	Mogavero								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Di Maida Paolo	P	1			12/10/2005	Abbatiello								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Di Meola Ines	P	1			04/10/2005	Abbatiello								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Di Paola Giuseppe	P	1			12/10/2005	Abbatiello								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Di Santo Luigi	P	1	1		28/09/2005	Abbatiello			24/10/2005	Abbatiello	Fontanarosa		micro-oleificazione (3 kg ortice-3 kg racioppella-3kg)	
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Di Santo Paolo	P	1			26/10/2005	Abbatiello								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Durante Vita	P	1			14/10/2005	Mogavero								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Falcigno Francesca	P	1			04/10/2005	Abbatiello								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Federico Antonio Armando	P	1			28/09/2005	Fontanarosa								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Fraenza Guglielmo	P	1			12/10/2005	Mogavero								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Gismondi Pasquale	P	1	1		06/10/2005	Abbatiello			24/10/2005	Abbatiello	Fontanarosa		micro-oleificazione (3 kg ortice-3 kg racioppella-3kg)	
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Iermieri Concetta	P	1			28/09/2005	Abbatiello								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Iermieri Maria Grazia	P	1			23/09/2005	Fontanarosa								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Lavorgna Salvatore	P	1			14/10/2005	Mogavero								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Lazzaroni Maria Luigia	P	1			15/10/2005	Abbatiello								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Longo Giuseppe	P	1			12/10/2005	Mogavero								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Mattei Matteo Lorenzo	P	1			15/10/2005	Abbatiello								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Mazzevoli Gelsomina	P	1			19/10/2005	Mogavero								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Montefusco Luisa	P	1			19/10/2005	Mogavero								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Napoletano Pasquale	P	1			20/10/2005	Mogavero								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Parente Anna	P	1	1		15/10/2005	Abbatiello			25/10/2005	Abbatiello	Fontanarosa		micro-oleificazione (3 kg ortice-3 kg racioppella-3kg)	

	Ditta	S	m	c	M	MONITORAGGI - DATE E OPERATORI				CAMPIONATURA				TIPO	E
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Parente Antonio	P	1			12/10/2005	Abbatiello								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Parente Giuseppe	P	1	1		06/10/2005	Vitale			25/10/2005	Abbatiello	Fontanarosa		micro-oleificazione (3 kg ortice-3 kg racioppella-3kg ortolana)	
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Parente Liberato(07/10/1957)	P	1			15/10/2005	Abbatiello								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Parente Liberato(17/03/1958)	P	1	1		18/10/2005	Abbatiello			25/10/2005	Abbatiello	Fontanarosa		micro-oleificazione (3 kg ortice-3 kg racioppella-3kg ortolana)	
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Parente Lorenzo	P	1			28/09/2005	Abbatiello								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Parente Maria Grazia	P	1			23/09/2005	Abbatiello								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Parente Nicola	P	1			23/09/2005	Abbatiello								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Parente Raffaele	P	1			26/09/2005	Abbatiello								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Pelosi Antonio	P	1			06/10/2005	Abbatiello								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Pelosi Concetta	P	1			06/10/2005	Abbatiello								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Pelosi Giuseppe	P	1			04/10/2005	Abbatiello								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Pelosi M.Elena	P	1			15/10/2005	Abbatiello								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Pelosi Mario	P	1			11/10/2005	Abbatiello								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Puoti Luciana	P	1			28/09/2005	Abbatiello								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Ruggieri Assunta	P	1			11/10/2005	Abbatiello								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Sagnella Salvatore	P	1	1		15/10/2005	Abbatiello			25/10/2005	Abbatiello	Fontanarosa		micro-oleificazione (3 kg ortice-3 kg racioppella-3kg ortolana)	
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Santillo Maria	P	1			20/10/2005	Mogavero								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Santillo Terenzio	P	1			28/09/2005	Fontanarosa								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Simone Egidio	P	1			12/10/2005	Mogavero								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Vitelli Cinzia Katia	P	1			28/09/2005	Fontanarosa								
OL	SOC.COOP. OLIVICOLA TITERNO ARL - Vitelli Giovanna	P	1			28/09/2005	Fontanarosa								
			66	10											

	Ditta	S	m	c	M	MONITORAGGI - DATE E OPERATORI			CAMPIONATURA				TIPO	E	
	ORTOFRUTTA/CONSERVE														
OR	ALTO FORTORE S.C.A.R.L. - Colatruglio Antonio	P	1	1		31/10/2005	D'Ambrosio	Pizzi		31/10/2005	Pizzi			acqua di pozzo	si
OR	ALTO FORTORE S.C.A.R.L. - Palumbo Carmine	P	1	1		31/10/2005	D'Ambrosio	Pizzi		31/10/2005	D'Ambrosio	Pizzi		acqua di pozzo	si
OR	ALTO FORTORE S.C.A.R.L. - Pepe Francesco	P	1	1		21/10/2005	D'Ambrosio	Petrillo		21/10/2005	D'Ambrosio	Petrillo		pomodorino Altavilla	si
				1						03/11/2005	D'Ambrosio			acqua di irrigazione	si
OR	ANTICO FORTORE Soc. Coop.	T	1			31/10/2005	D'Ambrosio	Pizzi							
OR	AZIENDA AGRICOLA MESSERE	P	1	1		10/11/2005	D'Ambrosio	Bardari		27/10/2005	bardari			acqua di pozzo	si
				1						27/10/2005				pomodorino Minidor	no
				1						05/12/2005				Suolo	si
OR	AZIENDA AGRICOLA S.CUMANO SRL	P	1			23/11/2005	D'Ambrosio	Pizzi							
		T	1			23/11/2005	D'Ambrosio	Pizzi							
OR	CONSORZIO AGRI.CON.S (Coduti Maria Antonina)	P	1			21/10/2005	Petrillo	D'Ambrosio							
OR	COOPERATIVA MELA ANNURCA	P													
	SOCI	C													
OR	COOPERATIVA MELA ANNURCA - Buffolino Giuseppe	P	1	1		29/09/2005	D'Ambrosio	Bardari		07/11/2005	Bruno			acqua di irrigazione	si
				1						07/11/2005	Bruno			mele annurche	no
OR	COOPERATIVA MELA ANNURCA - Buro Antonio	P	1	1		08/09/2005	D'Ambrosio	Pizzi		07/11/2005	Bruno			mele annurche	si
OR	COOPERATIVA MELA ANNURCA - Ciervo Antonio	P	1	1		28/09/2005	D'Ambrosio	Pizzi		26/10/2005	bruno	d'ambrosio		acqua di pozzo	si
				1						26/10/2005	bruno	d'ambrosio		mele annurche	no
OR	COOPERATIVA MELA ANNURCA - Ciervo Vincenzo	P	1			09/09/2005	D'Ambrosio	Pizzi		no prelievo					
OR	COOPERATIVA MELA ANNURCA - Grasso Pietro	P	1	1		22/09/2005	D'Ambrosio	Pizzi		07/11/2005	Bruno			mele annurche	si
				1						07/11/2005	Bruno			acqua di irrigazione	si
OR	COOPERATIVA MELA ANNURCA - Iannotta Sebastiano	P	1	1		26/10/2005	D'Ambrosio	Bruno		26/10/2005	Bruno			mele annurche	si
				1						26/10/2005	Bruno			acqua di irrigazione	si
OR	COOPERATIVA MELA ANNURCA - Izzo Antonio	P	1	1		27/07/2005	D'Ambrosio	Pizzi	Petrillo	07/11/2005	Bruno			mele annurche	si
OR	COOPERATIVA MELA ANNURCA - Libardi Filomena	P	1	1		15/09/2005	D'Ambrosio	Pizzi	Petrillo	07/11/2005	bruno	d'ambrosio		acqua di irrigazione	
				1						07/11/2005	bruno	d'ambrosio		mele annurche	si
OR	COOPERATIVA MELA ANNURCA - Libardi Franchino	P	1	1		15/09/2005	D'Ambrosio	Pizzi	Petrillo	26/10/2005	Bruno			acqua di pozzo	si
				1						26/10/2005	Bruno			mele annurche	si
OR	COOPERATIVA MELA ANNURCA - Lombardi Antonio	P	1	1		04/08/2005	Bardari	Pizzi		26/10/2005	bruno	d'ambrosio		acqua di pozzo	si
				1						26/10/2005	bruno	d'ambrosio		mele annurche	no

	Ditta	S	m	c	M	MONITORAGGI - DATE E OPERATORI			CAMPIONATURA				TIPO	E	
OR	COOPERATIVA MELA ANNURCA - Lombardi Raffaele	P	1	1		27/07/2005	D'Ambrosio	Pizzi	Petrillo	26/10/2005	bruno	d'ambrosio		mele annurche	no
OR	COOPERATIVA MELA ANNURCA - Maddaloni Loreto	P	1			16/09/2005	D'Ambrosio	Pizzi		no prelievo					
OR	COOPERATIVA MELA ANNURCA - Maddaloni Pietro	P	1			16/09/2005	D'Ambrosio	Pizzi		no prelievo					
OR	COOPERATIVA MELA ANNURCA - Mauriello Carmine	P	1			26/09/2005	D'Ambrosio	Bardari		no prelievo					
OR	COOPERATIVA MELA ANNURCA - Nuzzi Giovanni	P	1	1		05/10/2005	D'Ambrosio	Bardari		07/11/2005	Bruno			mele annurche	
OR	COOPERATIVA MELA ANNURCA - Porro Anna	P	1			20/09/2005	D'Ambrosio	Bruno		no prelievo					
OR	COOPERATIVA MELA ANNURCA - Romano Giovanni	P	1	1		28/09/2005	Bardari	Pizzi	Bruno	07/11/2005	Bruno			mele annurche	no
OR	COOPERATIVA MELA ANNURCA - Virelli Nicola	P	1			06/10/2005	D'Ambrosio	Pizzi		no prelievo					
FL OR	FRUSCIANTE ROBERTO	P	1	1		18/10/2005	Bardari	Pizzi		27/10/2005	bardari			acqua di pozzo	si
OR	GENITO ROBERTO	P	1	1		13/10/2005	D'Ambrosio	Petrillo		20/10/2005	Bardari			pomodorino	no
				1						03/11/2005	D'Ambrosio	Petrillo		acqua di pozzo	si
OR	GRIECO ANTONIO	P	1	1		12/10/2005	D'Ambrosio	Bardari		27/10/2005	D'Ambrosio	baradri		acqua di pozzo	si
OL VI OR	IANNOTTI GIUSEPPE	P	1	1		17/10/2005	Pizzi	Bruno		17/10/2005	bruno	d'ambrosio		acqua di pozzo	si
OR	L'ORTO DI CARLOTTA S.R.L.	T	1			28/10/2005	D'Ambrosio	Petrillo							
CE OR	PALUMBO ANTONIO	P	1	1		24/10/2005	D'Ambrosio	Pizzi		03/11/2005	D'Ambrosio	Pizzi		acqua di pozzo	si
CE OR	PALUMBO MARIA ANTONIETTA	P	1	1		24/10/2005	Petrillo	D'Ambrosio		21/10/2005	D'Ambrosio	Petrillo		pomodorino Minidor	si
				1						03/11/2005	D'Ambrosio			acqua di pozzo	si
			33	33											

	Ditta	S	m	c	M	MONITORAGGI - DATE E OPERATORI			CAMPIONATURA				TIPO	E
	VINO													
VI	A.A. FONTANAVECCHIA	P	1	1		06/09/2005	Fontanarosa	Vitale	Tinessa	01/10/2005 (falanghina)	Rillo			raccolta e congelamento acini di aglianico e falanghina- microvinificazione
		T	1	1		06/09/2005	Fontanarosa	Vitale	Tinessa	10/10/2005 (aglianico)	Rillo			
		C	1			06/09/2005	Fontanarosa	Vitale	Tinessa					
VI	AGRICOLA DEL MONTE S.R.L.	P	1	1		08/09/2005	Abbateiello	Rillo		05/10/2005 (falanghina)	Rillo			raccolta e congelamento acini di aglianico e falanghina- microvinificazione
		T	1	1		08/09/2005	Abbateiello	Rillo		10/10/2005 (aglianico)	Rillo			
		C	1			08/09/2005	Abbateiello	Rillo						
VI	AZIENDA AGRICOLA DE.VI. di De Cicco Vincenzo	P	1	1		07/11/2005	Tinessa			dal 12/09/05 al 04/10/05 (falanghina)	Rillo			raccolta e congelamento acini di aglianico e falanghina
			1	1						11/10/05 (aglianico)	Rillo			
VI MI	AZIENDA AGRICOLA FONTANAREALE	P	1			12/12/2005	Rillo							
VI	AZIENDA AGRICOLA FRATELLI MURATORI S.S.	P	1			07/11/2005	Tinessa							
		T			AA									
		C			AA									
OL VI	BARBATO TOMMASO	P	1	1		22/09/2005	Micco, Vitale	Abbateiello	Fontanarosa	dal 12/09/05 al 04/10/05 (falanghina)	Rillo			raccolta e congelamento acini di aglianico e falanghina
				1						11/10/05 (aglianico)	Rillo			
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL	P												
		T	1			08/11/2005	Rillo							
		C												
	SOCI													
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Ciarlo Giuseppina	P	1			26/09/2005	Vitale	Micco						
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Cielo Flaviano	P	1			11/10/2005	Vitale	Micco						
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Di Brigida Lorenzo	P	1	1		26/09/2005	Vitale	Micco		dal 12/09/05 al 04/10/05 (falanghina)	Rillo			raccolta e congelamento acini di aglianico e falanghina
				1						11/10/05 (aglianico)				
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Di Santo Alessandro	P	1	1		29/09/2005	Micco	Tinessa		dal 12/09/05 al 04/10/05 (falanghina)	Rillo			raccolta e congelamento acini di aglianico e falanghina
				1						11/10/05 (aglianico)	Rillo			

	Ditta	S	m	c	M	MONITORAGGI - DATE E OPERATORI			CAMPIONATURA				TIPO	E	
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Di Santo Antonio	P	1	1		05/10/2005	Mogavero	Rillo		dal 12/09/05 al 04/10/05 (falanghina)	Rillo			raccolta e congelamento acini di aglianico e falanghina	
				1						11/10/05 (aglianico)	Rillo				
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Di Santo Benedetto	P	1			05/10/2005	Mogavero	Rillo							
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Di Santo Paolo	P			Non ident.										
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Di Santo Vincenzina	P	1			26/09/2005	Vitale	Micco							
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - D'Onofrio Giovanni	P			S										
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Ferraro Rosa	P	1			29/09/2005	Micco	Tinessa							
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Fuschino Giovanna	P	1	1		05/10/2005	Mogavero	Rillo		dal 12/09/05 al 04/10/05 (falanghina)	Rillo			raccolta e congelamento acini di aglianico e falanghina	
				1						11/10/05 (aglianico)	Rillo				
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Fuschino Raffaele	P	1			11/10/2005	Vitale	Micco							
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Grillo Pasquale	P	1			29/09/2005	Micco	Tinessa							
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Guarino Giuseppe	P	1			03/10/2005	Vitale	Micco							
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Iacobucci Raffaele	P			S										
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Iannotti Concettina	P	1			06/10/2005	Mogavero	Tinessa							
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Izzo Salvatore	P	1			12/10/2005	Tinessa	Rillo							
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Labagnara Antonio	P	1	1		03/10/2005	Vitale	Micco		dal 12/09/05 al 04/10/05 (falanghina)	Rillo			raccolta e congelamento acini di aglianico e falanghina-microvinificazione	
				1						08/10/05 (aglianico)	Rillo				
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Liberti Enrico	P	1			06/10/2005	Mogavero	Tinessa							
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Macolino Maddalena	P	1			29/09/2005	Micco	Tinessa							
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Macolino Pasquale	P	1	1		07/09/2005	Fontanarosa	Vitale	Abbateello	dal 12/09/05 al 04/10/05 (falanghina)	Rillo			raccolta e congelamento acini di aglianico e falanghina-microvinificazione	
				1						08/10/05 (aglianico)	Rillo				

	Ditta	S	m	c	M	MONITORAGGI - DATE E OPERATORI			CAMPIONATURA				TIPO	E	
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Mancinelli Armando	P			S										
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Martone Cosimo	P	1			11/10/2005	Vitale	Micco							
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Martone Paolo	P	1	1		07/09/2005	Fontanarosa	Vitale	Abbatiello	dal 12/09/05 al 04/10/05 (falanghina)	Rillo			raccolta e congelamento acini di aglianico e falanghina	
			1		08/10/05 (aglianico)					Rillo					
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Martone Tommaso	P	1			11/10/2005	Vitale	Micco							
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Mazzarelli Concetta	P	1			12/10/2005	Tinessa	Rillo							
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Mazzarelli Pasquale	P	1			06/10/2005	Mogavero	Tinessa							
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Ruggieri Giuseppe	P	1	1		05/10/2005	Mogavero	Rillo		dal 12/09/05 al 04/10/05 (falanghina)	Rillo			raccolta e congelamento acini di falanghina-microvinificazione	
			1		08/10/05 (aglianico)				Rillo						
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Ruggieri M. Antonio	P			S										
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Sagnella Angelina	P	1			06/10/2005	Mogavero	Tinessa							
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Scetta Angelo	P	1			12/10/2005	Tinessa	Rillo							
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Scetta M. Attilio	P			S										
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Simone Antonio	P	1	1		05/10/2005	Mogavero	Rillo		dal 12/09/05 al 04/10/05 (falanghina)	Rillo			raccolta e congelamento acini di aglianico e falanghina	
			1		08/10/05 (aglianico)				Rillo						
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Simone Filippo	P	1			26/09/2005	Vitale	Micco							
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Simone Salvatore	P	1	1		03/10/2005	Vitale	Micco		dal 12/09/05 al 04/10/05 (falanghina)	Rillo			raccolta e congelamento acini di aglianico e falanghina	
			1		08/10/05 (aglianico)				Rillo						
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Verrillo Domenico	P			S										

	Ditta	S	m	c	M	MONITORAGGI - DATE E OPERATORI			CAMPIONATURA				TIPO	E	
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Verrillo Giovanni	P	1	1		03/10/2005	Vitale	Micco		dal 12/09/05 al 04/10/05 (falanghina)	Rillo			raccolta e congelamento acini di aglianico e falanghina	
				1						08/10/05 (aglianico)	Rillo				
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Verrillo Malvina	P			S										
VI	CANTINE DI CASTELVENERE SCARL - Vigliante Rino Walter	P	1	1		05/10/2005	Mogavero	Rillo		dal 12/09/05 al 04/10/05 (falanghina)	Rillo			raccolta e congelamento acini di aglianico e falanghina	
				1						08/10/05 (aglianico)	Rillo				
OL VI	CLARIZIA GIORGIO BIAGIO Filiera Vino	P	1			12/09/2005	Fontanarosa	Abbateiello							
OL VI	DI COSIMO GIUSEPPE	P	1	1		23/09/2005	Vitale	Micco	Tinessa	dal 12/09/05 al 04/10/05 (falanghina)	Rillo			raccolta e congelamento acini di aglianico e falanghina	
				1						11/10/05 (aglianico)	Rillo				
OL VI	DI CROSTA MICHELE	P	1	1		22/09/2005	Micco, Vitale	Abbateiello	Fontanarosa	11/10/05 (aglianico)				raccolta e congelamento acini di aglianico	
		C	1			22/09/2005	Micco, Vitale	Abbateiello	Fontanarosa						
VI	GUGLIELMUCCI RAFFAELA	P	1	1		23/09/2005	Vitale	Micco	Tinessa	dal 12/09/05 al 04/10/05 (falanghina)	Rillo			raccolta e congelamento acini di aglianico e falanghina	
				1						11/10/05 (aglianico)	Rillo				
OL OR VI	IANNOTTI GIUSEPPE	P	1			22/09/2005	Micco, Vitale	Abbateiello	Fontanarosa						
DO VI	STREGA ALBERTI S.A.B. S.p.A.	T	1			21/12/2005	Fontanarosa								
			50	37											

	Ditta	S	m	c	M	MONITORAGGI - DATE E OPERATORI				CAMPIONATURA				TIPO	E
	FLOROVIVAISTICA														
FL	CONSORZIO CON.FLO.MER.	P													
OR FL	FRUSCIANTE ROBERTO	P	1			06/10/2005	Fontanarosa								
			1	0											

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Allegato n. 6:

Quadro di sintesi: questionari di soddisfazione delle aziende che hanno partecipato al workshop sull'internazionalizzazione

APPROCCIO AL MERCATO	
In che ambito di mercato opera l'azienda?	
<input type="checkbox"/>	Locale (indicare la % _____)
<input type="checkbox"/>	Regionale (indicare la % _____)
<input type="checkbox"/>	Nazionale (indicare la % _____)
<input type="checkbox"/>	Internazionale (indicare la % _____)
Ha una rete commerciale propria?	
<input type="checkbox"/>	Si
<input type="checkbox"/>	No
L'impresa opera già con dei partner commerciali in altri Paesi?	

Se si:	
<input type="checkbox"/>	Ha partecipato a workshop/fiere/missioni all'estero
<input type="checkbox"/>	Ha autorizzato agenti o buyers
<input type="checkbox"/>	Ha attivato filiali o altro
<input type="checkbox"/>	Altro.....
Se l'esperienza è ancora operativa, in quali Paesi?	

Se l'esperienza si è conclusa, quali sono stati i motivi e, più in particolare, le problematiche riscontrate?	

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

ATTIVITA' di INTERNAZIONALIZZAZIONE

Ritiene che sia stata utile la Sua partecipazione al Workshop tenutosi il 14 e 15 novembre u.s.?

- Si
- No

Fornisca una valutazione sull'organizzazione del Workshop (ottima-buona-media-scarsa):

Organizzazione generale dell'evento

Incontri con i buyers- area NAFTA

Assistenza da parte dei consulenti PRUSST

Quale tipologia di agevolazioni o di assistenza tecnica ritiene più importante per lo sviluppo della Sua attività con l'estero?

- Finanziamenti agevolati
- Partecipazione workshop/fiere/missioni all'estero
- Incontri con potenziali buyer
- Assistenza tecnica marketing/vendite/comunicazione
- Assistenza linguistica
- Assistenza tecnica (legale, finanziaria, logistica...)
- Altro.....

Le interesserebbe, in futuro, partecipare a workshop/fiere/missioni per intraprendere rapporti commerciali con l'estero?

- Si
- No

In caso affermativo, a quale area geografica sarebbe interessato?

- Bacino del Mediterraneo
- America Latina
- Asia
- Europa
- Europa dell'Est
- Altro.....

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

INFORMAZIONI GENERALI SUGLI INCONTRI CON I BUYERS DELL'AREA NAFTA				
N.	Buyer incontrato (indicare il nome)	Proseguimento del contatto (SI/NO)	Tipo di accordi discussi (*)	Commenti e/o valutazioni relativi all'incontro
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
Totale incontri:				

APPROCCIO AL MERCATO

Codici aziende																																				
In che ambito di mercato opera l'azienda	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	Totale		
locale	10%	30%			20%		5%	60%		50%			70%	30%				70%		20%	70%	100%	5%	3%	90,36%	40%	20%	10%		70	10	40%	30			
regionale	20%	35%			40%	40%	15%	10%		40%			30%	30%		50%		10%	70%	30%			10%	4%	4,09%	10%	40%	20%		10	30	30%	30			
nazionale	70%	30%	100%		30%	40%	50%	10%	95%	10%	100%			30%	40%			10%	30%	20%	30%			25%	70%	5,55%	30%	20%	40%	40%	10	55	20%	20		
internazionale		5%		15%	10%	20%	30%	20%	5%			100%	100%	10%	100%	10%	100%	10%	10%	30%				60%	23%		20%	20%	30%	60%	10		10%	20		
Totale	100%	100%	100%		100%																															
Ha una rete commerciale propria	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	Totale		
si	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x					x	x		x	x	x	x	x	x		
no											x		x									x	x	x	x			x								
I'impresa opera già con dei partners commerciali in altri Paesi	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	Totale		
si		x		x	x	x	x	x	x			x		x			x	x		x				x		x	x	x	x	x	x	x	x			
no	x		x							x	x		x			x			x		x	x			x		x	x						x		
Se si:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	Totale		
ha partecipato a workshop/fiere/missioni all'estero		x	x	x	x	x	x	x	x			x		x			x	x		x		x						x	x	x	x	x				
ha autorizzato agenti o buyers						x		x	x			x					x											x	x							
ha attivato filiali o altro*																													x							
se l'esperienza è ancora operativa, in quali Paesi	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	Totale		
Germania		x			x	x		x	x					x								x				x		x	x	x	x					
Svizzera		x			x	x	x	x	x																	x		x		x	x					
Inghilterra		x																			x						x									
Irlanda														x																						
Europa				x			x										x																			
Nord Europa												x											x													
Russia				x															x																	
Giappone				x		x	x											x																		
Canada				x			x														x															
USA				x			x	x	x					x							x															
Olanda					x	x															x															
America						x																x														
Sud Africa																						x														
Australia																		x			x						x			x						

Codice Azienda	Considerazioni generali sull'iniziativa
1)	Valutazione positiva dell'iniziativa. Per eventuali iniziative future di tale genere, tentare di contattare buyers che abbiano target più simili alle aziende locali.
2)	Maggiore organizzazione nella gestione del canale azienda-buyers
3)	Ogni iniziativa volta ad incentivare la vendita delle nostre produzioni va valutata positivamente. Pertanto anche questa del PRUSST "Calidone", per quanto detto, è positiva. Sicuramente, nello specifico, si suggerisce un'organizzazione precedente gli eventi che tenga conto delle varie esigenze commerciali dei settori nelle loro specificità: capacità produttiva, logistica distributiva, misure protezionistiche alle importazioni dei vari paesi coinvolti, problematiche legali, bancarie, assicurazioni del credito, etc...
4)	nessuna
5)	nessuna
6)	la seconda giornata è stata, per la maggior parte, una ripetizione della prima. E' stato lasciato poco spazio all'incontro con i buyers, infatti siamo stati avvicinati solo da due buyers. Non c'era organizzazione alcuna degli incontri stessi.
7)	senza dubbio valida, da ripetere se possibile con altre delegazioni di altri Paesi, da rendere più snella (minori tempi da dedicare alle formalità burocratiche). I tempi di permanenza delle missioni ospiti dovrebbero essere più lunghi, con possibilità di visita alle aziende potenzialmente interessanti. I tempi di preparazione degli eventi devono, se possibile, essere tali da permettere una adeguata preparazione e disponibilità dell'azienda sull'evento.
8)	Ritengo che l'iniziativa è stata di incentivo per la nostra azienda; di intraprendere rapporti commerciali con buyers di altri Paesi. Era necessario conoscere i potenziali acquirenti attraverso una visita guidata in azienda.
9)	Dal punto di vista organizzativo, l'iniziativa nel complesso è buona ma presenta dei limiti: 1) tempi troppo brevi per argomentare temi di fondamentale importanza; 2) l'incontro con i buyers è stato troppo limitato; 3) la scelta dei buyers non è stata mirata; 4) l'incontro con i buyers dovrebbe essere a tema, con visite guidate nelle aziende.

10)	L'iniziativa è stata di mio gradimento solo che ci sono delle cose da rivedere: 1) prima dell'evento maggiore informazione su chi sono e in che modo hanno intenzione di promuovere il prodotto; 2) fare degli incontri prima in modo da spiegare alle aziende che non hanno esperienze in tal senso, tutte le procedure legali che si devono attuare per le esportazioni; 3) affiancare al buyer del settore che ti indirizza sulla parte burocratica da svolgere
11)	nessuna
12)	l'incontro è risultato interessante dal punto di vista della conoscenza del tipo di mercato, nuovo per la nostra azienda, magari andavo meglio organizzato il workshop con gli operatori in quanto alcuni hanno incontrato solo poche aziende avendo poco tempo a disposizione.
13)	nessuna
14)	nessuna
15)	nessuna
16)	nessuna
17)	Ottima iniziativa perfettamente organizzata
18)	nessuna
19)	Tale iniziativa va considerata buona, purtroppo dato il prolungamento da parte di alcuni relatori, siamo a malapena riusciti a parlare e far degustare i nostri prodotti solo a due buyers, in quanto si era fatto troppo tardi.
20)	nessuna
21)	simili iniziative sono apprezzabili e desiderabili, in particolare per le piccole aziende come la nostra che non dispongono delle risorse finanziarie e dei network per intraprendere iniziative all'estero. E' un modo utile per stabilire contatti, conoscere nuovi giudizi sui prodotti e valorizzarli; per questo è necessario che simili iniziative si ripetano e si moltiplichino, l'internazionalizzazione potrebbe rappresentare la sopravvivenza per molte imprese. Purtroppo, però, la dimensione limitata della nostra azienda (microimpresa) non consente un'organizzazione interna che permetta con facilità la partecipazione a tali iniziative.
22	nessuna
23	nessuna
24	nessuna

25	L'iniziativa è stata organizzata in modo soddisfacente, solo si potevano preparare le aziende esportatrici (ad es. con corsi di formazione) all'incontro con i buyer. Prima di un incontro diretto con un buyer l'azienda dovrebbe essere a conoscenza del mercato sul quale si va a proporre per potersi presentare in modo competitivo (così ad esempio se ho davanti un americano offrirò pasta senza glutine, se invece incontro un giapponese devo surgelare la mozzarella prima di fargliela assaggiare. Altro problema: la conoscenza dei sistemi di trasporto internazionale (ad es. per i prodotti alimentari, soprattutto se deteriorabili, è quasi impossibile esportare nelle città lontane da aeroporto doganale.
26	Ottima iniziativa ma i buyers dovrebbero essere scelti in modo più oculato, perché i nostri prodotti dolciari (torroni, torroncini) non erano interessati, anzi la mia personale impressione è che il 90% dei buyers erano venuti in gita di piacere. Tenete presente che noi negli USA abbiamo già venduto a grossi ed importanti gruppi e i quali non hanno più comprato solo per l'eccessivo valore dell'euro rispetto al dollaro.
27	Ottima iniziativa da ripetere più spesso anche per altre zone
28	L'iniziativa ha sicuramente avuto un buon risultato che traccia le giuste coordinate per un futuro orientamento. Maggiore cura andrebbe rivolta alla selezione dei buyers che dovrebbero essere maggiormente selezionati tra quelli realmente interessati ai nostri prodotti
29	nessuna
30	Credo che l'iniziativa, sia stata buona nonostante il flusso poco intenso dei buyers presso gli stands del miele. Di rilevante importanza è risultato l'interesse nei confronti dei mieli monofloreali, in particolar modo quello di acacia e di sulla
31	nessuna
32	nessuna
33	L'iniziativa è tra le migliori a cui la nostra azienda abbia partecipato. La serietà e la competenza dell'intero personale è stata di aiuto per la buona riuscita dell'evento. Gli ospiti invitati nei vari incontri avuti hanno rappresentato per la nostra azienda un momento di arricchimento sociale. Unico neo la dimensione commerciale dei buyers troppo orientati ad un discorso riguardante la gdo rispetto alle nostre microaziende che puntano su una prospettiva più ristretta

Allegato n. 7: Analisi Etichette "filiera Miele"

CONSIDERAZIONI A SEGUITO DI ANALISI delle ETICHETTE

1) La produzione e la commercializzazione del miele è disciplinata dal **Decr. L.vo 21.5.04 n. 179**, Attuazione della Dir. 2001/110/CE.

2) Da ciò è utile specificare che per "**MIELE**" si intende la sostanza dolce naturale che le api (Apis mellifera) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare.

3) **PRINCIPALI VARIETA' DI MIELE** sono:

a) *secondo l'origine:*

- miele di fiori o miele di nettare: miele ottenuto dal nettare di piante;
- miele di melata: miele ottenuto principalmente dalle sostanze secrete da insetti succhiatori (Hemiptera), che si trovano su parti vive di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante;

b) *secondo il metodo di produzione o di estrazione:*

- miele in favo: miele immagazzinato dalle api negli alveoli, successivamente opercolati, di favi da esse appena costruiti o costruiti a partire da sottili fogli cerei realizzati unicamente con cera d'api, non contenenti covata e venduto in favi anche interi;
- miele con pezzi di favo o sezioni di favo nel miele: miele che contiene uno o più pezzi di miele in favo;
- miele scolato: miele ottenuto mediante scolatura dei favi disopercolati non contenenti covata;
- miele centrifugato: miele ottenuto mediante centrifugazione dei favi disopercolati non contenenti covata;
- miele torchiato: miele ottenuto mediante pressione dei favi non contenenti covata, senza riscaldamento o con riscaldamento moderato a un massimo di 45 °C;

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

- miele filtrato: miele ottenuto eliminando sostanze organiche o inorganiche estranee in modo da avere come risultato un'eliminazione significativa dei pollini.
- miele per uso industriale è il miele che è adatto all'uso industriale o come ingrediente in altri prodotti alimentari destinati ad essere successivamente lavorati e che può:
 - avere un gusto o un odore anomali;
 - avere iniziato un processo di fermentazione, o essere effervescente;
 - essere stato surriscaldato.

4) Il miele deve soddisfare le seguenti **CARATTERISTICHE**, così come dal **Decr. L.vo 21.5.04 n. 179**, previste dall'art. 2, comma 1:

Il miele è essenzialmente composto da diversi zuccheri, soprattutto da fruttosio e glucosio, nonché da altre sostanze quali acidi organici, enzimi e particelle solide provenienti dalla raccolta del miele.

Il colore del miele può variare da una tinta quasi incolore al marrone scuro.

Esso può avere una consistenza fluida, densa o cristallizzata (totalmente o parzialmente).

Il sapore e l'aroma variano ma derivano dalle piante d'origine.

Il miele immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano deve presentare le seguenti caratteristiche di composizione:

1. Tenore di zuccheri.

1.1. Tenore di fruttosio e glucosio (somma dei due):

- miele di nettare non meno di 60 g/100 g;
- miele di melata, miscele di miele di melata e miele di nettare non meno di 45 g/100 g.

1.2. Tenore di saccarosio:

- in genere non più di 5 g/100 g;
- robinia (*Robinia pseudoacacia*), erba medica (*Medicago sativa*), banksia (*Banksia menziesii*), sulla (*Hedysarum coronarium*), eucalipto rosastro (*Eucalyptus camaldulensis*), *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milligani*, *Citrus spp.* non più di 10 g/100 g;
- lavanda (*Lavandula spp.*), borragine (*Borago officinalis*) non più di 15 g/100 g.

2. Tenore d'acqua:

- in genere non più del 20%;
- miele di brughiera (*Calluna*) e miele per uso industriale in genere non più del 23%;
- miele di brughiera (*Calluna*) per uso industriale non più del 25%.

3. Tenore di sostanze insolubili nell'acqua:

IL MODELLO - II[^] ANNUALITA'
Allegati

- in genere non più di 0,1 g/100;
- miele torchiato non più di 0,5 g/100 g.

4. Conduttività elettrica:

- tipi di miele non elencati nel secondo e terzo trattino e miscele di tali tipi di miele non più di 0,8 mS/cm;
- miele di melata e di castagno e miscele con tali tipi di miele ad eccezione di quelli indicati nel terzo trattino non meno di 0,8 mS/cm;
- eccezioni: corbezzolo (*Arbutus unedo*), erica (*Erica spp.*), eucalipto (*Eucalyptus spp.*), tiglio (*Tilia spp.*), brugo (*Calluna vulgaris*), *Leptospermum*, *Melaleuca spp.*

5. Acidità libera:

- in genere non più di 50 meq/kg;
- miele per uso industriale non più di 80 meq/kg.

6. Indice diastatico e tenore di idrossimetilfurfurale (HMF), determinati dopo trattamento e miscela:

a) indice diastatico (scala di Schade):

- in genere, tranne miele per uso industriale non meno di 8;
- miele con basso tenore naturale di enzimi (ad esempio, miele di agrumi) e tenore di HMF non superiore a 15 mg/kg non meno di 3;

b) HMF:

- in genere, tranne miele per uso industriale non più di 40 mg/kg (fatte salve le disposizioni di cui alla lett. a), secondo trattino);
- miele di origine dichiarata da regioni con clima tropicale e miscele di tali tipi di miele non più di 80 mg/kg.

Al miele si applica innanzi tutto il **D. L.vo 27.1.92, n. 109** (norme sull'etichettatura dei prodotti alimentari), e successive modificazioni, e poi le disposizioni indicate ai commi 2 e 3.

Elenco delle indicazioni dei prodotti confezionati:

1. Salvo quanto disposto dagli articoli successivi, i prodotti alimentari confezionati destinati al consumatore devono riportare le seguenti indicazioni:
 - a) la denominazione di vendita;
 - b) l'elenco degli ingredienti;
 - c) la quantità netta o, nel caso di prodotti confezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

- d) il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE;
- f) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- g) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
- h) una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- i) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- l) le istruzioni per l'uso, ove necessario;
- m) il luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto.
- m-bis) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti come previsto dall'art. 8. (*Lettera aggiunta da Decr. L.vo 25.2.00 n. 68*)

2. Le indicazioni di cui al comma 1 devono essere riportate in lingua italiana; è consentito riportarle anche in più lingue. Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti termini italiani, è consentito riportare le menzioni originarie.

3. Salvo quanto prescritto da norme specifiche, le indicazioni di cui al comma 1 devono figurare sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti alimentari nel momento in cui questi sono posti in vendita al consumatore.

4. Il presente decreto non pregiudica l'applicazione delle norme metrologiche, fiscali e ambientali che impongono ulteriori obblighi di etichettatura.

5. Per sede si intende la località ove è ubicata l'azienda o lo stabilimento.

5-bis. Con decreto del Ministro delle attività produttive e del Ministro delle politiche agricole e forestali sono definite le modalità ed i requisiti per l'indicazione obbligatoria della dicitura di cui al comma 1, lett. m)

6) Come detto, al miele si applicano anche le seguenti particolari disposizioni:

- a) la denominazione di vendita "miele" è riservata al miele definito nell'art. 1, comma 1, ed è utilizzata nel commercio per designare tale prodotto;
- b) la denominazione di vendita di cui all'art. 1, commi 2 e 3, sono riservate ai prodotti in esso definiti e sono utilizzate nel commercio per designarli. Queste denominazioni possono essere

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

sostituite dalla denominazione di vendita "miele", ad eccezione del miele filtrato, del miele in favo, del miele con pezzi di favo o favo tagliato nel miele e del miele per uso industriale;

c) il miele per uso industriale deve riportare, accanto alla denominazione di vendita, la menzione "destinato solo alla preparazione di cibi cotti";

d) ad esclusione del miele filtrato e del miele per uso industriale, le denominazioni possono essere completate da indicazioni che fanno riferimento:

- all'origine floreale o vegetale, se il prodotto è interamente o principalmente ottenuto dalla pianta indicata e ne possiede le caratteristiche organolettiche, fisicochimiche e microscopiche;
- all'origine regionale, territoriale o topografica, se il prodotto proviene interamente dall'origine indicata;
- a criteri di qualità specifici previsti dalla normativa comunitaria;

e) il miele per uso industriale utilizzato come ingrediente di un prodotto alimentare composto può essere designato con il solo termine "miele" nella denominazione di vendita di tale prodotto alimentare composto. Tuttavia, l'elenco degli ingredienti deve riportare la denominazione completa di miele per uso industriale;

f) sull'etichetta devono essere indicati il Paese o i Paesi d'origine in cui il miele è stato raccolto. Tuttavia, se il miele è originario di più Stati membri o Paesi terzi l'indicazione può essere sostituita, a seconda del caso, da una delle seguenti:

- "miscela di mieli originari della CE";
- "miscela di mieli non originari della CE";
- "miscela di mieli originari e non originari della CE";

g) ove si tratti di miele filtrato e di miele per uso industriale, i contenitori per la merce alla rinfusa, gli imballaggi e i documenti commerciali devono indicare chiaramente la denominazione completa del prodotto di cui all'art. 1, comma 2, lett. b), n. 6), e comma 3.

3. Le denominazioni di cui al comma 2, lett. a), b), c), d), e), f) e g), devono figurare in lingua italiana.

4. Il miele destinato ai consumatori deve essere confezionato all'origine in contenitori chiusi.

7) E' vietato aggiungere al miele, immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano, qualsiasi ingrediente alimentare, ivi compresi gli additivi, ed effettuare qualsiasi altra aggiunta se non di miele.

Nei limiti del possibile il miele immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano deve essere privo di sostanze organiche e inorganiche estranee alla sua composizione.

IL MODELLO - II^A ANNUALITÀ
Allegati

Salvo quanto previsto dall'art. 1, comma 3, il miele non deve avere sapore o odore anomali, né avere iniziato un processo di fermentazione, né presentare un grado di acidità modificato artificialmente, né essere stato riscaldato in modo da distruggerne o inattivarne sensibilmente gli enzimi naturali.

Salvo quanto previsto dall'art. 1, comma 2, lett. b), n. 6), è vietato estrarre polline o componenti specifiche del miele, a meno che ciò sia inevitabile nell'estrazione di sostanze estranee inorganiche o organiche.

E' fatto comunque divieto di produrre, vendere, detenere per vendere, somministrare o distribuire per il consumo, miele non corrispondente all'art. 5 della L. 30.4.62, n. 283, e successive modificazioni (alterato, privato anche in parte delle proprie qualità nutritive, mescolato a sostanze di qualità inferiori, ecc.)

8) La Circ. MI.P.A.F. 8.3.05 n. 1, in applicazione del D. L.vo 21.5.04, n. 179, concernente produzione e commercializzazione del miele, prevede quanto di seguito

a) Il D.L.vo 21.5.04 n. 179, pubblicato nella G.U. n. 168 del 20 luglio 2004 ha dato attuazione alla Dir. 2001/110/CE, concernente la produzione e commercializzazione del miele, prevedendo l'abrogazione della precedente normativa nazionale costituita dalla L. 12.10.82 n. 753 e successive modifiche ed integrazioni.

b) In sede di applicazione della normativa di cui in oggetto sono emerse alcune problematiche relative alle indicazioni che possono essere utilizzate a completamento della denominazione "miele" ed in particolare la possibilità o meno di continuare ad utilizzare il termine "millefiori" come indicazione di origine floreale, nonché l'ammissibilità o meno dell'utilizzo di indicazioni del tipo "miele di montagna", "miele di prato" e "miele di bosco".

c) Relativamente al primo problema, va osservato che l'indicazione "millefiori" prevista dalla precedente normativa nazionale, non risulta invece specificamente contemplata dal testo italiano della Dir. 2001/110/CE e del decreto legislativo n. 179/2004 di recepimento.

d) Al riguardo occorre quindi analizzare la volontà del legislatore europeo per verificare se quest'ultimo all'art. 2 punto 2 lett. b) primo trattino (possibilità di completamento della denominazione di miele con riferimento all'origine floreale) intendesse o meno riferirsi ai soli mieli unifloreali.

IL MODELLO - II^a ANNUALITÀ
Allegati

e) L'art. 2, punto 2 lett. b), primo trattino, della direttiva comunitaria nel testo italiano, nonché l'art. 3 comma 2 lett. d)-1) del decreto legislativo n. 179/2004 di recepimento, prevedono che, ad esclusione del miele filtrato e del miele per uso industriale, le denominazioni di miele possono essere completate da indicazioni che fanno riferimento all'origine floreale o vegetale se il prodotto è interamente o principalmente ottenuto dalla pianta indicata e ne possiede le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche"; al contrario il testo della direttiva medesima in lingua inglese stabilisce che tali indicazioni possono essere utilizzate "if the product comes wholly or mainly from the indicated source and possesses the organoleptic, physico-chemical and microscopic characteristics of the source" e quello in lingua francese recita:

"si le produit provient entièrement et essentiellement de l'origine indiquée et en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques".

f) In tal senso l'impiego dei termini "source" e "origine" che hanno sicuramente un significato più ampio rispetto a quello della parola italiana "pianta", fa ritenere che la direttiva comunitaria non intenda limitare l'uso di indicazioni botaniche ai soli mieli unifloreali.

g) Pertanto la dizione italiana "pianta" va interpretata estensivamente nel senso di ricomprendere sia una singola specie vegetale che una pluralità di specie. E' quindi ritenuta ammissibile l'indicazione di "millefiori", riferita a miele proveniente da più specie vegetali.

h) Del resto è noto che tale indicazione costituisce ormai per i consumatori italiani ed europei una vera e propria consuetudine ed un motivo di riconoscibilità del prodotto in linea con la vigente normativa comunitaria e nazionale sull'etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari.

i) Per quanto invece concerne le indicazioni "miele di montagna", "miele di prato" e "miele di bosco", queste ultime non possono essere considerate ammissibili poiché i termini "montagna", "prato" e "bosco" come tali non si riferiscono né a specifiche origini floreali o vegetali, né a regioni o territori o luoghi precisamente individuati.

9) In ordine alla denominazione SANNIO BENEVENTANO che appare legata alla denominazione MIELE, sappiamo che questo è un marchio registrato e che quindi va utilizzato in presenza di REQUISITI.

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

10) Sulle etichette di miele esaminato va evidenziato che l'indicazione del termine minimo di conservazione, ai sensi dell'art. 10 del D. L.vo 27.1.92, n. 109, così come riformato, stabilisce che esso è *la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; esso va indicato con la dicitura **"da consumarsi preferibilmente entro"** quando la data contiene l'indicazione del giorno o con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro la fine" negli altri casi, seguita dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura.*

Il termine minimo di conservazione è determinato dal produttore o dal confezionatore o, nel caso di prodotti importati, dal primo venditore stabilito nell'UE, ed è apposto sotto la loro diretta responsabilità.

Il termine minimo di conservazione si compone dell'indicazione in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese e dell'anno e può essere espresso:

- a) con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;
- b) con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma per meno di diciotto mesi;
- c) con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi.

Qualora sia necessario adottare, in funzione della natura del prodotto, particolari accorgimenti per garantire la conservazione del prodotto stesso sino al termine di cui al comma 1 ovvero nei casi in cui tali accorgimenti siano espressamente richiesti da norme specifiche, le indicazioni di cui al comma 1 completano l'enunciazione delle condizioni di conservazione.

Allegato n. 8: Analisi etichette "filiera Ortofrutta/Conserve"

CONSIDERAZIONI A SEGUITO DI ANALISI delle ETICHETTE

L'art. 3 del decreto legislativo n. 109/92 stabilisce l'elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati, tra cui le conserve vegetali, ossia che i prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore devono riportare le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
- d) il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE;
- f) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (Per sede si intende la località ove è ubicata l'azienda o lo stabilimento);
omissis
- h) una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- i) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- l) le istruzioni per l'uso, ove necessario;
- m) il luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto.
- m-bis) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti come previsto dall'art. 8. (*il caso dell'ingrediente caratterizzante evidenziato con percentuale, riscontrabile su molti dei prodotti posti in esame: Pomodori secchi al Tonno, Peperoncini piccanti alle accinghe*).

Le indicazioni sopra riportate devono essere riportate in lingua italiana; è consentito riportarle anche in più lingue. Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti termini italiani, è consentito riportare le menzioni originarie.

Le indicazioni di cui al comma 1 devono figurare sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti alimentari nel momento in cui questi sono posti in vendita al consumatore.

IN PARTICOLARE

1) Con riguardo alla **"Denominazione di vendita"** essa 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. In assenza delle disposizioni di cui al comma 1, la denominazione di vendita è costituita dal nome consacrato da usi e consuetudini o da una descrizione del prodotto alimentare e, se necessario da informazioni sulla sua utilizzazione, in modo da consentire all'acquirente di conoscere l'effettiva natura e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso.

È ugualmente consentito l'uso della denominazione di vendita sotto la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato membro di origine. Tuttavia, qualora questa non sia tale da consentire al consumatore di conoscere l'effettiva natura del prodotto e di distinguerlo dai prodotti con i quali esso potrebbe essere confuso, la denominazione di vendita deve essere accompagnata da specifiche informazioni descrittive sulla sua natura e utilizzazione.

La denominazione di vendita dello Stato membro di produzione non può essere usata, quando il prodotto che essa designa, dal punto di vista della composizione o della fabbricazione, si discosta in maniera sostanziale dal prodotto conosciuto sul mercato nazionale con tale denominazione.

Nella ipotesi di cui al punto precedente, il produttore, il suo mandatario o il soggetto responsabile dell'immissione sul mercato del prodotto, trasmette al Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato la documentazione tecnica ai fini dell'autorizzazione all'uso di una diversa denominazione da concedersi di concerto con i Ministeri della sanità e delle politiche agricole, entro sessanta giorni dalla presentazione della domanda. Con lo stesso provvedimento possono essere stabilite eventuali specifiche merceologiche, nonché indicazioni di utilizzazione.

La denominazione di vendita non può essere sostituita da marchi di fabbrica o di commercio ovvero da denominazioni di fantasia.

3. La denominazione di vendita comporta una indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito (ad esempio: in polvere, concentrato, liofilizzato, surgelato, affumicato) se l'omissione di tale indicazione può creare confusione nell'acquirente.

La menzione del trattamento mediante radiazioni ionizzanti è in ogni caso obbligatoria e deve essere realizzata con la dicitura "irradiato" ovvero "trattato con radiazioni ionizzanti".

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

I prodotti alimentari, che hanno una denominazione di vendita definita da norme nazionali o comunitarie devono essere designati con la stessa denominazione anche nell'elenco degli ingredienti dei prodotti composti nella cui preparazione sono utilizzati, fatto salvo quanto previsto dall'art. 5, commi 6, 11 e 13 del decreto n. 109/92.

Tuttavia nella denominazione di vendita e nell'etichettatura in generale del prodotto finito, può essere riportato il solo nome generico dell'ingrediente utilizzato.

2) Con riguardo agli **Ingredienti**, v'è da dire che non si riscontra l'indicazione della percentuale di quello caratterizzante (tonno, acciughe). Sul problema si tornerà in seguito.

Per intanto deve precisarsi che:

Per ingrediente la normativa 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 d. l.vo 109/92 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 (Allegato 2
INGREDIENTI OBBLIGATORIAMENTE DESIGNATI CON IL NOME DELLA
CATEGORIA SEGUITO DAL LORO NOME SPECIFICO O DAL NUMERO CE

Sezione I

Acidificanti Addensanti Agenti di carica Agenti di resistenza Agenti di rivestimento Agenti di trattamento della farina Agenti lievitanti Amidi modificati (Non è obbligatorio indicare il nome specifico e il numero CE) Antiagglomeranti Antiossidanti Antischiumogeni Coloranti Conservanti Correttori di acidità Edulcoranti Emulsionanti Esaltatori di sapidità Gas propulsore Gelificanti Sali di fusione Stabilizzanti Umidificanti

Sezione II

ULTERIORI INDICAZIONI DA RIPORTARE NELLA ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- Prodotti alimentari la cui durata è stata prolungata mediante l'impiego di gas di imballaggio consentiti

IL MODELLO - II[^] ANNUALITA'
Allegati

- Prodotti alimentari che contengono edulcorante/i consentito/i aggiunto/i sia uno o più edulcoranti consentiti
- Prodotti alimentari che contengono sia zucchero/i aggiunto/i sia uno o più edulcoranti consentiti
- Prodotti alimentari contenenti aspartame
- Prodotti alimentari nei quali sono stati incorporati polioli per un tenore superiore al 10%

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.

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".

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.

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.

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.

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".

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

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".

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".

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 del decreto n. 109/92.

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.

La enumerazione 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.

La menzione del trattamento 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.

3) In relazione alla "**Designazione degli aromi**" v'è da dire che gli aromi sono designati con il termine di "aromi" oppure con una indicazione più specifica oppure con una descrizione dell'aroma.

Il termine "naturale" o qualsiasi altra espressione avente un significato sensibilmente equivalente può essere utilizzato soltanto per gli aromi la cui parte aromatizzante contenga esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali e/o preparati aromatizzanti.

Se la indicazione dell'aroma contiene un riferimento alla natura o all'origine vegetale o animale delle sostanze utilizzate, il termine "naturale" o qualsiasi altra espressione avente un significato equivalente

IL MODELLO - II[^] ANNUALITA'
Allegati

può essere utilizzato soltanto se la parte aromatizzante è stata isolata mediante opportuni processi fisici o enzimatici o microbiologici oppure con processi tradizionali di preparazione di prodotti alimentari unicamente o pressoché unicamente a partire dal prodotto alimentare o dalla sorgente di aromi considerata.

4) Finalmente il problema dell' *Ingrediente caratterizzante evidenziato*:

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.

Le disposizioni precedenti non si applicano:

- a) a un ingrediente o a una categoria di ingredienti:
 - la cui quantità netta sgocciolata è indicata ai sensi dell'art. 9, comma 7 del decreto 109/92 (ossia: se un prodotto alimentare solido è presentato immerso in un liquido di governo, deve essere indicata anche la quantità di prodotto sgocciolato; per liquido di governo si intendono i seguenti prodotti, eventualmente mescolati anche quando si presentano congelati o surgelati, purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione alimentare e non sia, pertanto, decisivo per l'acquisto: a) acqua, soluzioni acquose di sale, salamoia; b) soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto; c) soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti; d) succhi di frutta e di ortaggi nel caso delle conserve di frutta e di ortaggi.
 - la cui quantità deve già figurare nell'etichettatura ai sensi delle disposizioni comunitarie;
 - che è utilizzato in piccole dosi come aromatizzante;

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

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

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

L'indicazione della percentuale 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.

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.

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.

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

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.

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) Con riguardo alle "Quantità" v'è da evidenziare che:

la quantità netta di un preimballaggio è la quantità che esso contiene al netto della tara.

La quantità dei prodotti alimentari preconfezionati deve essere espressa in unità di volume per i prodotti liquidi ed in unità di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro (l o L), il

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

centilitro (cl) o il millilitro (ml) e per gli altri il chilogrammo (kg) o il grammo (g), salvo deroghe stabilite da norme specifiche.

Nel caso di imballaggio, costituito da due o più preimballaggi individuali contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità è fornita menzionando il numero totale dei preimballaggi individuali e la quantità nominale di ciascuno di essi.

Se un prodotto alimentare solido è presentato immerso in un liquido di governo, come già anticipato deve essere indicata anche la quantità di prodotto sgocciolato; per liquido di governo si intendono i seguenti prodotti, eventualmente mescolati anche quando si presentano congelati o surgelati, purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione alimentare e non sia, pertanto, decisivo per l'acquisto:

- a) acqua, soluzioni acquose di sale, salamoia;
- b) soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto;
- c) soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti;
- d) succhi di frutta e di ortaggi nel caso delle conserve di frutta e di ortaggi.

L'indicazione della quantità non è obbligatoria:

- a) per i prodotti generalmente venduti a pezzo o a collo; qualora contenuti in un imballaggio globale, il numero dei pezzi deve essere chiaramente visto dall'esterno e facilmente contato ovvero indicato sull'imballaggio stesso;
- b) per i prodotti dolciari la cui quantità non sia superiore a 30 g;
- c) per i prodotti la cui quantità sia inferiore a 5 g o 5 ml, salvo per le spezie e le piante aromatiche.

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.

La quantità dei prodotti alimentari, per i quali sono previste gamme di quantità a volume, può essere espressa utilizzando il solo volume.

6) Il Termine minimo di conservazione è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; esso va indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" quando la data contiene l'indicazione del giorno o con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro la fine" negli altri casi, seguita dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura.

IL MODELLO - II^A ANNUALITÀ
Allegati

Il termine minimo di conservazione è determinato dal produttore o dal confezionatore o, nel caso di prodotti importati, dal primo venditore stabilito nell'UE, ed è apposto sotto la loro diretta responsabilità.

Il termine minimo di conservazione si compone dell'indicazione in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese e dell'anno e può essere espresso:

- a) con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;
- b) con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma per meno di diciotto mesi;
- c) con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi.

Qualora sia necessario adottare, in funzione della natura del prodotto, particolari accorgimenti per garantire la conservazione del prodotto stesso sino al termine di cui al comma 1 ovvero nei casi in cui tali accorgimenti siano espressamente richiesti da norme specifiche, le indicazioni di cui sopra completano l'enunciazione delle condizioni di conservazione.

7) Con riguardo al **Lotto**

Per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

I prodotti alimentari non possono essere posti in vendita qualora non riportino l'indicazione del lotto di appartenenza.

Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella CEE ed è apposto sotto la propria responsabilità; esso figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lett. "L", salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura.

Per i prodotti alimentari preconfezionati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi.

Per i prodotti alimentari non preconfezionati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali di vendita.

L'indicazione del lotto non è richiesta:

- a) quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese;
omissis
- e) per le confezioni ed i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm².

Sono considerate indicazioni del lotto eventuali altre date qualora espresse con la menzione almeno del giorno e del mese nonché la menzione di cui all'art. 7 del D.P.R. 26.5.80, n. 391.

Ai fini dei controlli sull'applicazione delle norme comunitarie, il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato può con proprio decreto stabilire le modalità di indicazione del lotto per taluni prodotti alimentari o categorie di prodotti alimentari.

8) Modalità di indicazione delle menzioni obbligatorie dei prodotti confezionati

La denominazione di vendita, la quantità, il termine minimo di conservazione devono figurare nello stesso campo visivo.

Le indicazioni devono figurare sull'imballaggio confezionato o su un etichetta appostavi o legata al medesimo o su anelli, fascette, dispositivi di chiusura e devono essere menzionate in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili; esse non devono in alcun modo essere dissimulate o deformate.

9) Nota Bene

Per la Commercializzazione degli oli di oliva, quali ingredienti (vedi il caso dei carciofi delle zucchine, champignon, pomodori acerbi, pomodori secchi, melanzane, funghi, ecc, sott'olio – d'oliva -), v'è da evidenziare che 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 anzichè 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".

Allegato n.9: Analisi etichette "Filiera Cereali- trasformazione"

CONSIDERAZIONI A SEGUITO DI ANALISI delle ETICHETTE

Esame delle etichette relative ai PRODOTTI di un PANIFICIO – BISCOTTIFICIO:

- "Barchette integrali"
- "taralli fatti a mano"
- "Scagnozzelle cerretesi"
- "taralli"
- "Freselle integrali"
- "Bastoncini al Fungo Porcino"
- "Taralli al peperoncino"
- "Tarallucci al pepe"

PROBLEMATICHE

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

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

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 consumatore);

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.

IL MODELLO - II[^] ANNUALITA'
Allegati

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.

IL MODELLO - II^A ANNUALITÀ
Allegati

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;

IL MODELLO - II[^] ANNUALITA'
Allegati

- 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:

- la cui quantità netta sgocciolata è indicata ai sensi dell'art. 9, comma 7;
- la cui quantità deve già figurare nell'etichettatura ai sensi delle disposizioni comunitarie;
- che è utilizzato in piccole dosi come aromatizzante;
- 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.

IL MODELLO - II[^] ANNUALITA'
Allegati

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.

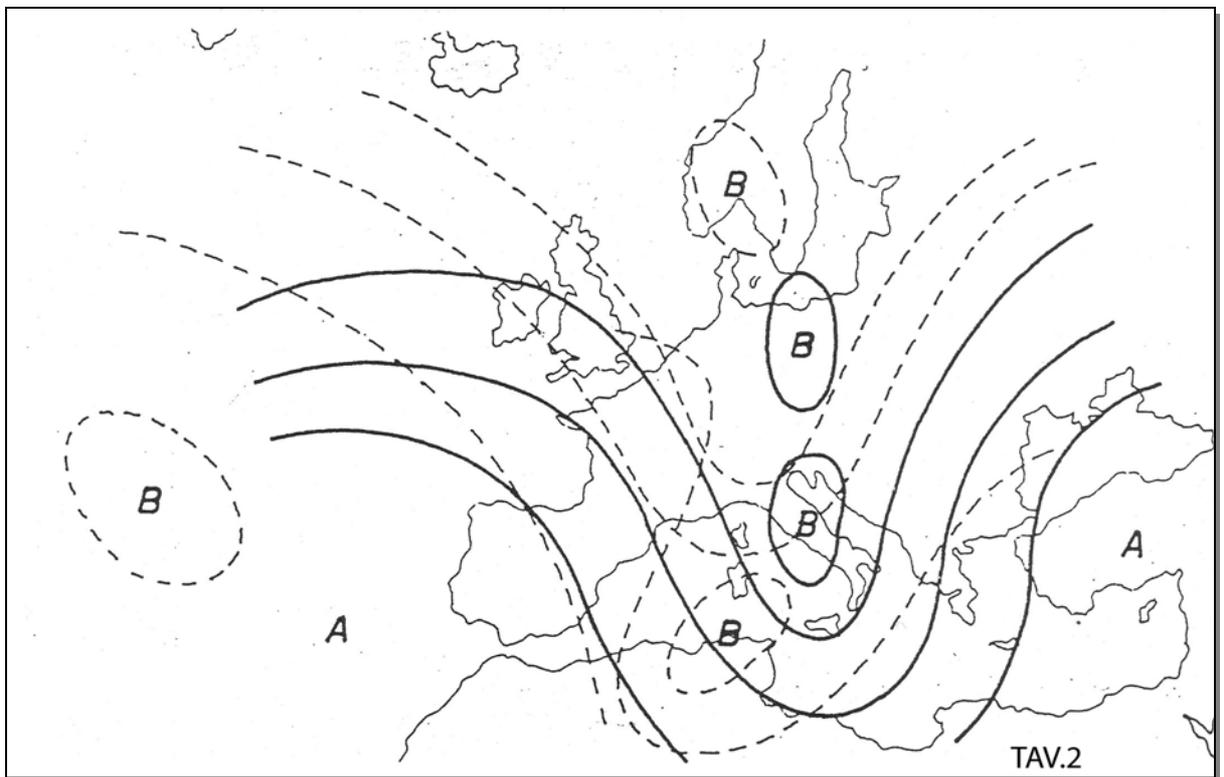
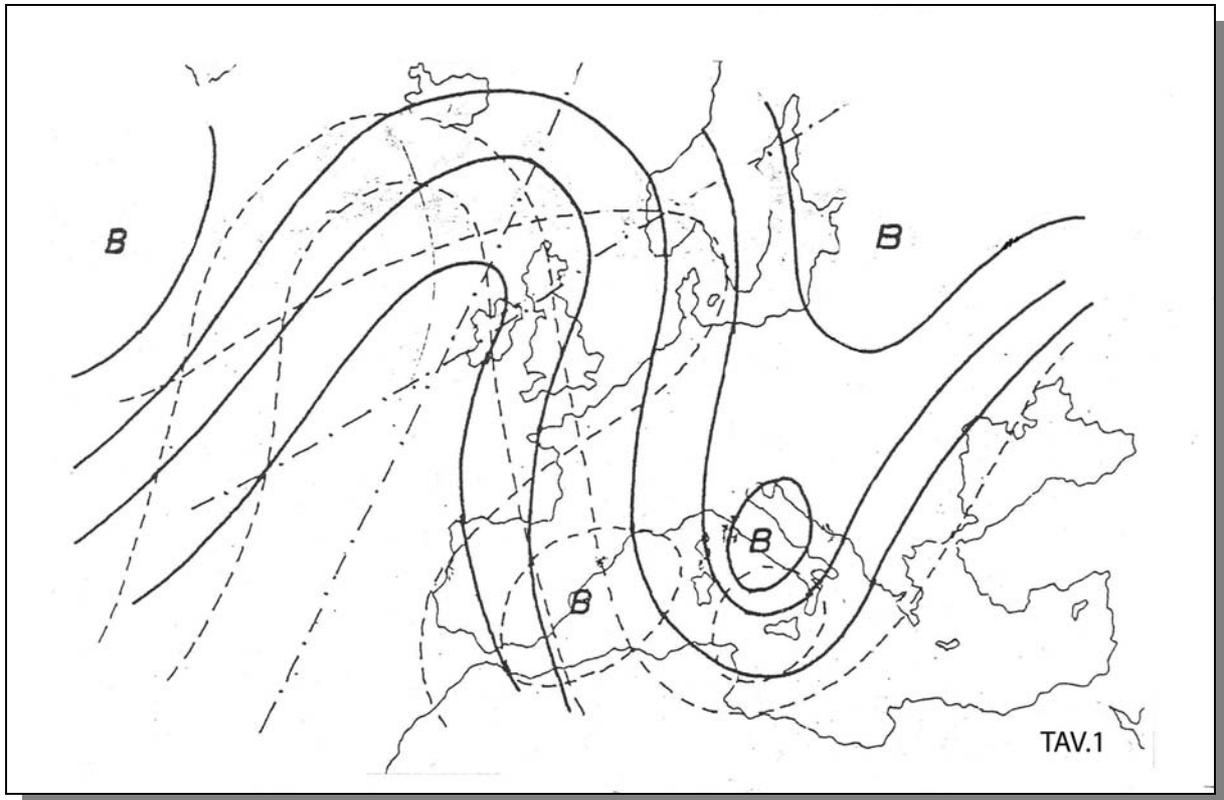
Al riguardo va anzitutto precisato che, nella vigenza della normativa nazionale anteriore a quella comunitaria, almeno in Italia si era creata l'usanza di indicare la quantità netta per i prodotti liquidi, senza aggiunta della dicitura "volume netto", e di indicare per gli altri prodotti la dicitura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

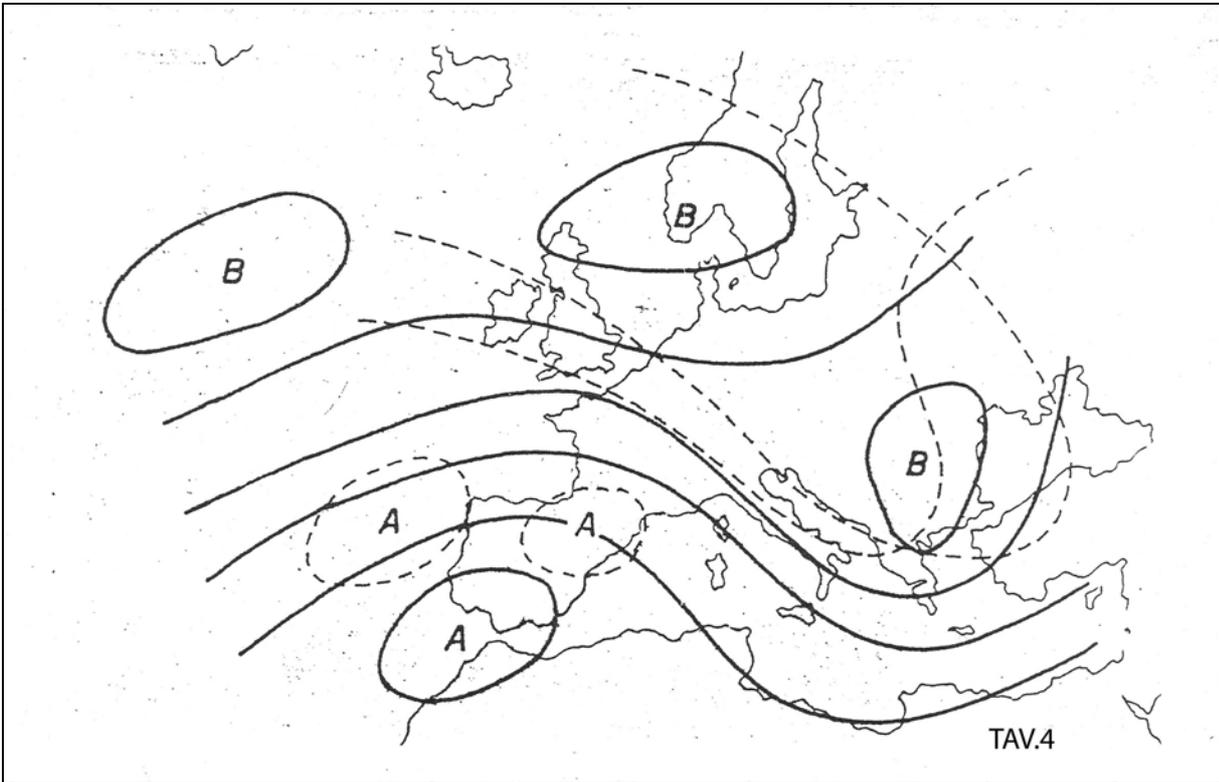
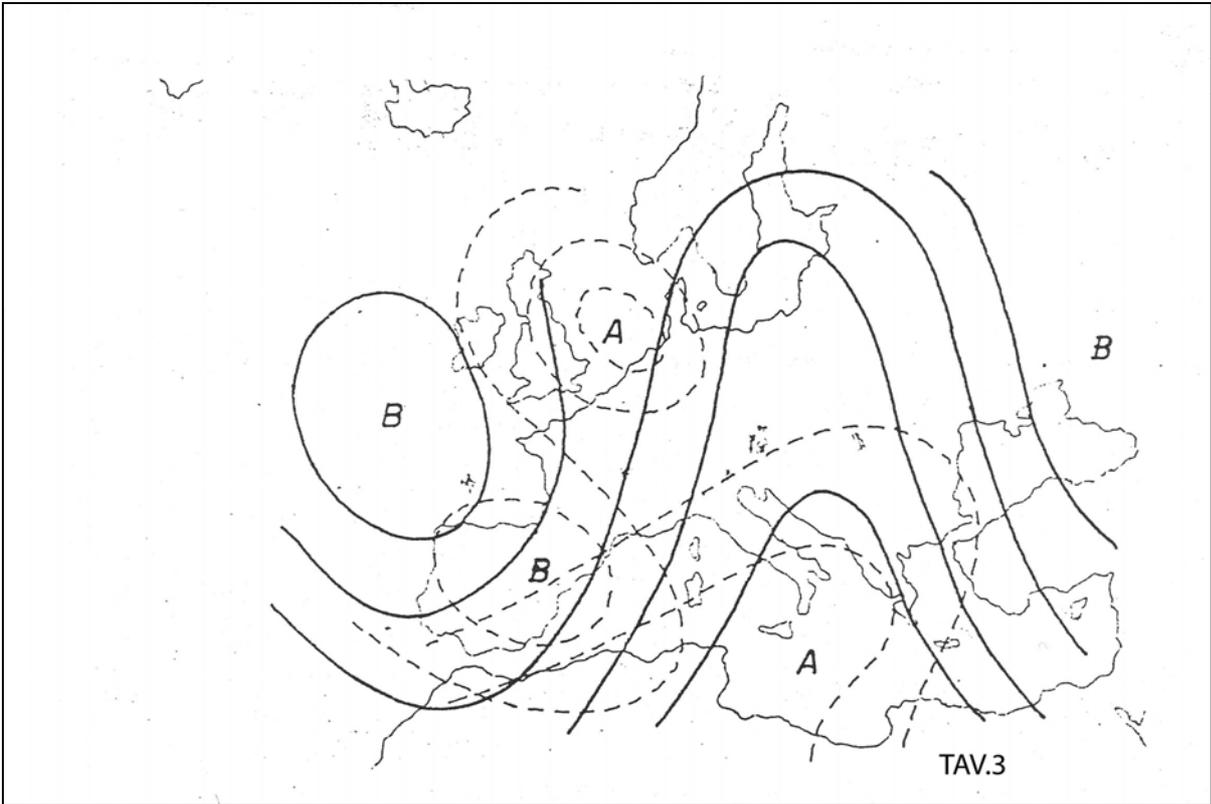
Sulle modalità di indicazione la Dir. 2000/13/CE, ma anche le precedenti, hanno solo precisato all'art. 8, paragr. 2 a), che qualunque sia il tipo di quantità riportato in etichetta (nominale, netta, media, meccanicamente determinata e simili), tale quantità è la quantità netta ai sensi della direttiva.

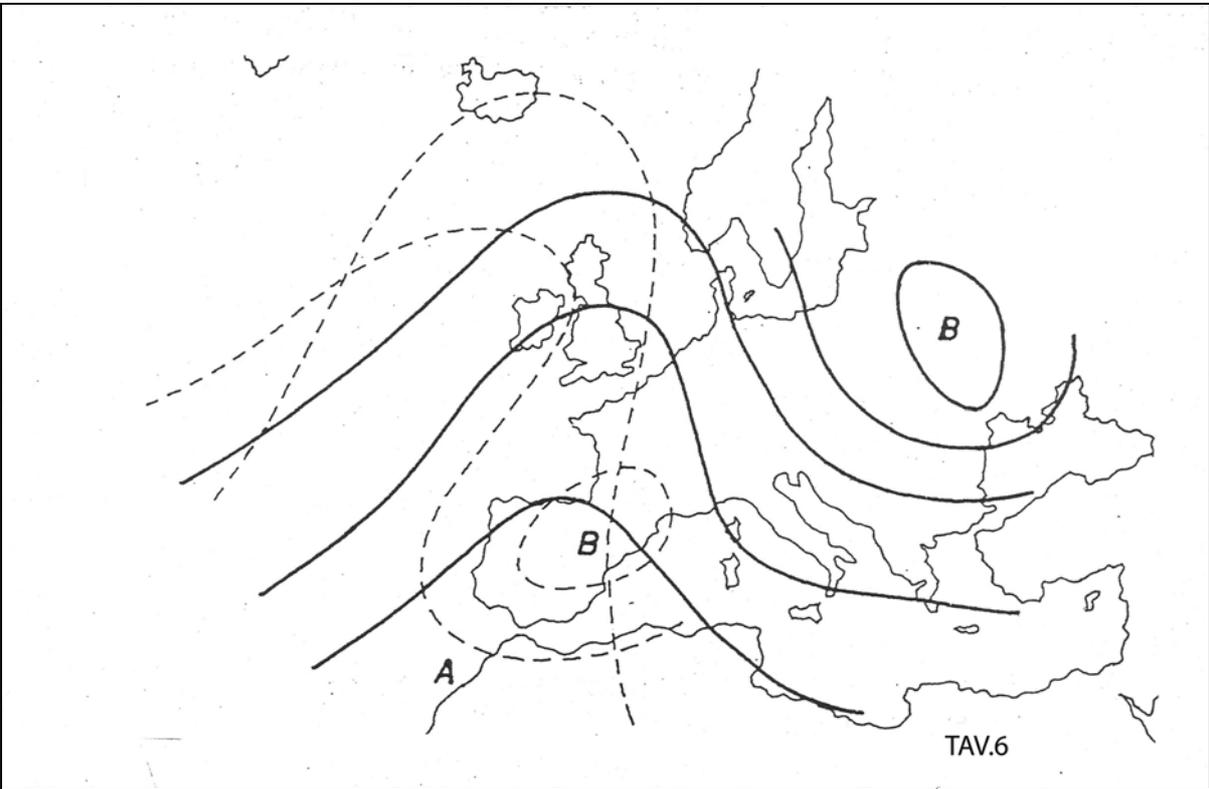
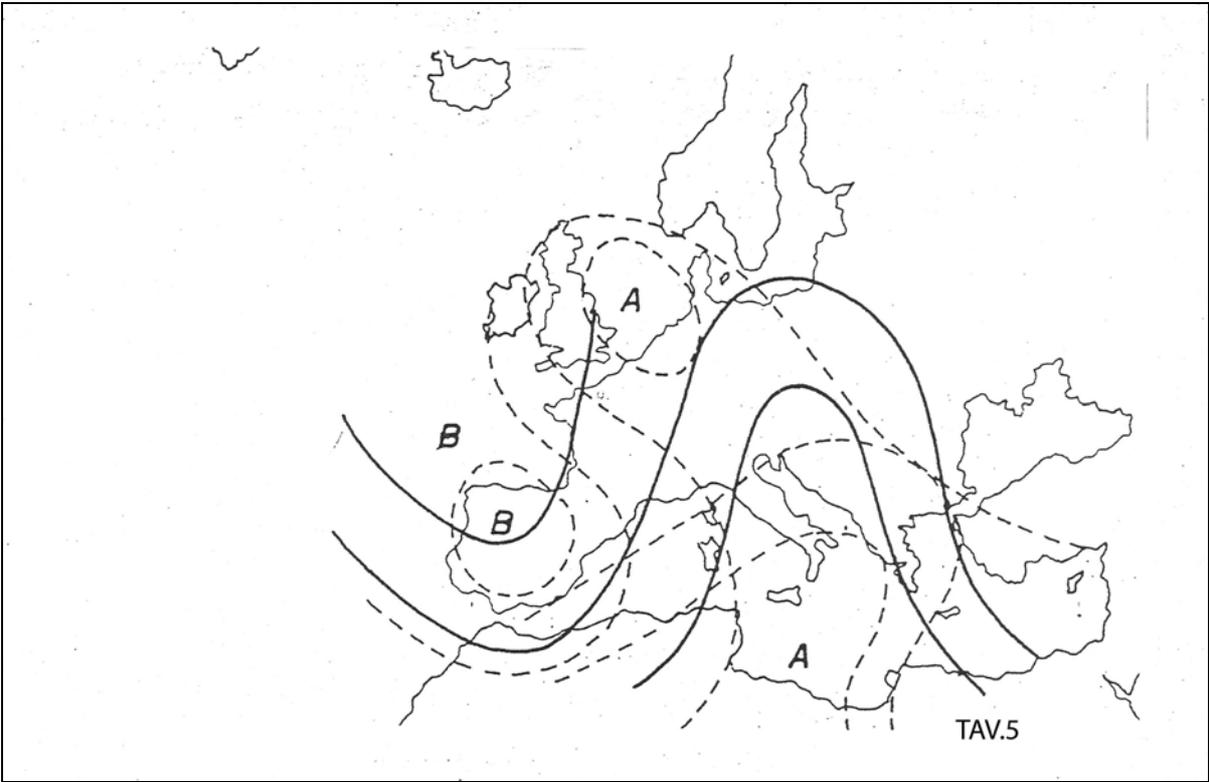
Il **decreto legislativo n. 109/1992**, come anche le norme metrologiche, nulla hanno prescritto circa l'obbligo di indicazione della dicitura "peso netto".

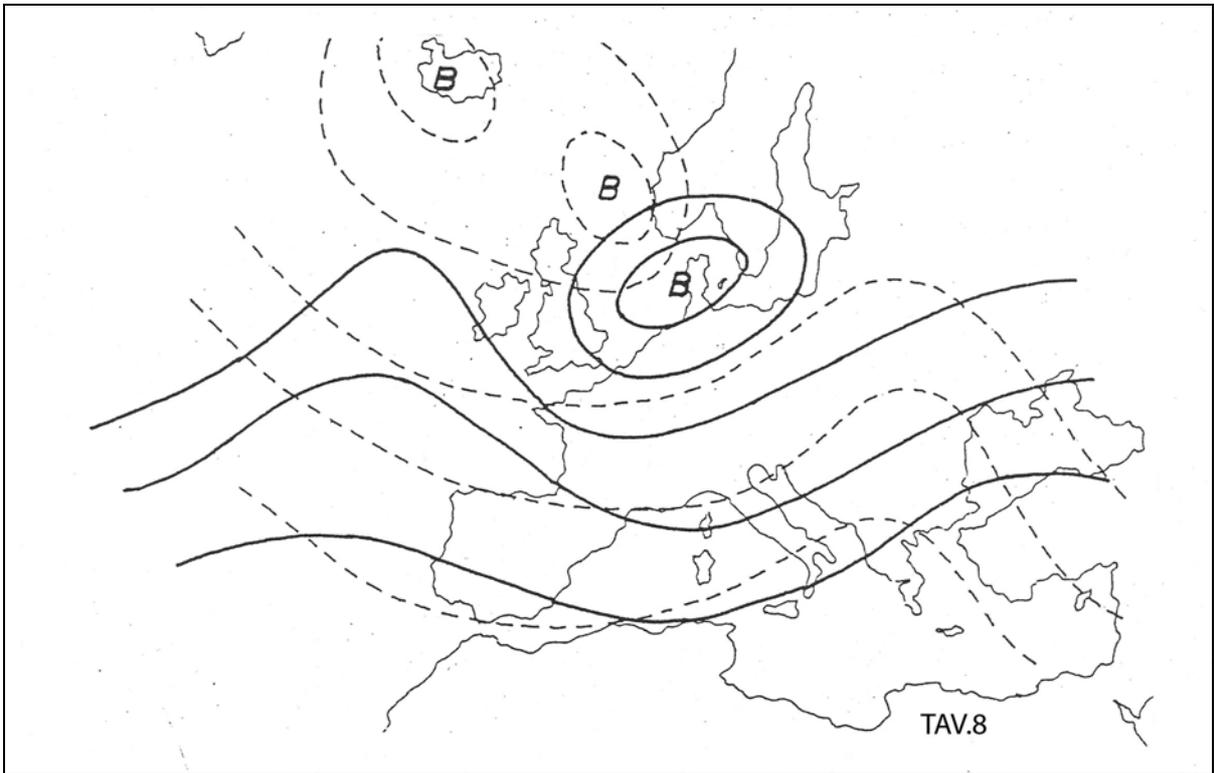
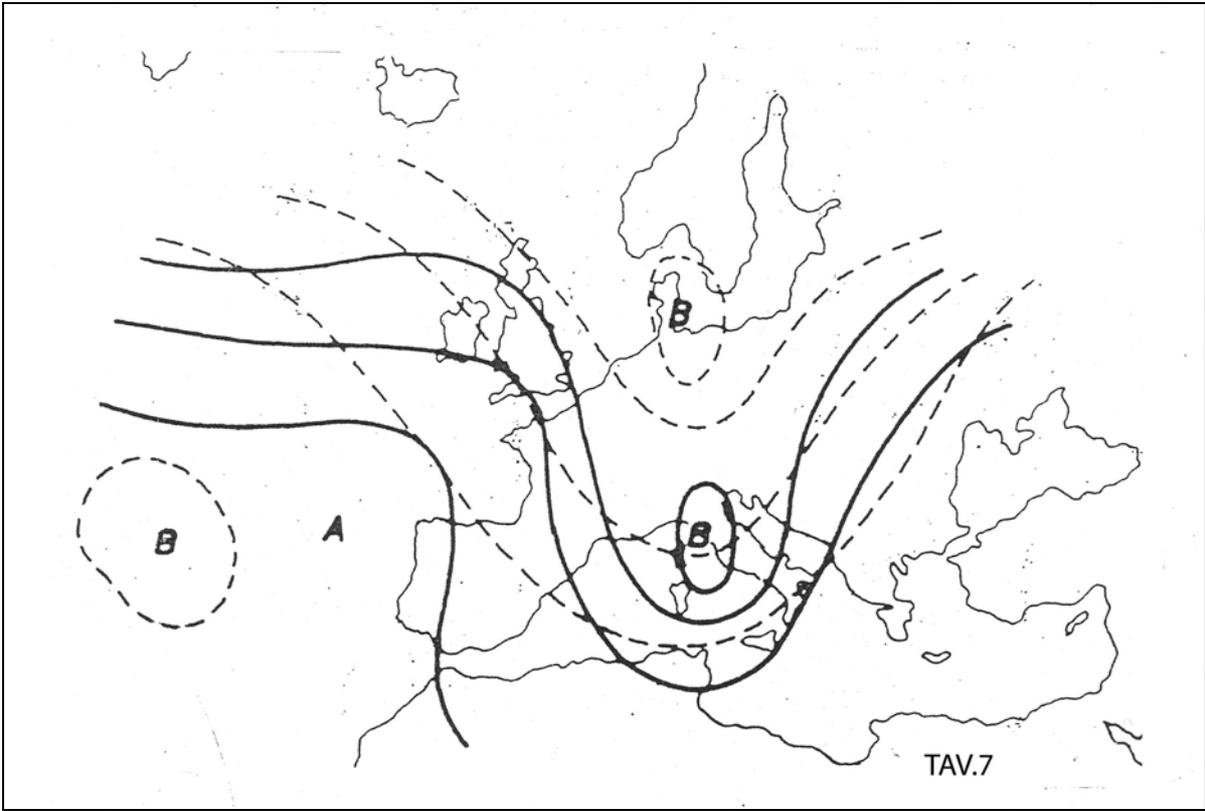
La dicitura "peso netto", pertanto, è da ritenersi non obbligatoria, ma la sua indicazione non è vietata.

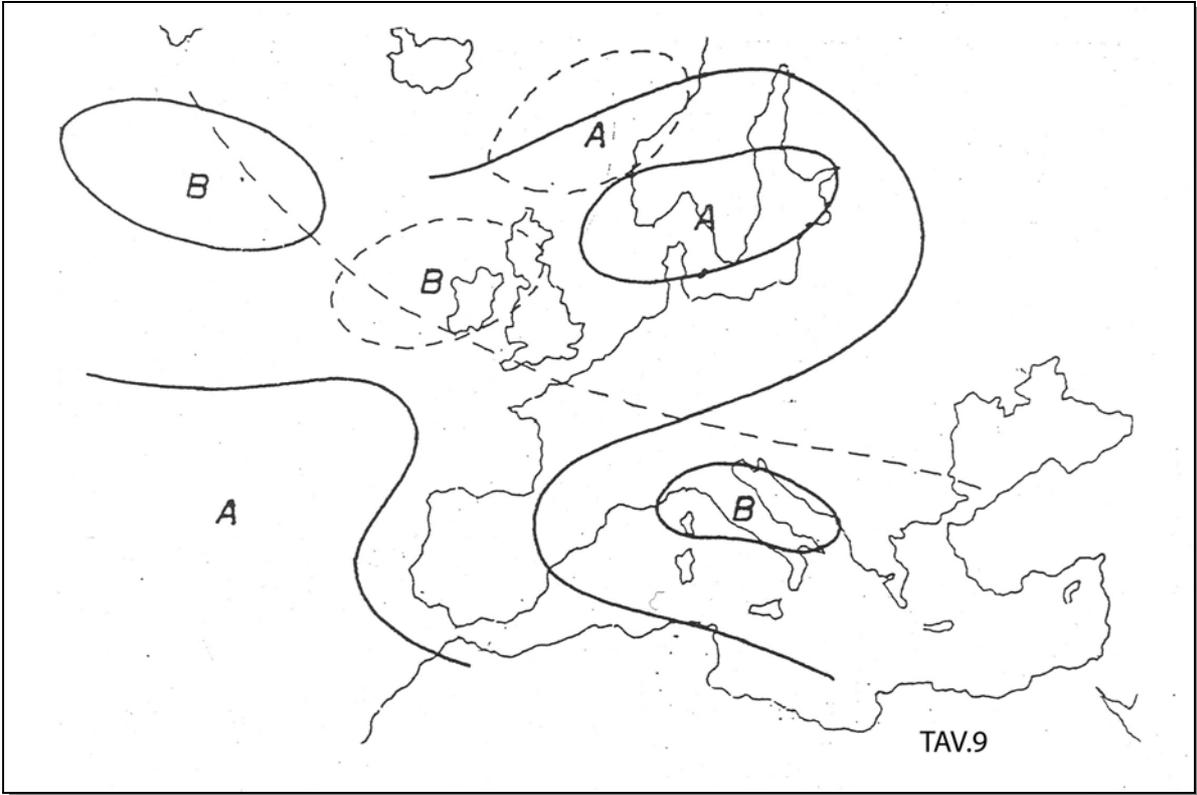
Allegato n. 10: Tavole relative all'andamento delle temperature e delle precipitazioni sul Sannio- periodo 2001/2005 rispetto al ventennio precedente





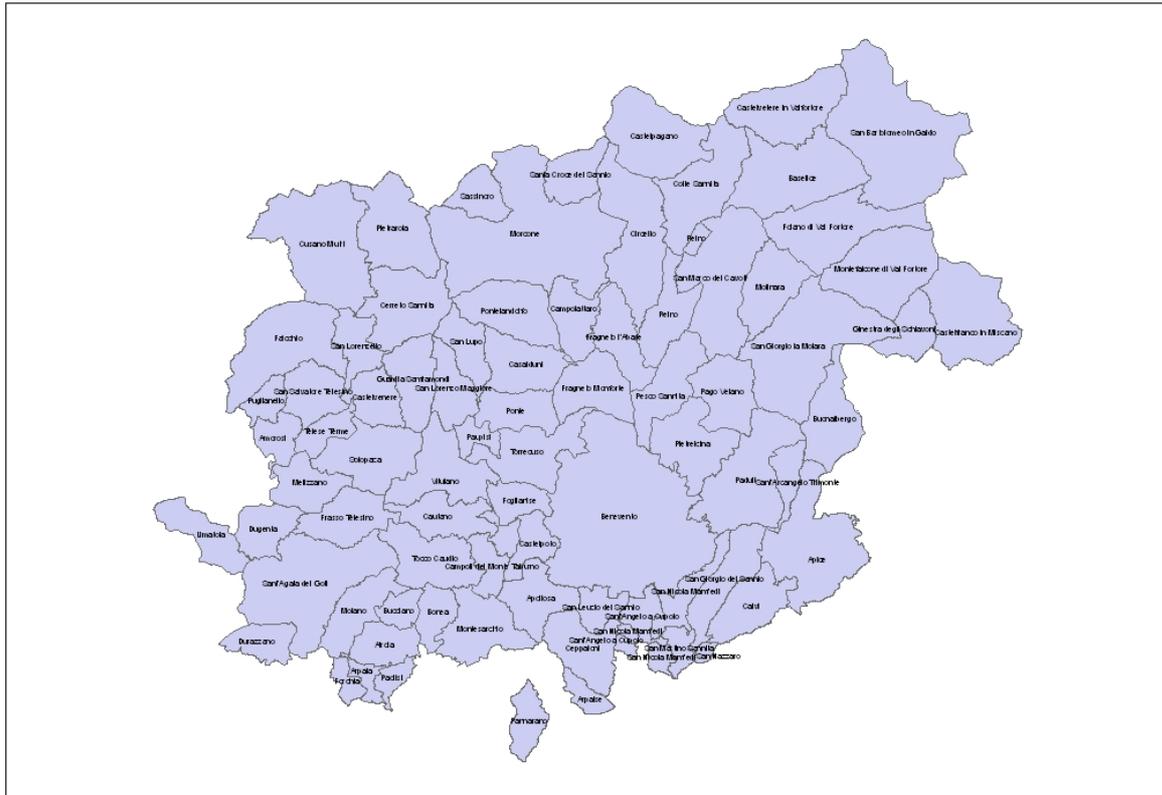




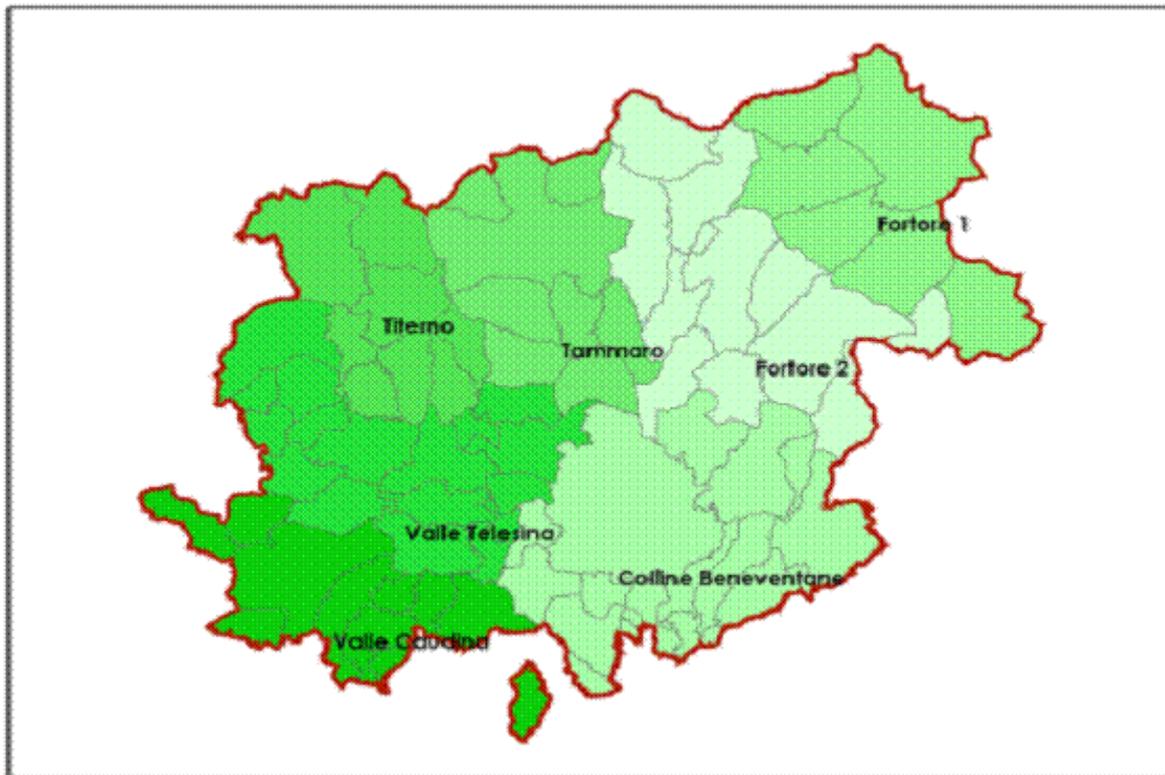


Territorio della provincia di Benevento

(Tav. a)

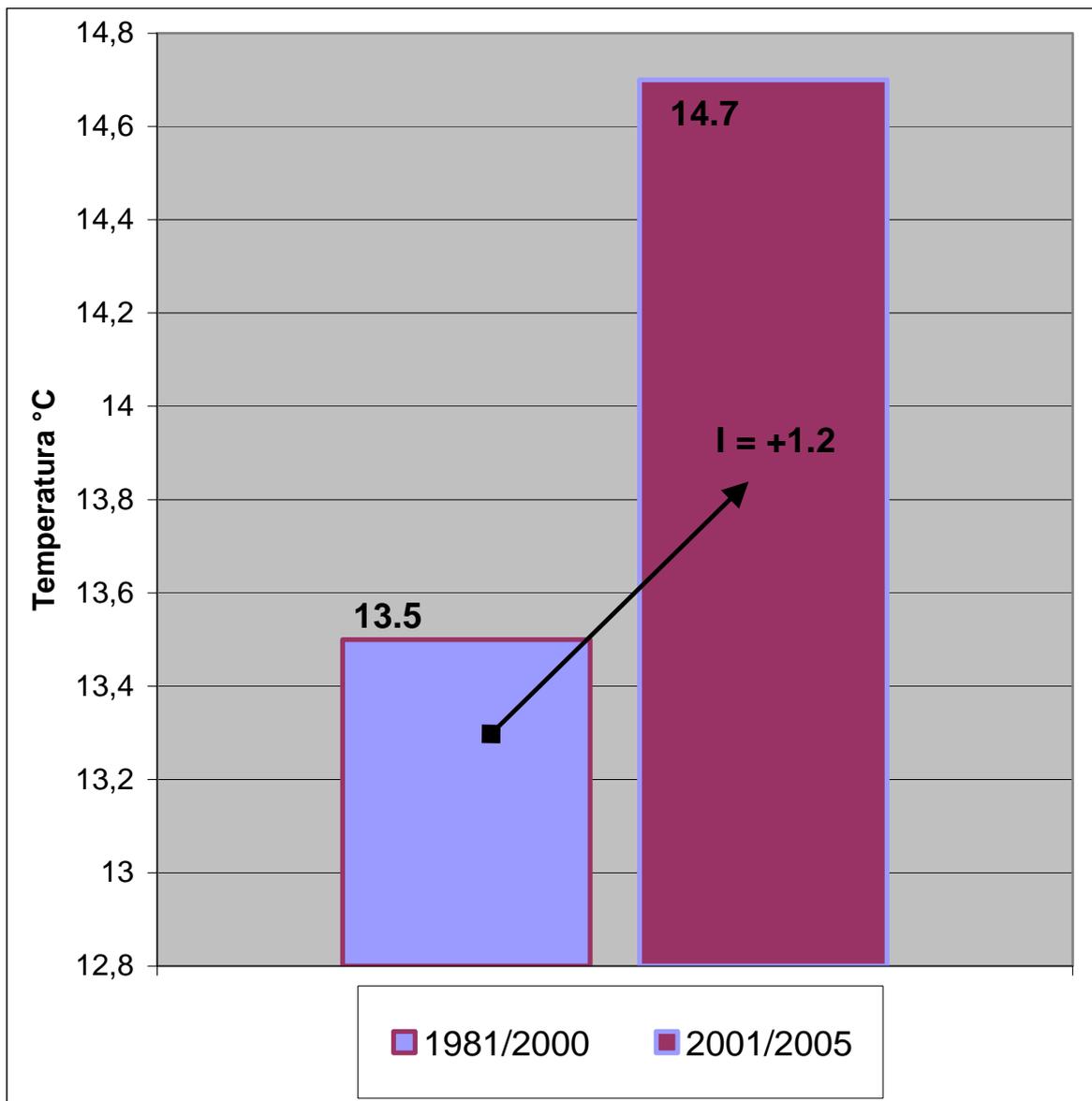


Suddivisione del territorio della provincia in meteo-distretti.



Tav.10

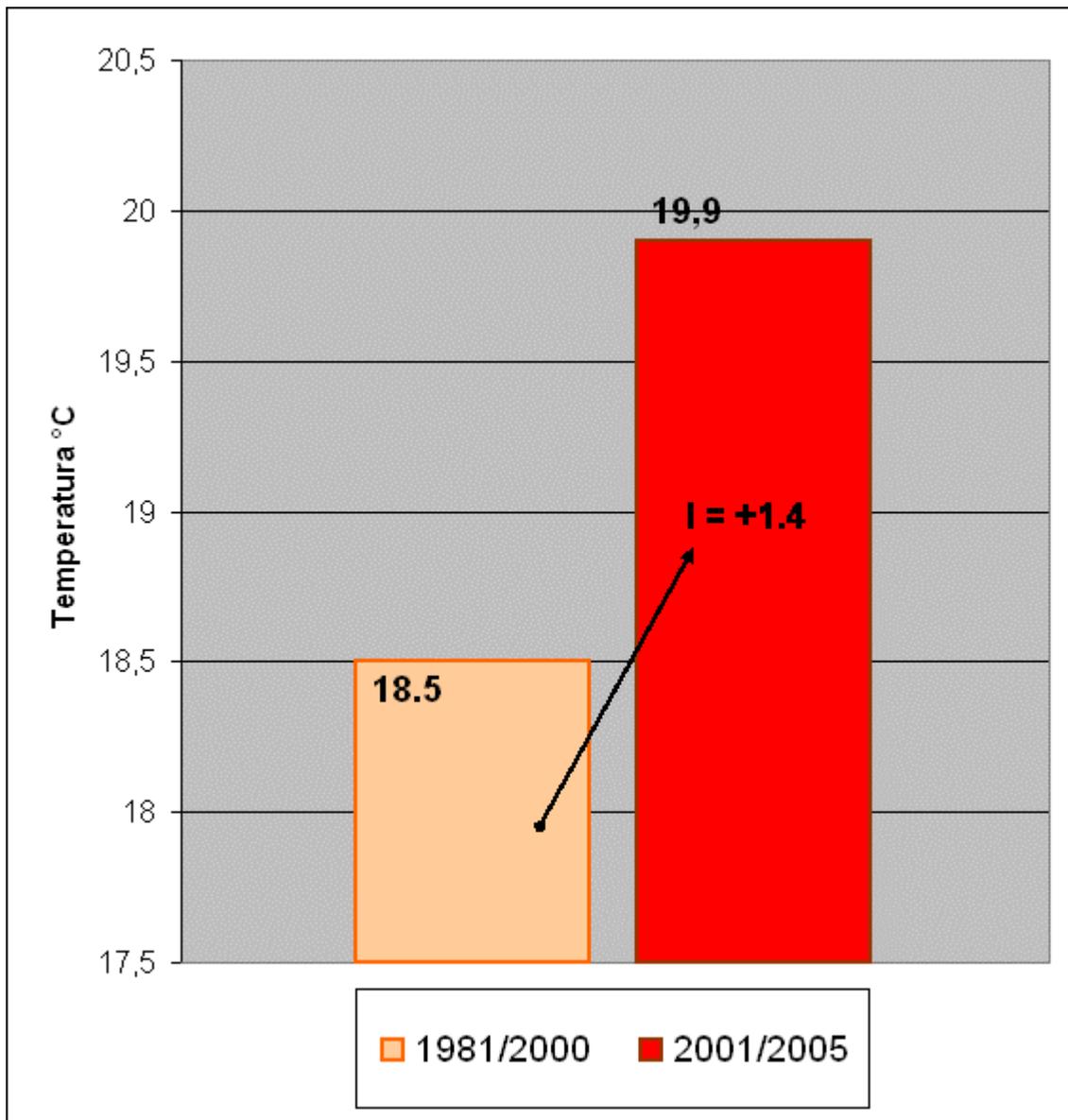
Incremento medio delle TEMPERATURE MEDIE annuali del quinquennio 2001/2005 rispetto al ventennio 1981/2000 calcolato sull'intero territorio.



IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

TAV. 11

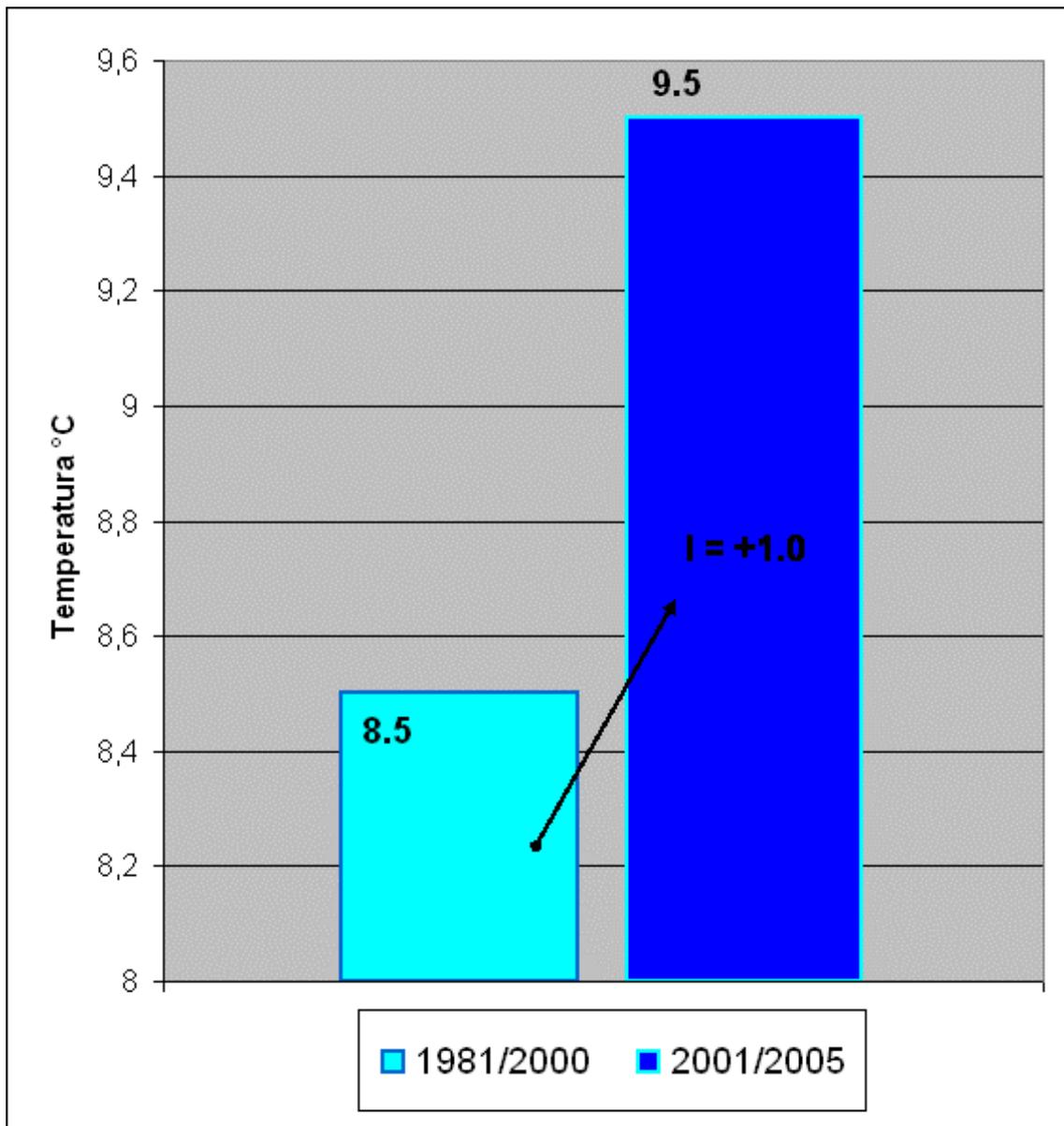
Incremento medio delle TEMPERATURE MASSIME annuali del quinquennio 2001/2005 rispetto al ventennio 1981/2000 calcolato sull'intero territorio.



IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

TAV. 12

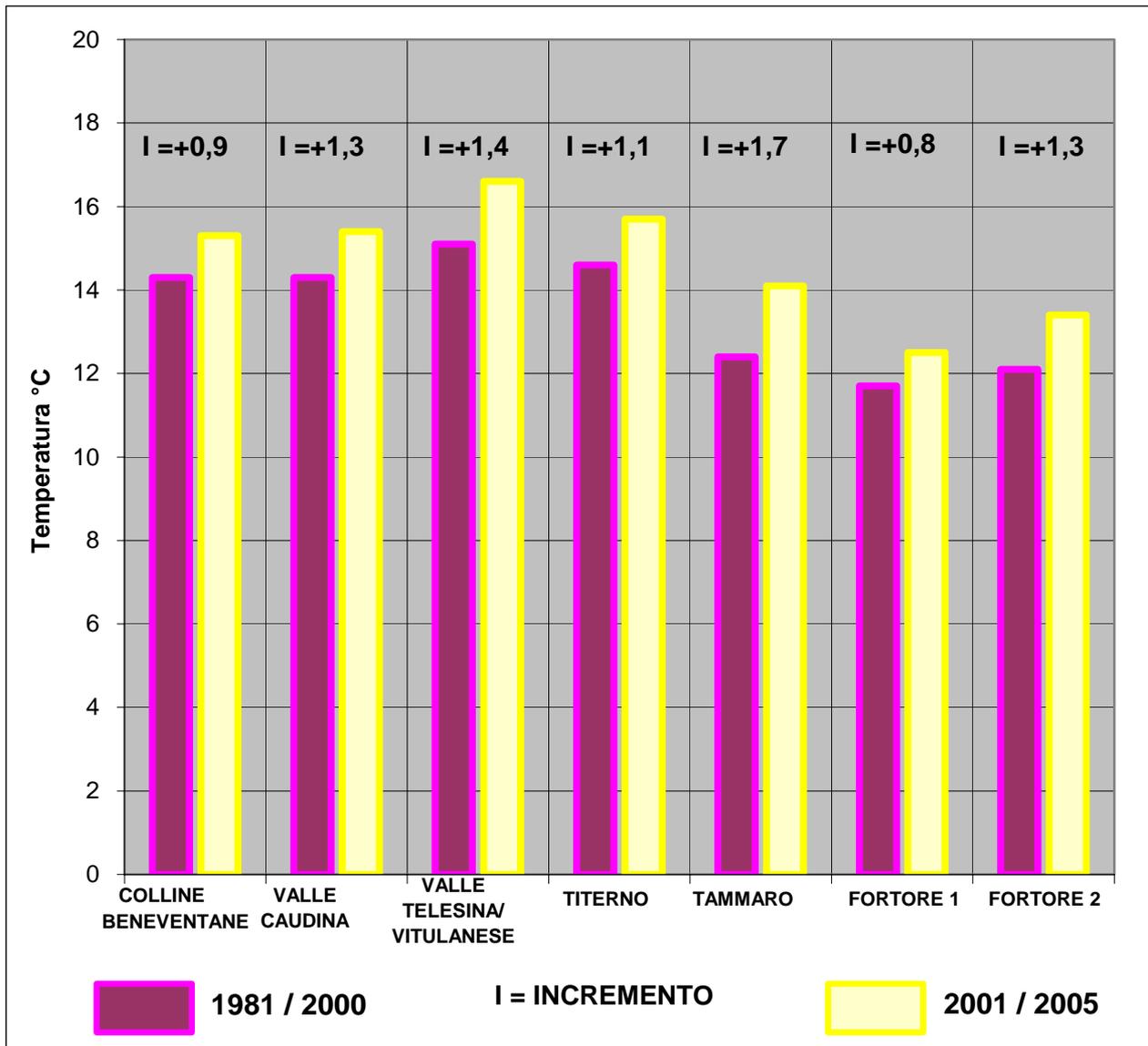
Incremento medio delle TEMPERATURE MINIME annuali del quinquennio 2001/2005 rispetto al ventennio 1981/2000 calcolato sull' intero territorio.



IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

TAV. 13

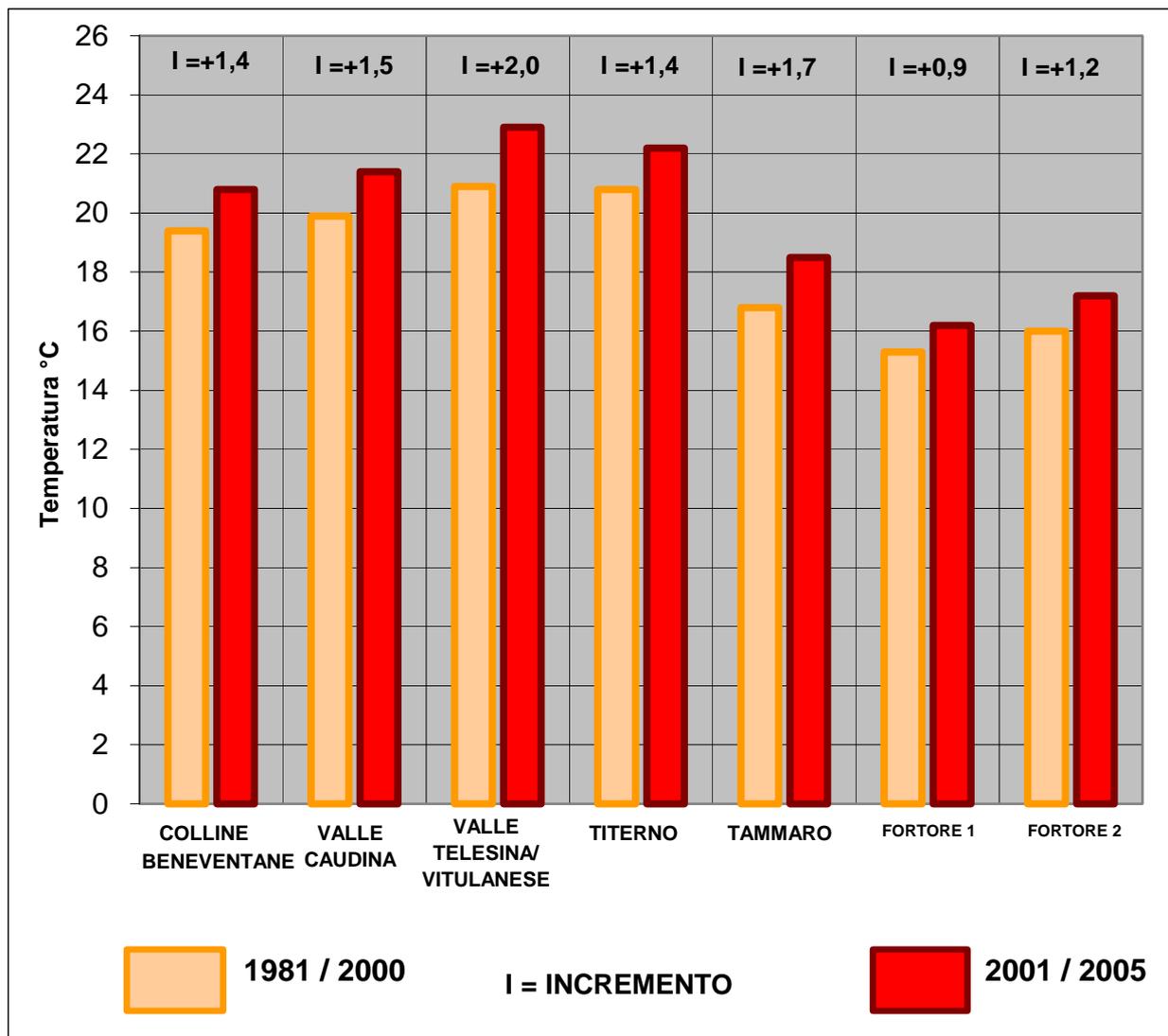
Incremento medio delle TEMPERATURE MEDIE annuali del quinquennio 2001/2005 rispetto al ventennio 1981/2000 calcolato sui singoli meteo-distretti.



IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

TAV. 14

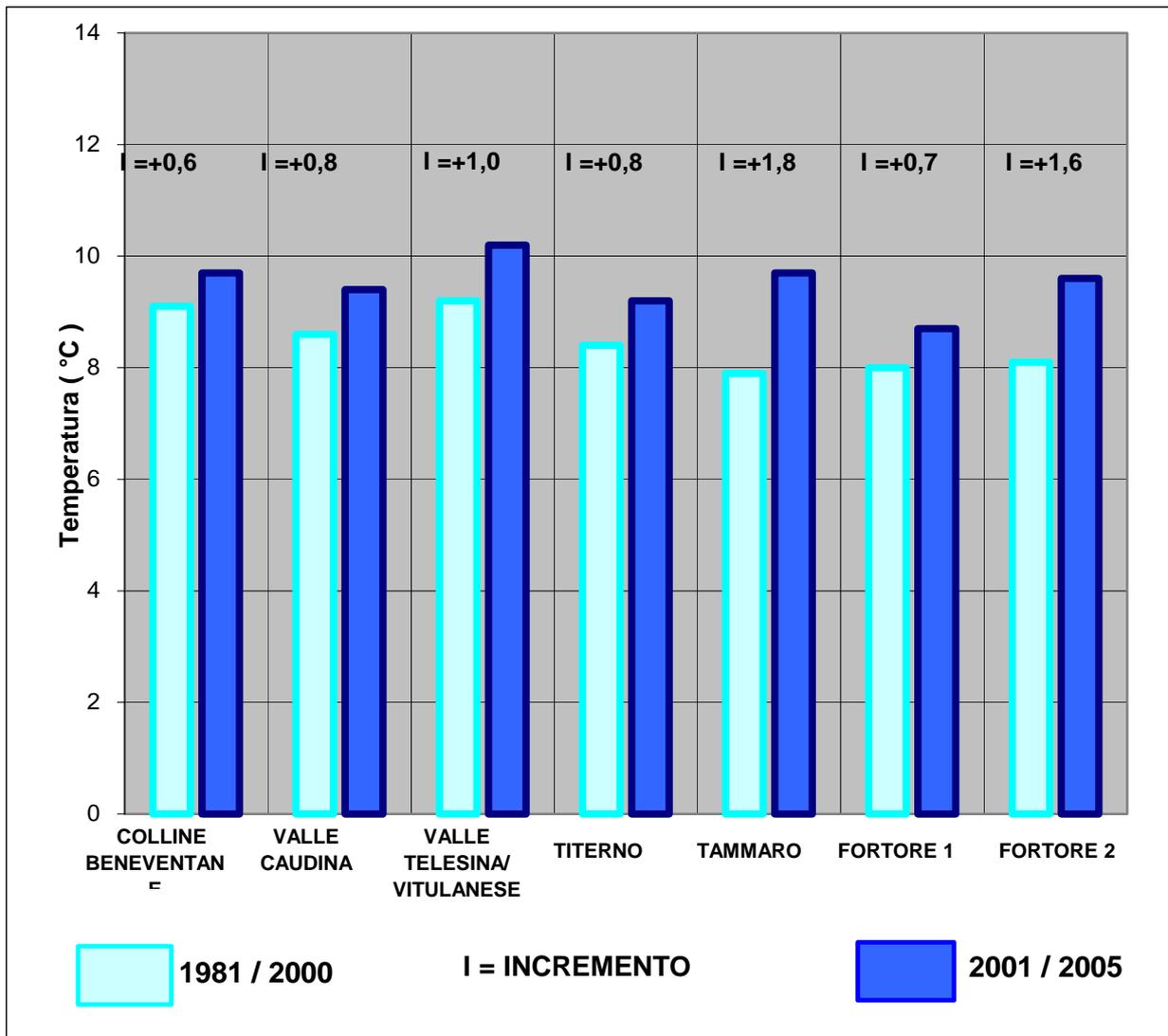
Incremento medio delle TEMPERATURE MASSIME annuali del quinquennio 2001/2005 rispetto al ventennio 1981/2000 calcolato sui singoli meteo-distretti.



IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

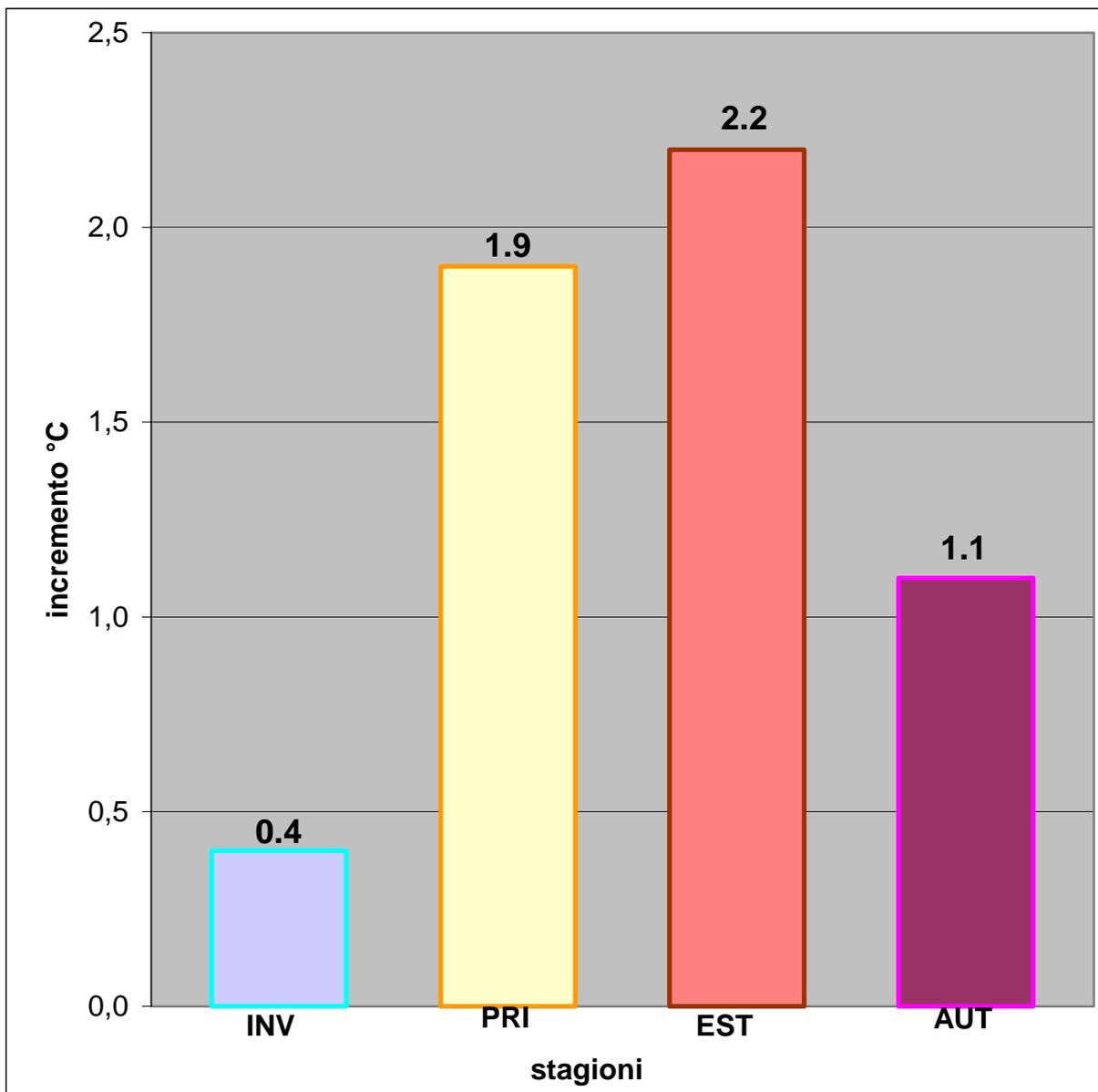
TAV. 15

Incremento medio delle TEMPERATURE MINIME annuali del quinquennio 2001/2005 rispetto al ventennio 1981/2000 calcolato sui singoli meteo-distretti.



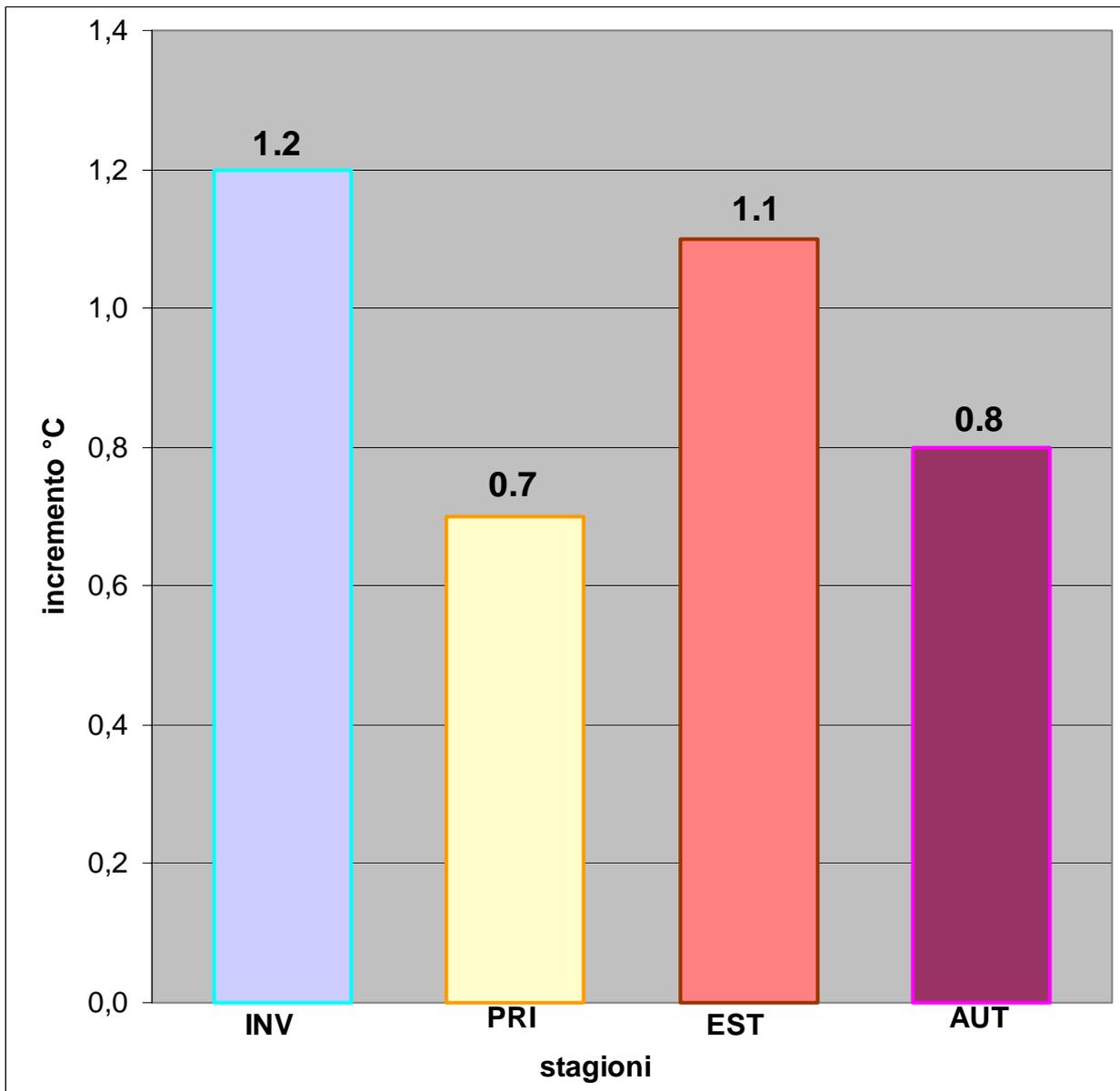
TAV. 16

Incremento medio delle TEMPERATURE MASSIME stagionali del quinquennio 2001/2005 rispetto al ventennio 1981/2000 calcolato sull' intero territorio.



TAV. 17

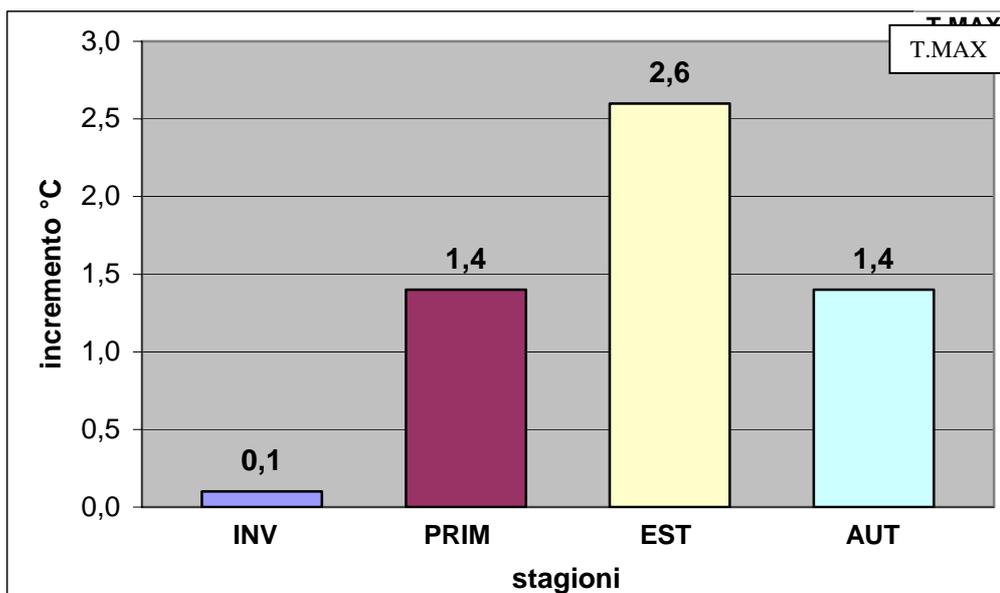
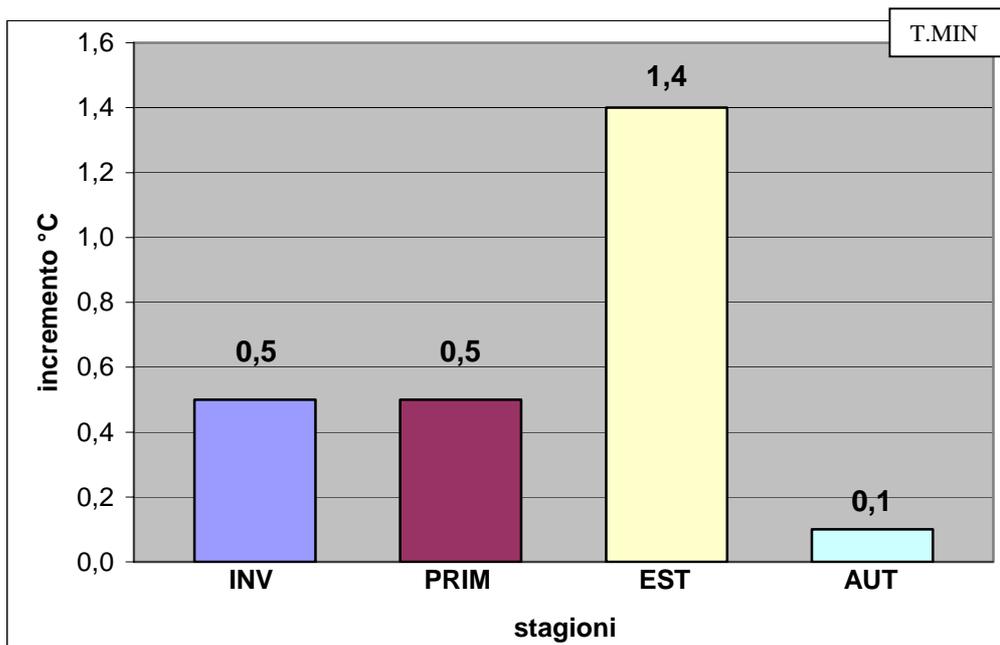
Incremento medio delle TEMPERATURE MINIME stagionali del quinquennio 2001/2005 rispetto al ventennio 1981/2000 calcolato sull'intero territorio.



IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

TAV. 18

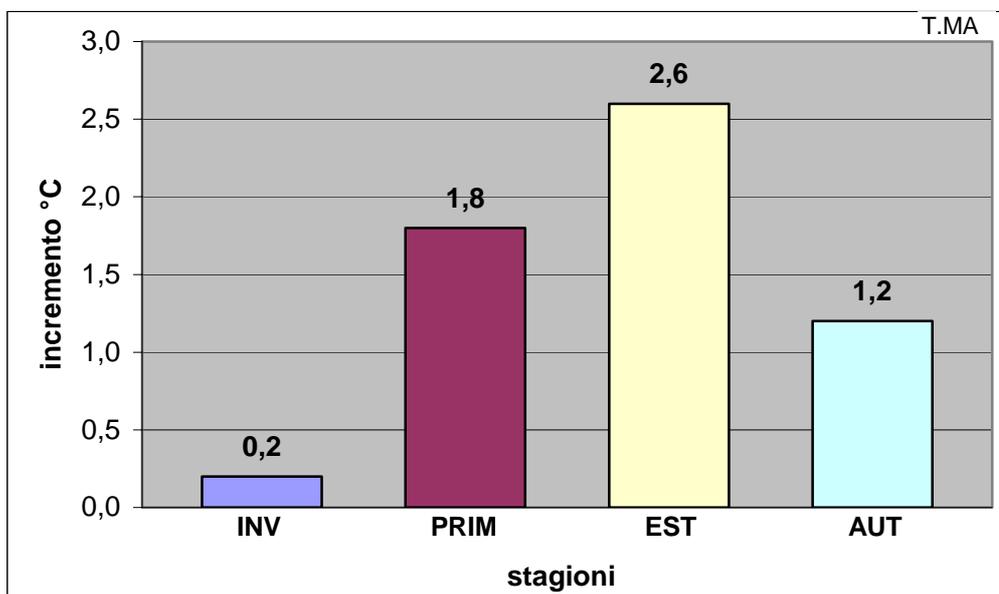
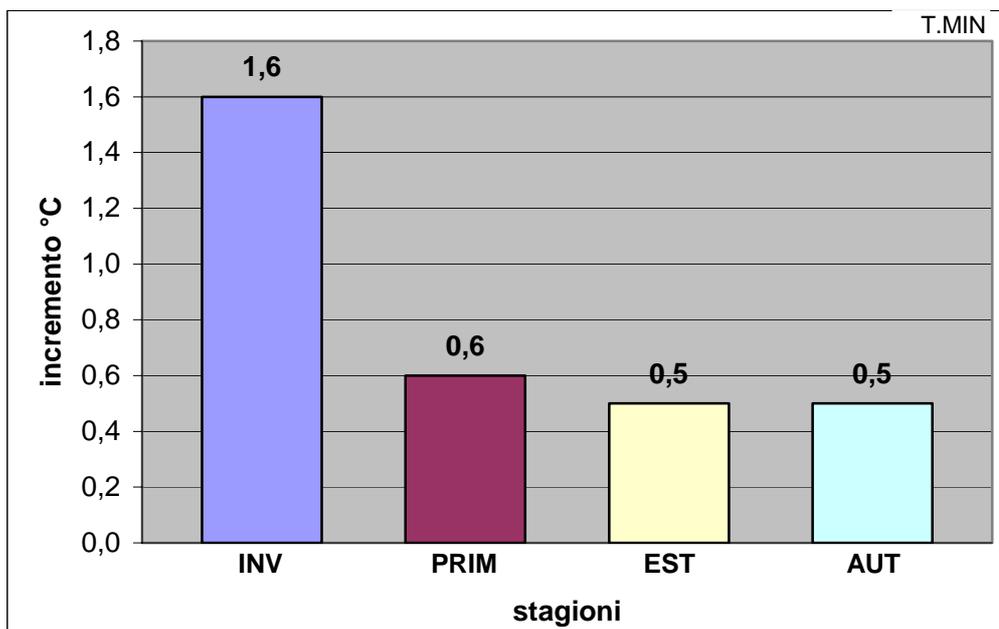
Incremento medio delle TEMPERATURE MINIME e MASSIME stagionali del quinquennio 2001/2005 rispetto al ventennio 1981/2000 calcolato sul meteo-distretto COLLINE BENEVENTANE.



IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

TAV. 19

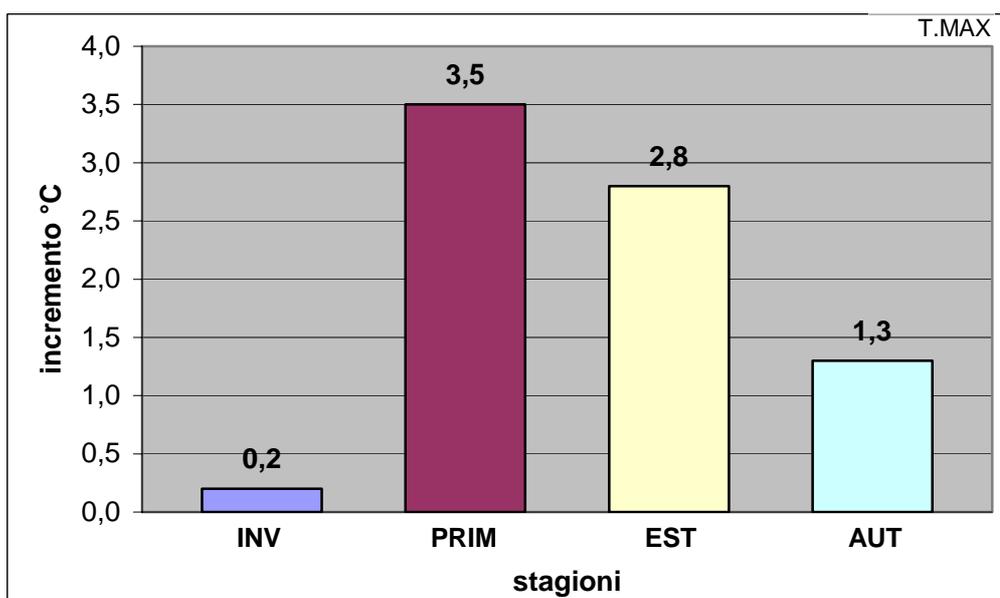
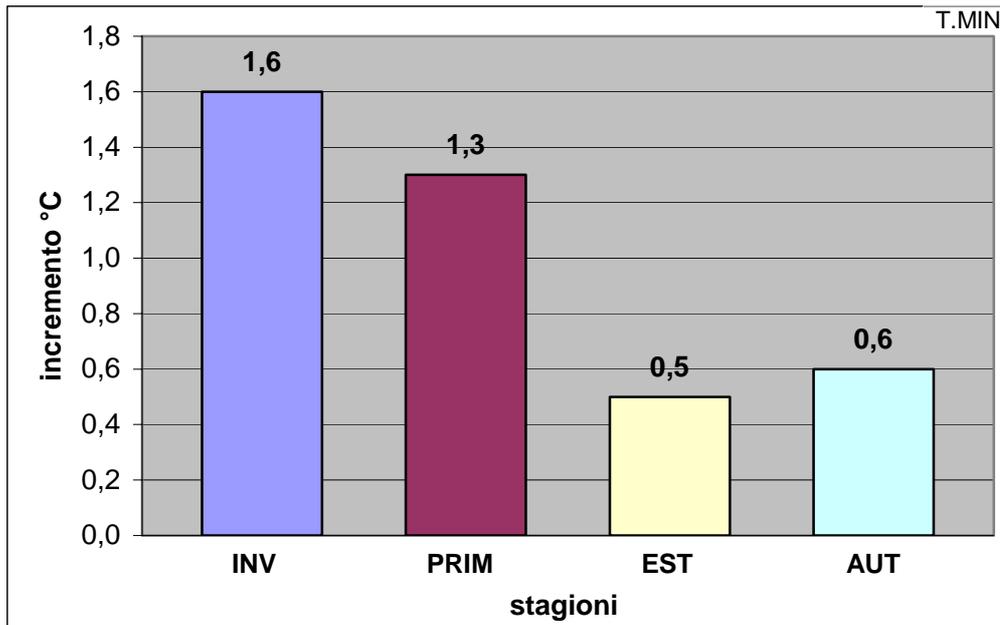
Incremento medio delle TEMPERATURE MINIME e MASSIME stagionali del quinquennio 2001/2005 rispetto al ventennio 1981/2000 calcolato sul meteo-distretto VALLE CAUDINA.



IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

TAV. 20

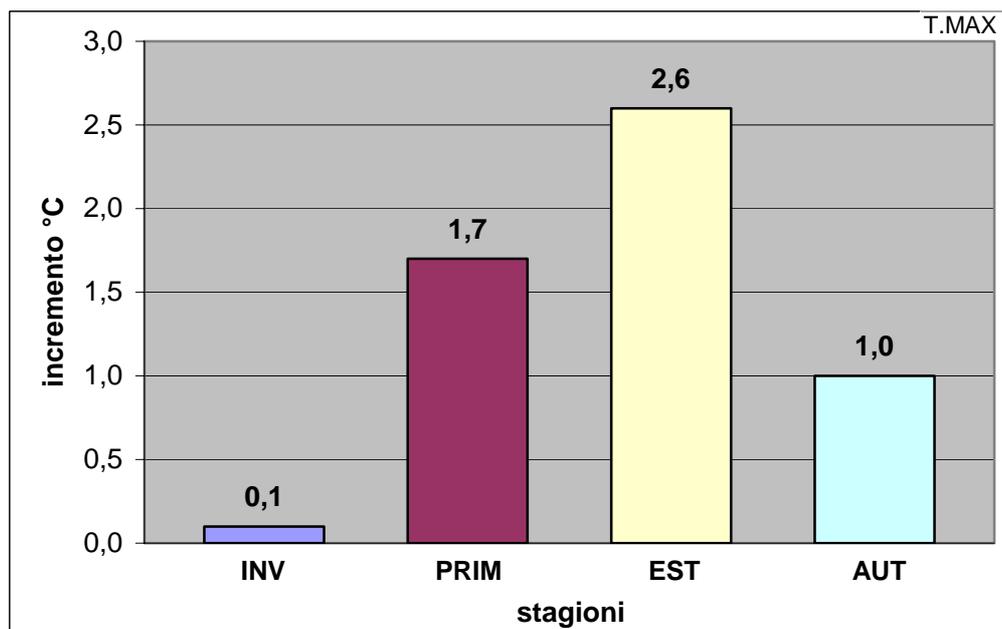
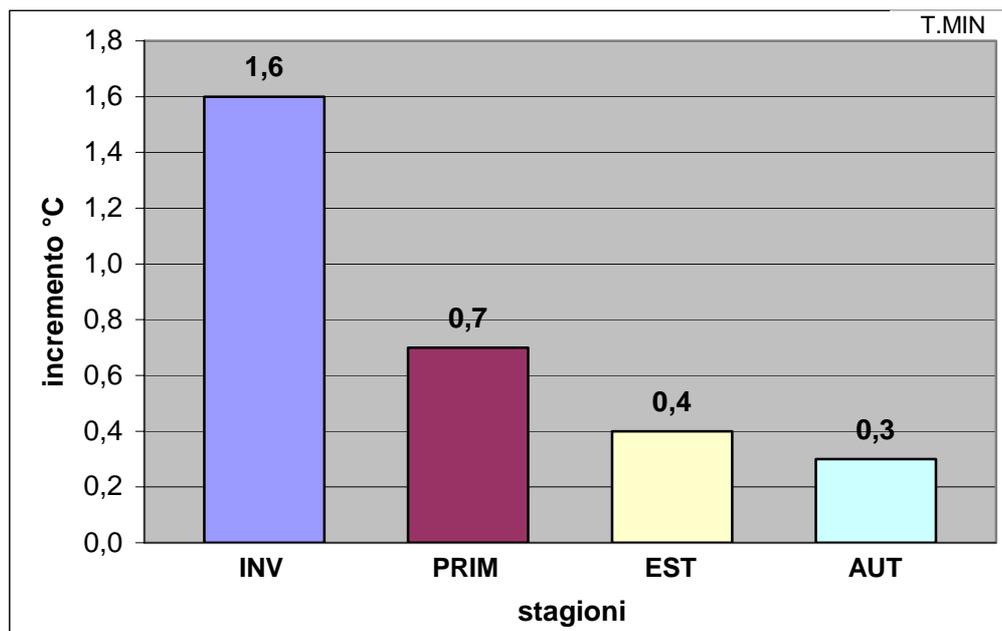
Incremento medio delle TEMPERATURE MINIME e MASSIME stagionali del quinquennio 2001/2005 rispetto al ventennio 1981/2000 calcolato sul meteo-distretto VALLE TELESINA VITULANESE.



IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

TAV. 21

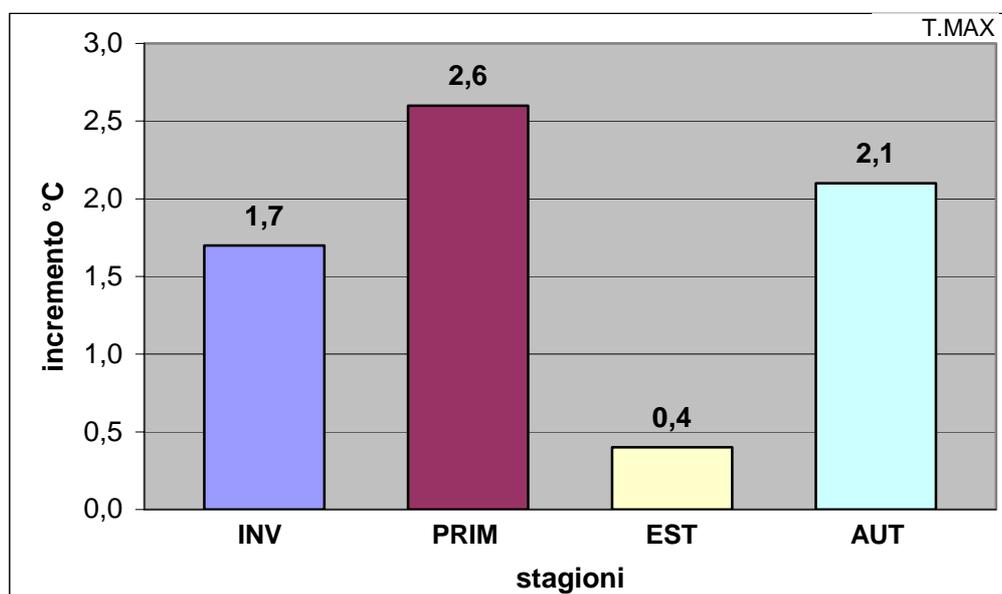
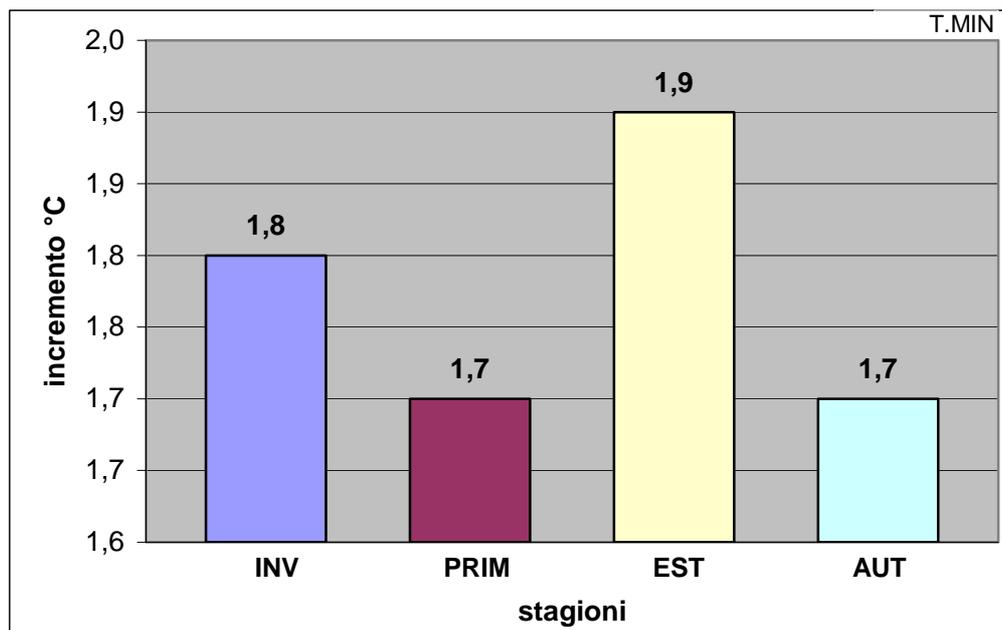
Incremento medio delle TEMPERATURE MINIME e MASSIME stagionali del quinquennio 2001/2005 rispetto al ventennio 1981/2000 calcolato sul meteo-distretto TITERNO.



IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

TAV. 22

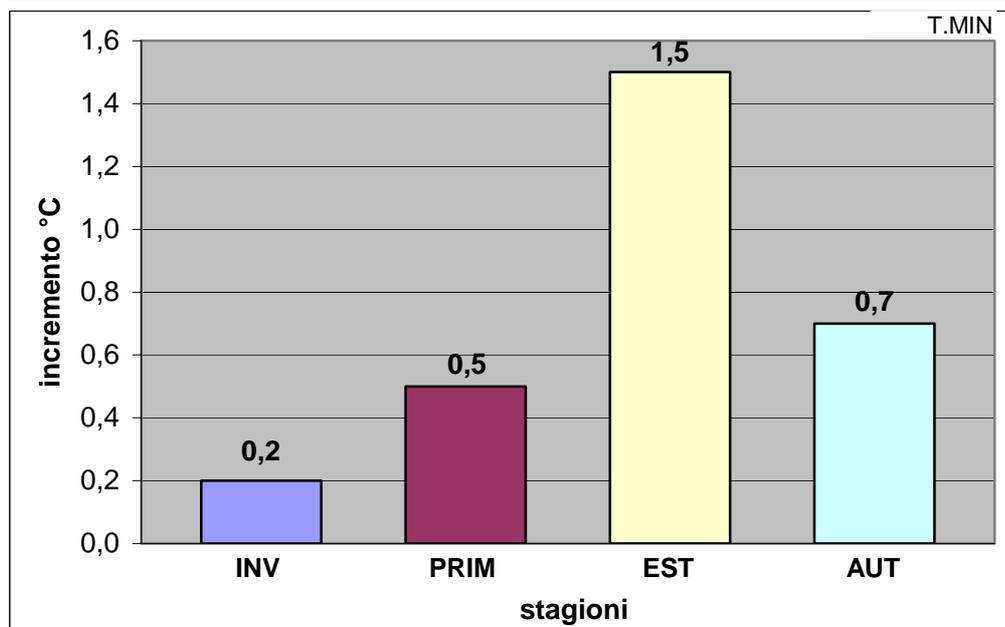
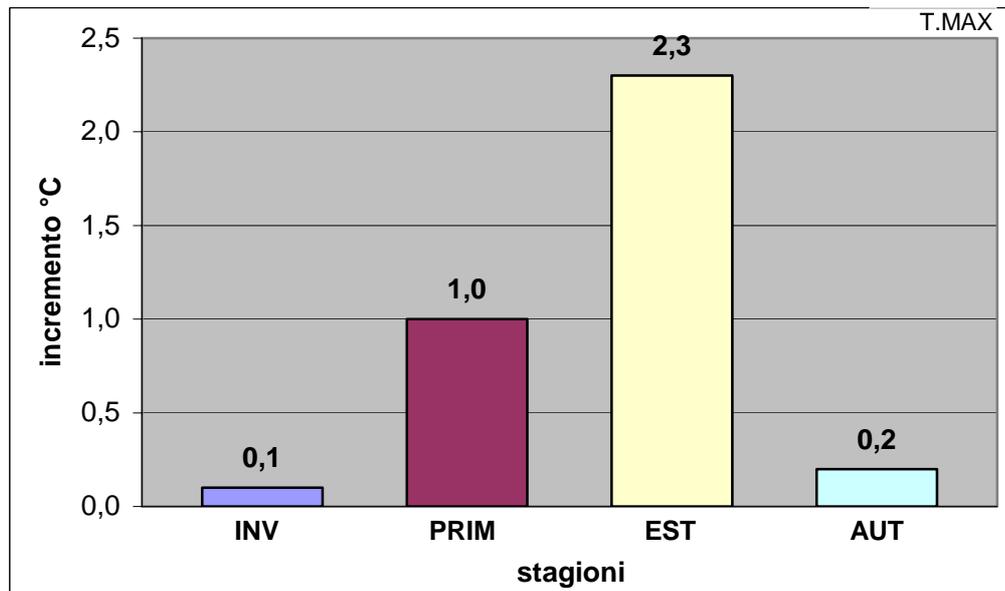
Incremento medio delle TEMPERATURE MINIME e MASSIME stagionali del quinquennio 2001/2005 rispetto al ventennio 1981/2000 calcolato sul meteo-distretto TAMMARO.



IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

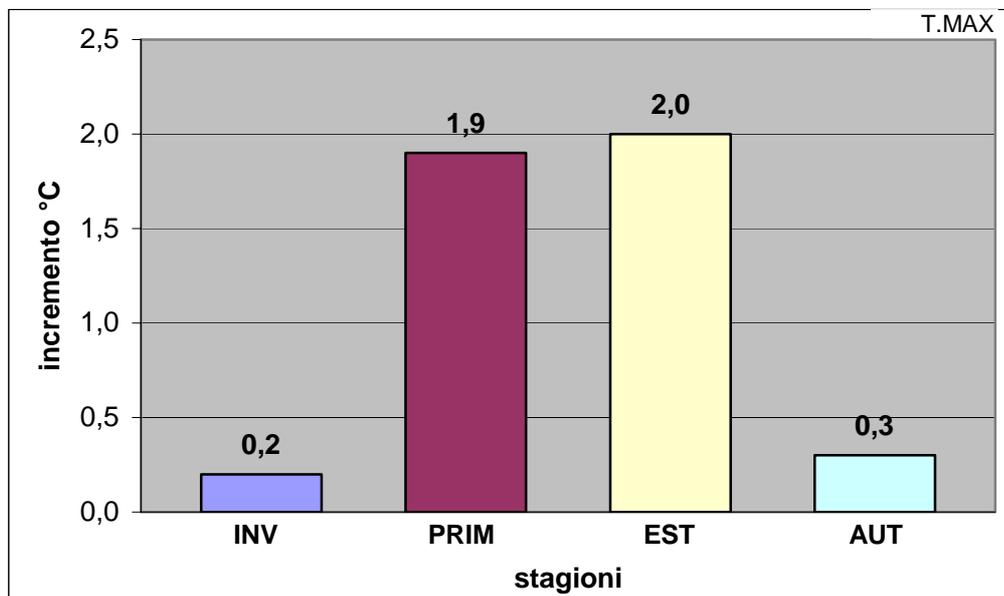
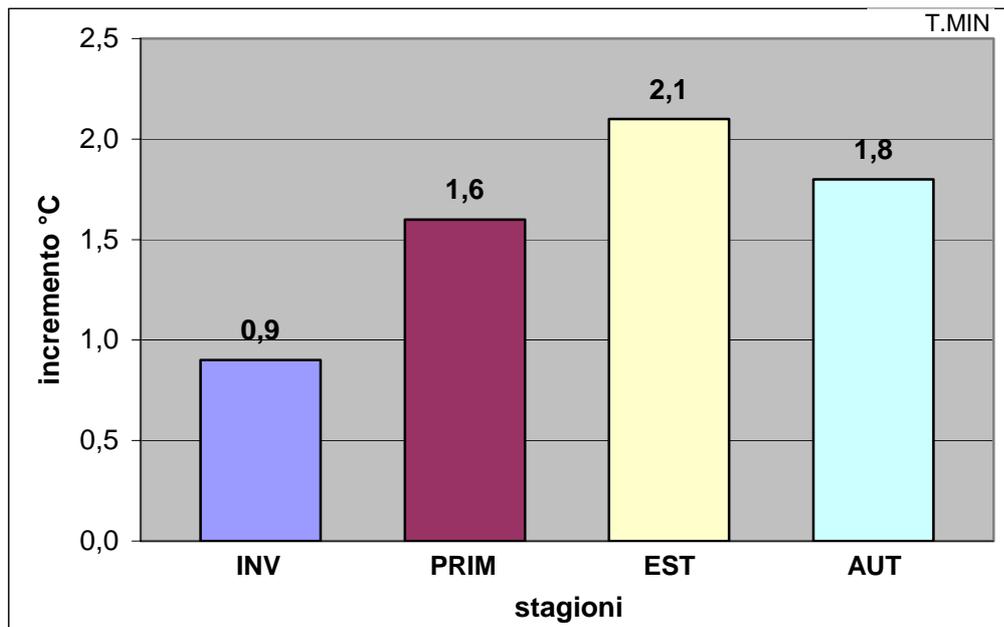
TAV. 23

Incremento medio delle TEMPERATURE MINIME e MASSIME stagionali del quinquennio 2001/2005 rispetto al ventennio 1981/2000 calcolato sul meteo-distretto FORTORE 1.



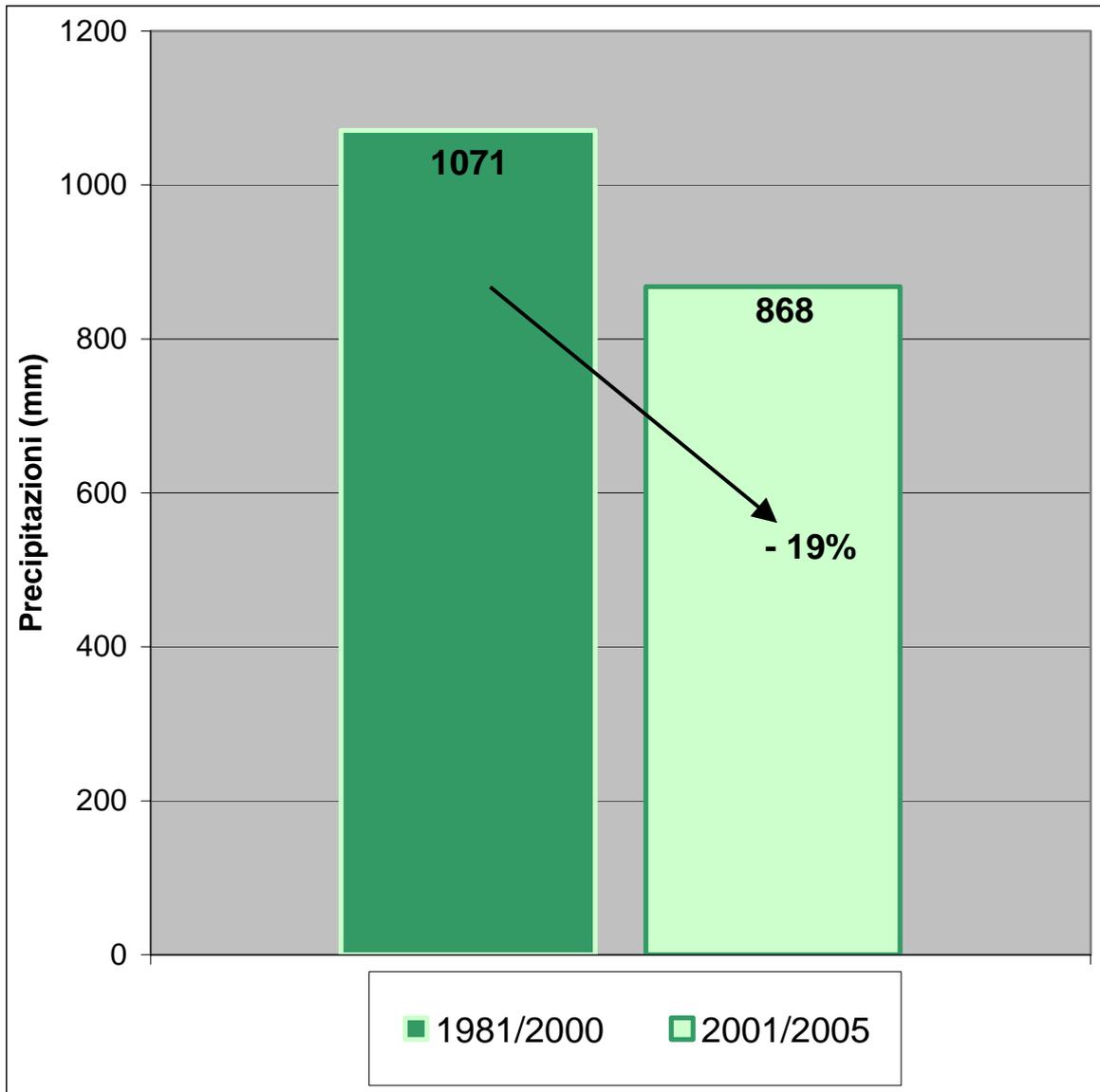
TAV. 24

Incremento medio delle TEMPERATURE MINIME e MASSIME stagionali del quinquennio 2001/2005 rispetto al ventennio 1981/2000 calcolato sul meteo-distretto FORTORE 2.



TAV. 25

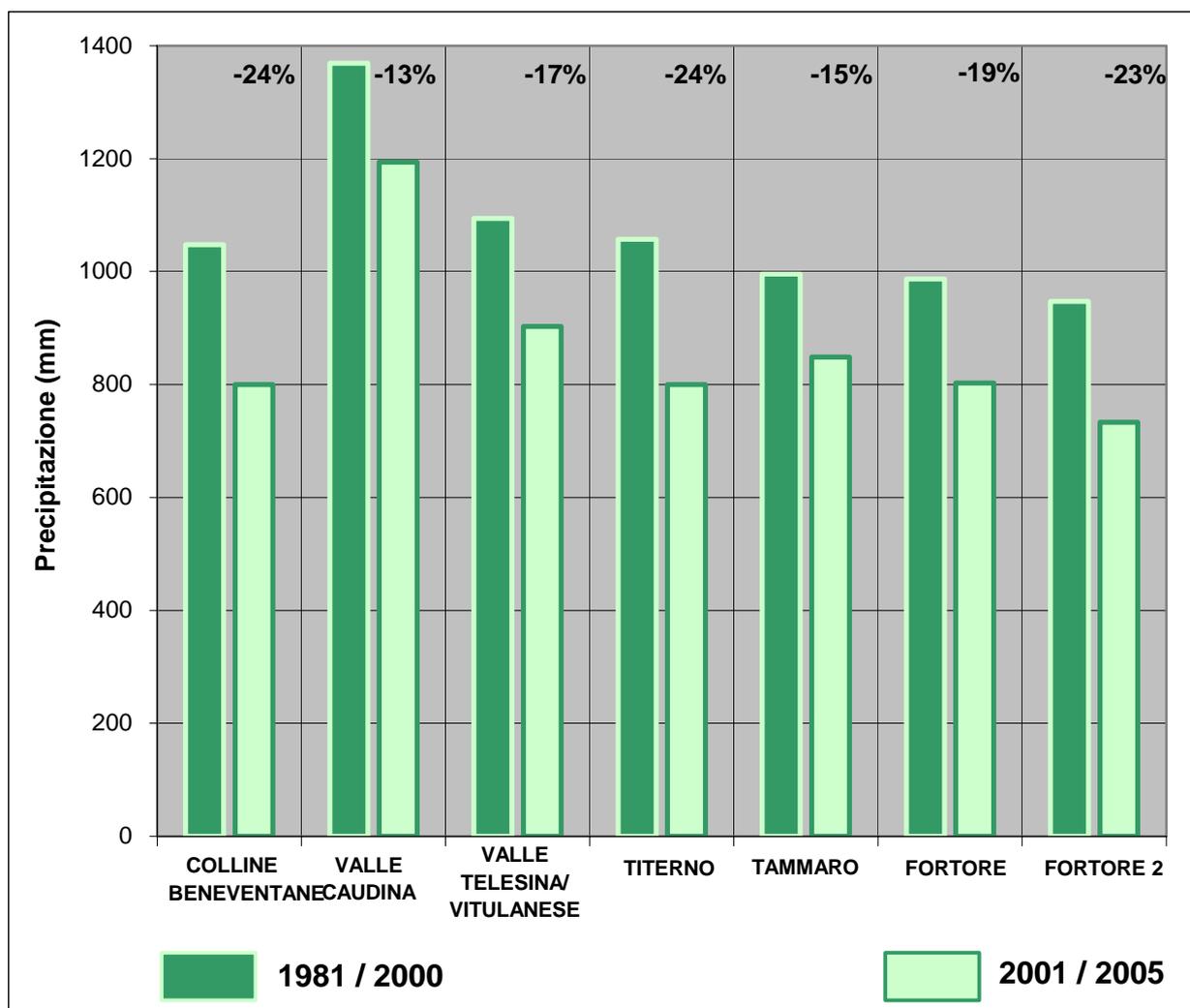
Variatione dei totali medi di PIOGGIA annuale del periodo 2001/2005 rispetto al periodo 1981/2000 calcolata sull'intero territorio.



IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

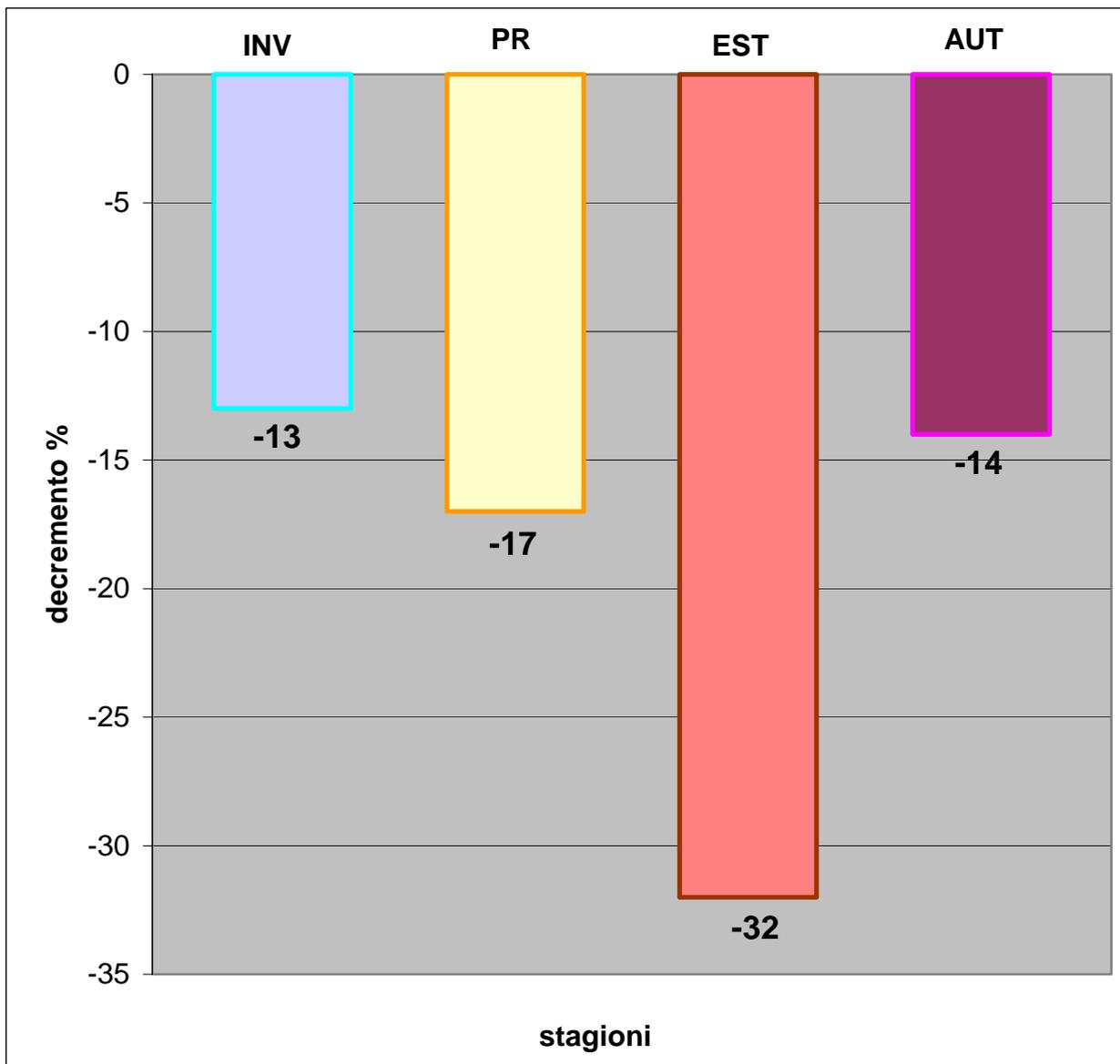
TAV. 26

Variatione dei totali medi di PIOGGIA annuale nel periodo 2001/2005 rispetto al periodo 1981/2000 calcolata sui singoli meteo-distretti.



TAV. 27

Riduzione dei totali medi di PIOGGIA stagionali del periodo 2001/2005 rispetto al periodo 1981/2000 calcolata sull'intero territorio.

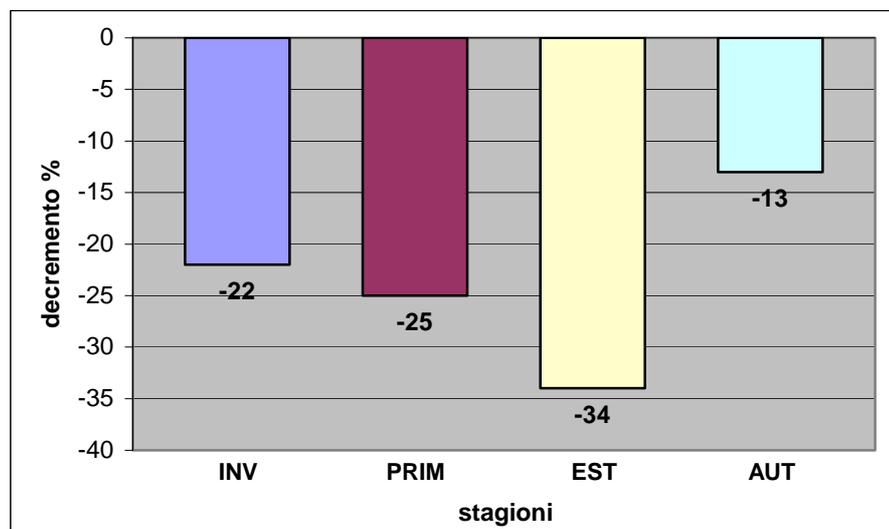


IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

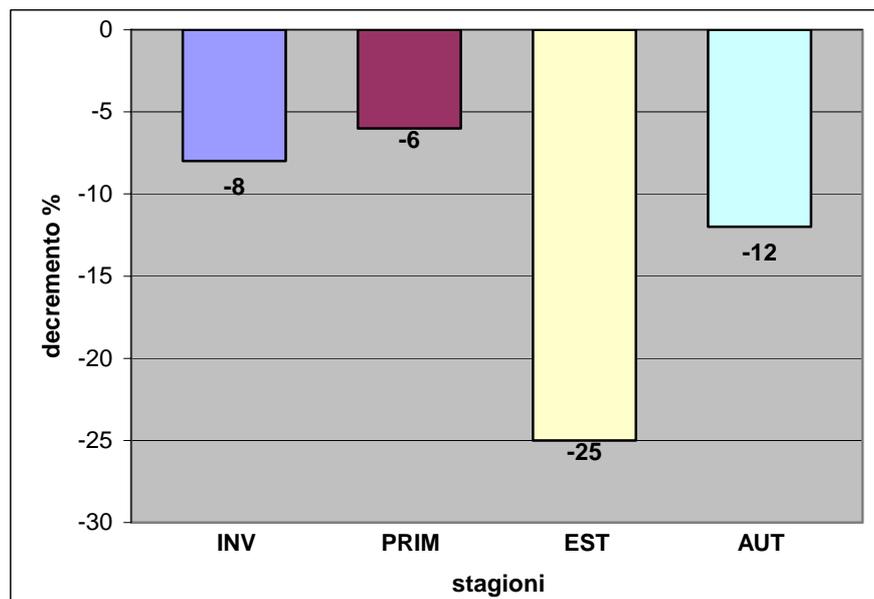
TAV. 28

Riduzione dei totali medi di PIOGGIA stagionali del periodo 2001/2005 rispetto al periodo 1981/2000 calcolata sui singoli meteo-distretti.

COLLINE BENEVENTANE

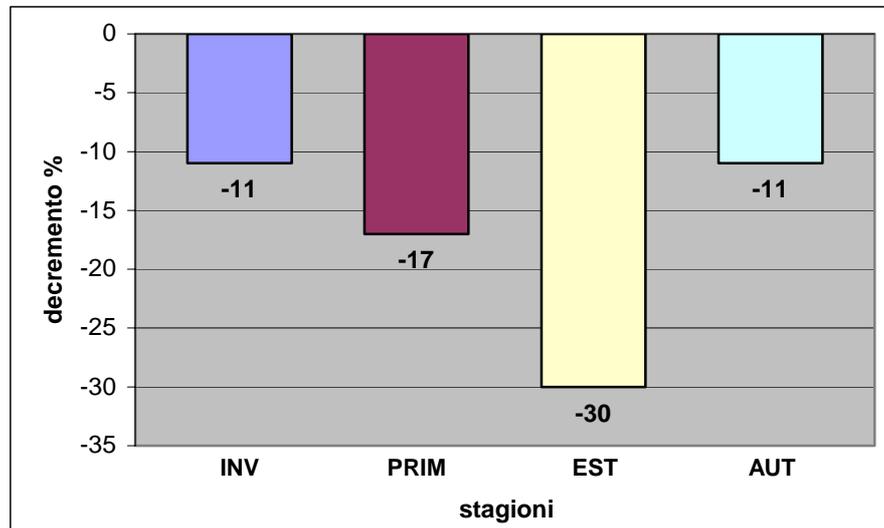


VALLE CAUDINA

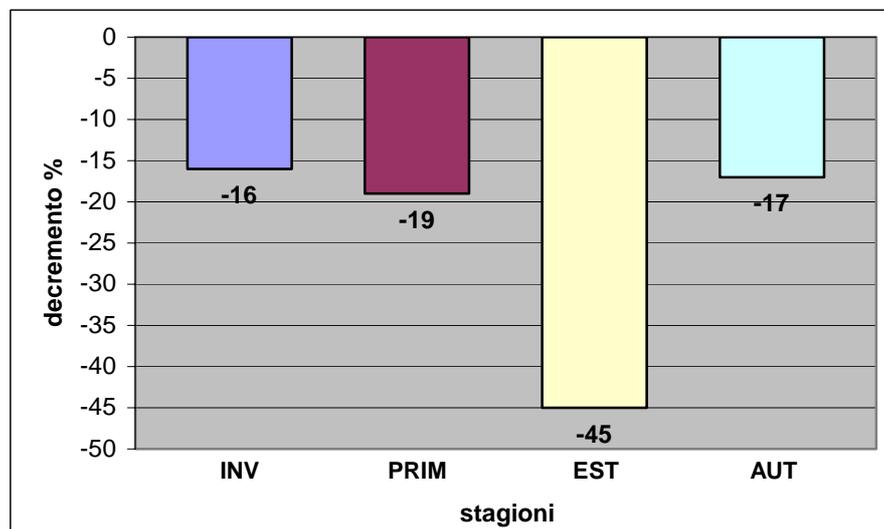


IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

VALLE TELESINA VITULANESE

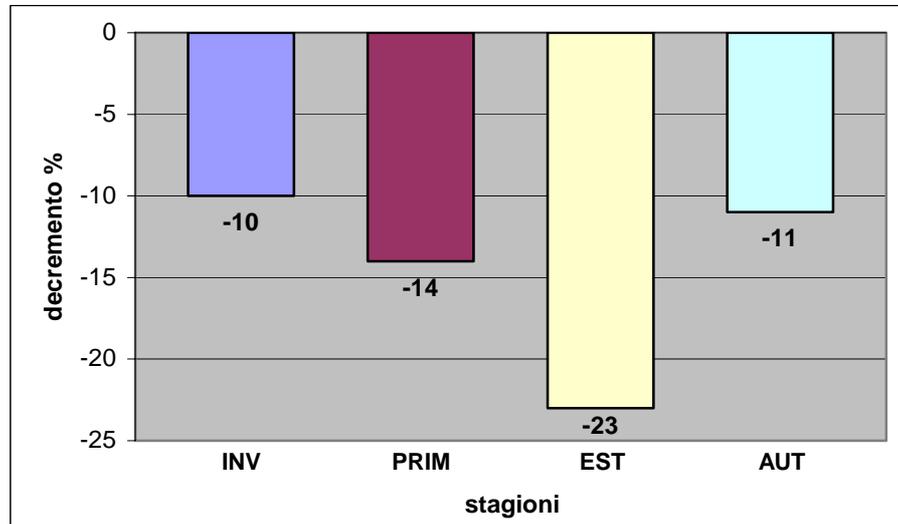


TAMMARO

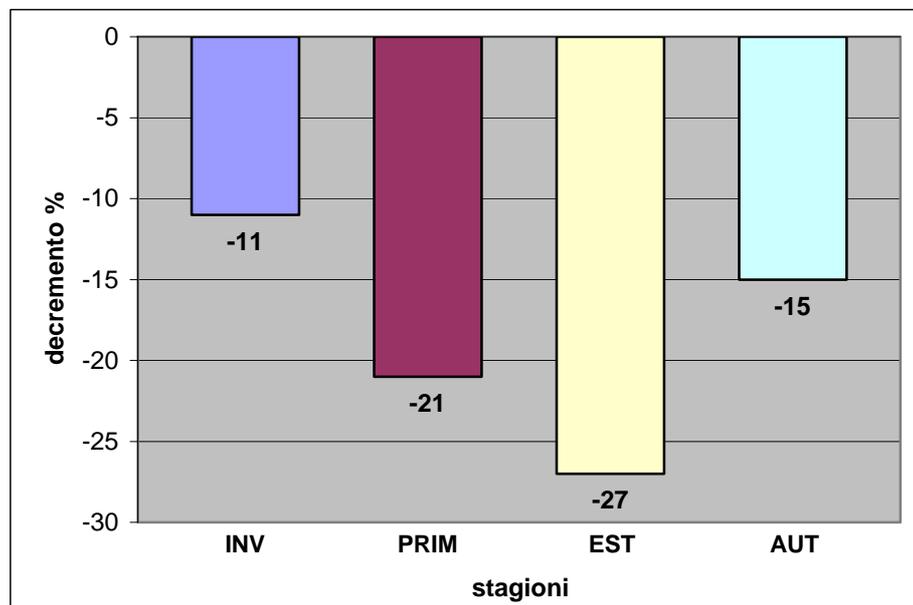


IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

TITERNO

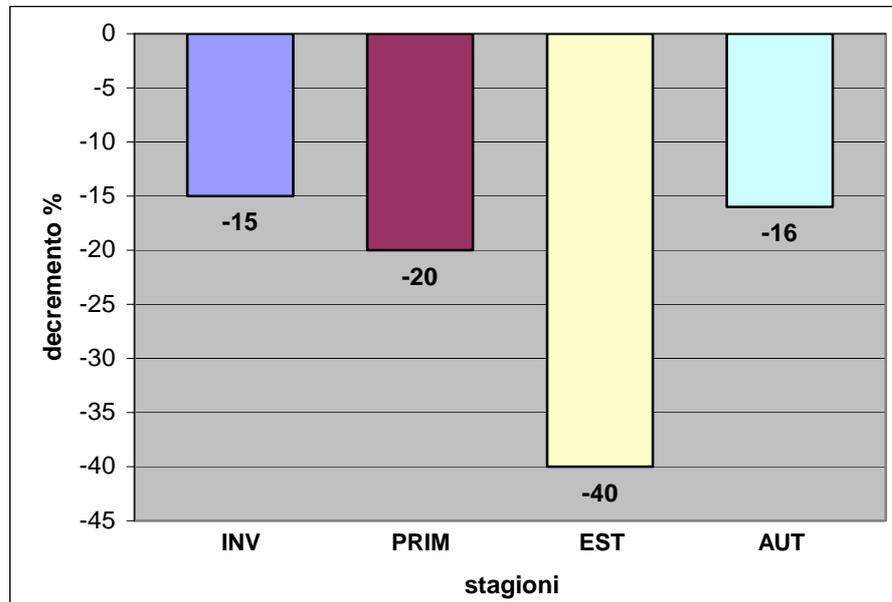


FORTORE 1



IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

FORTORE 2



Allegato n. 11

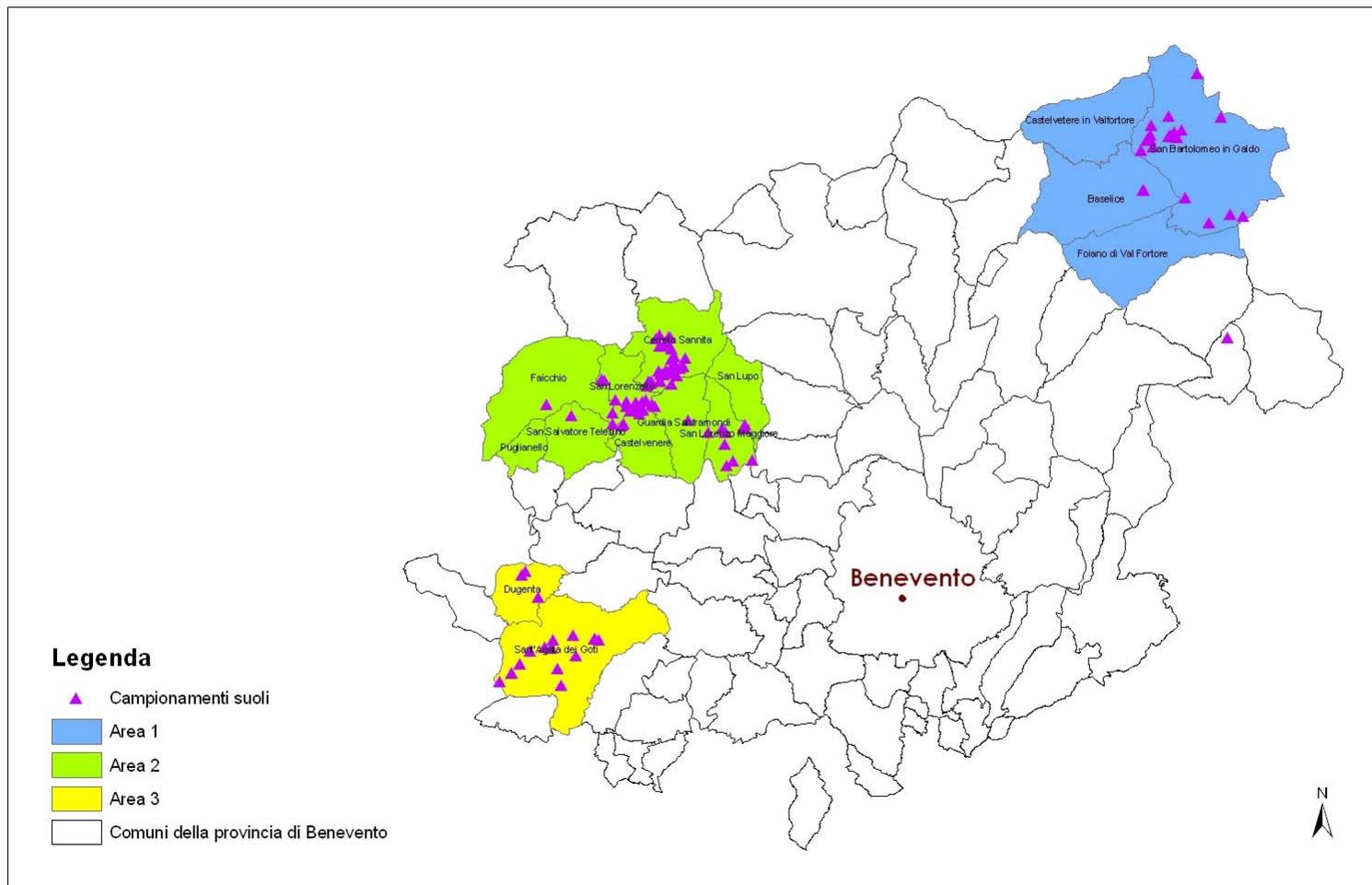
Relazioni interparametriche applicate allo studio dei suoli della provincia di Benevento: mappe elaborate con il metodo Kriging

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati



Qualità dei suoli - Aree di campionamento

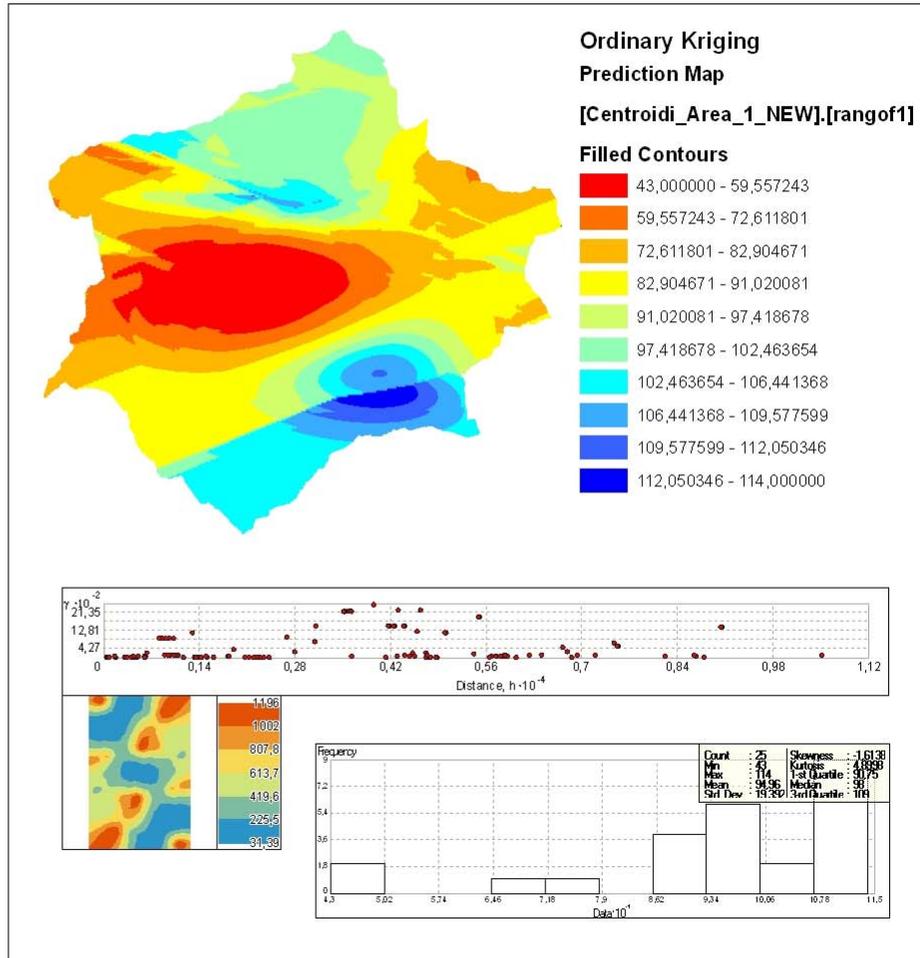
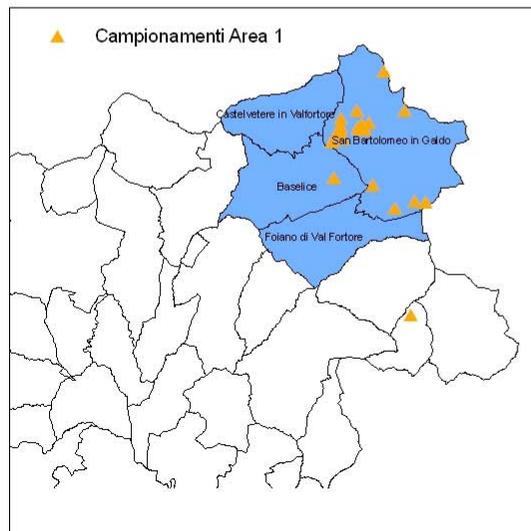


PRUSST Calidone
 "Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO- II^ ANNUALITA'
 Allegati



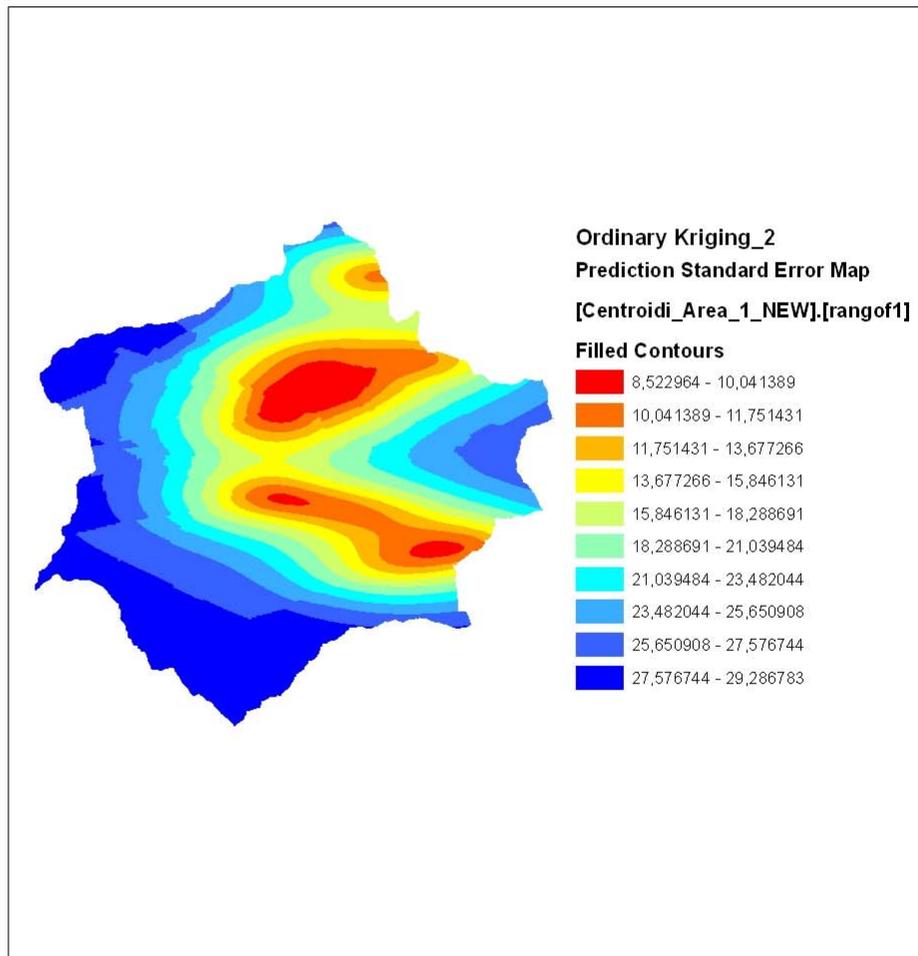
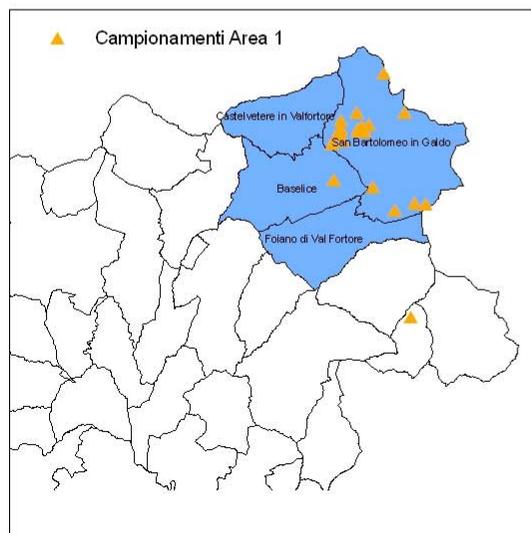
Mapping della qualità dei suoli in base alla variabile F1 - Area 1



IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati



Mapping della qualità dei suoli in base alla variabile F1 - Area 1 - Analisi dell'errore

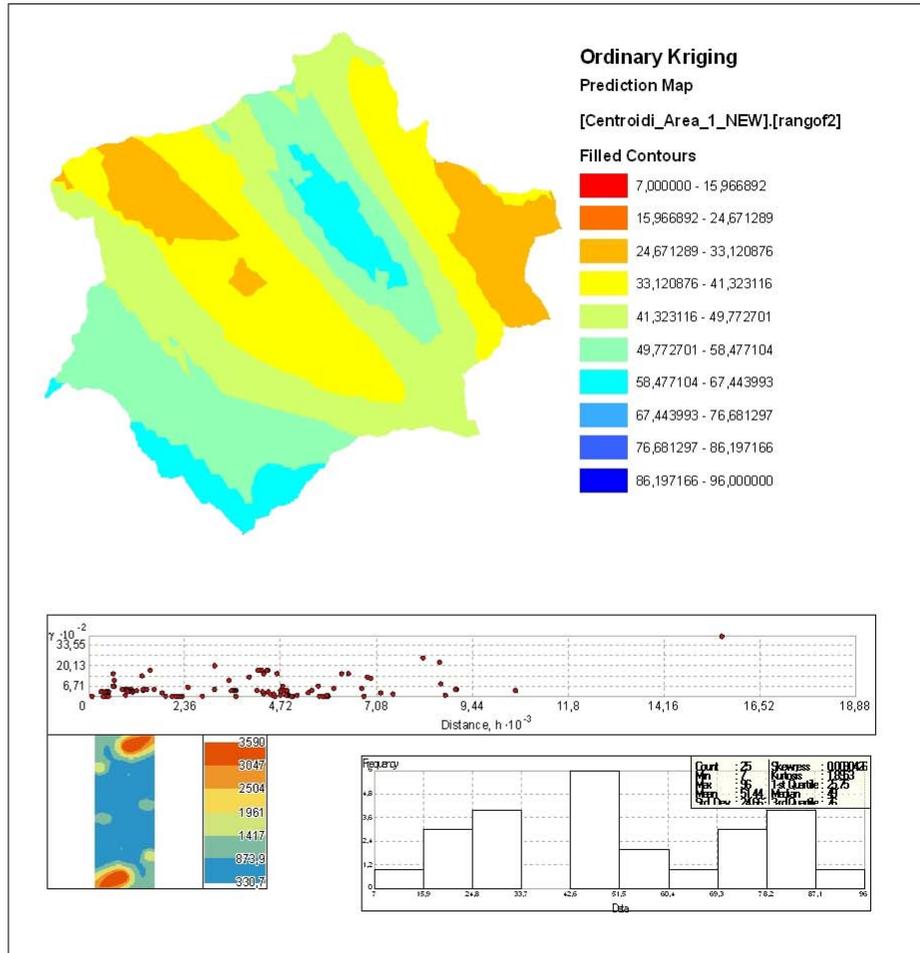
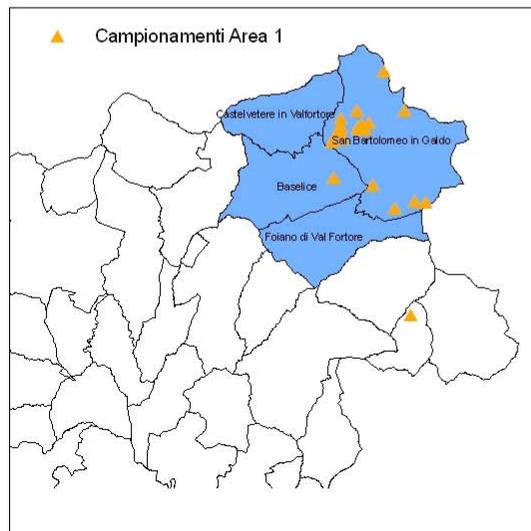


PRUSST Calidone
 "Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
 Allegati



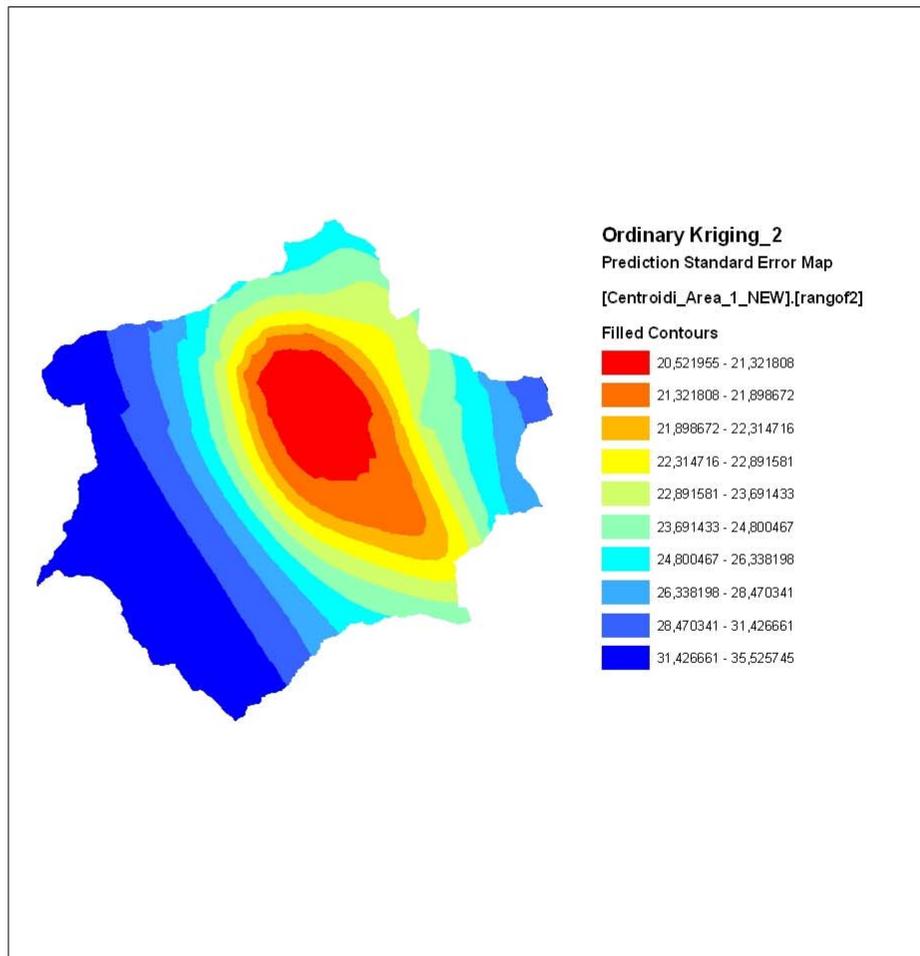
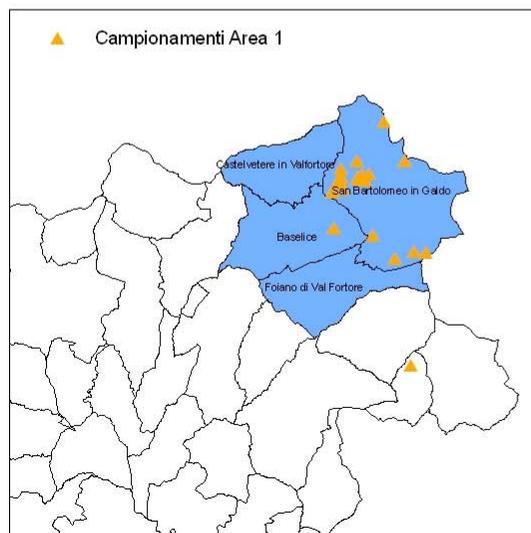
Mapping della qualità dei suoli in base alla variabile F2 - Area 1



IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati



Mapping della qualità dei suoli in base alla variabile F2 - Area 1 - Analisi dell'errore

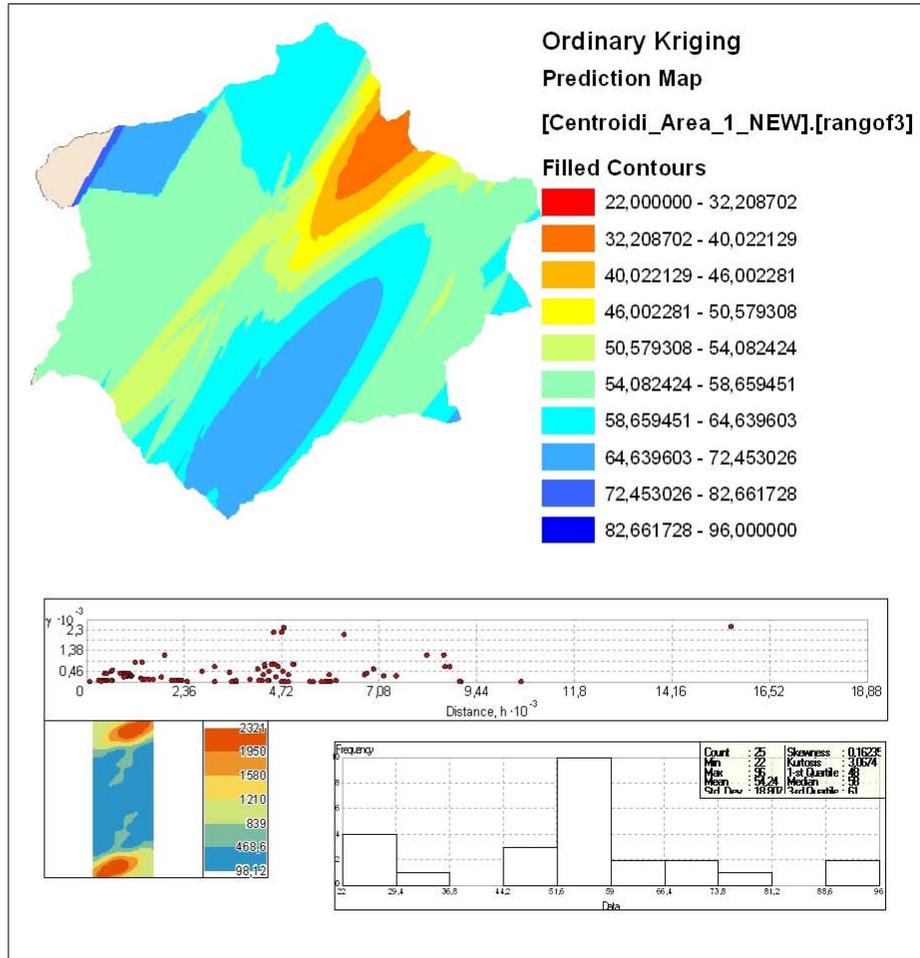
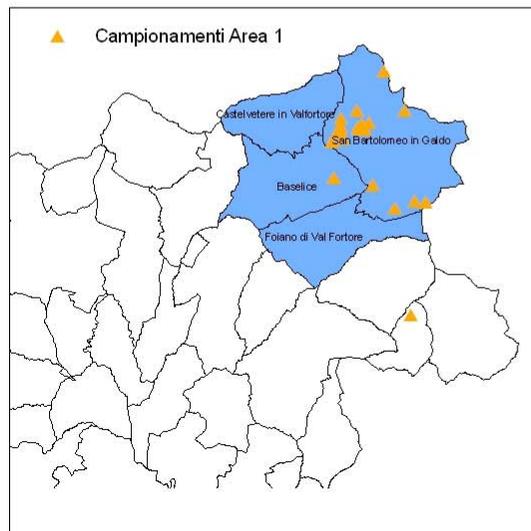


PRUSST Calidone
 "Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
 Allegati



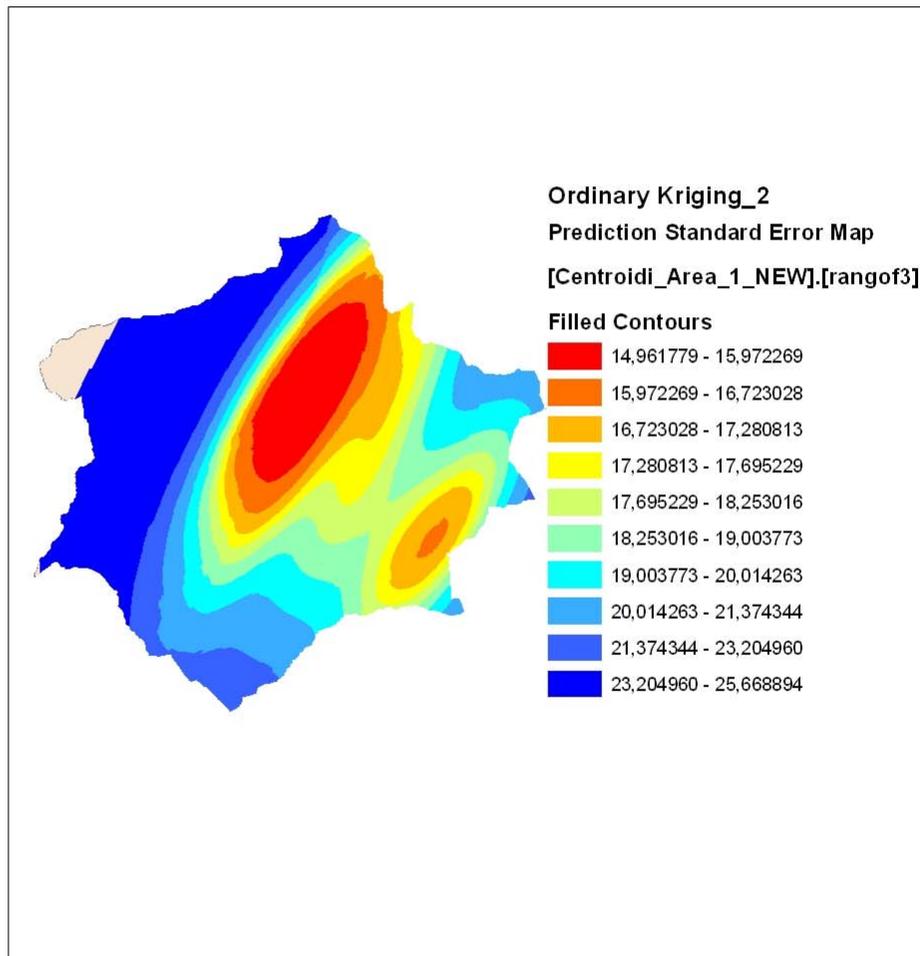
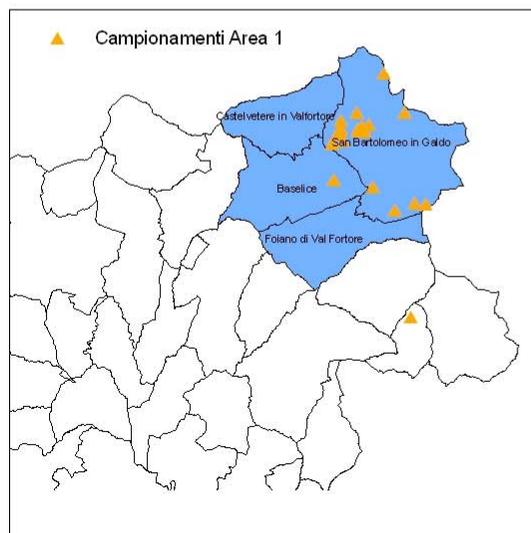
Mapping della qualità dei suoli in base alla variabile F3 - Area 1



IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati



Mapping della qualità dei suoli in base alla variabile F3 - Area 1 - Analisi dell'errore

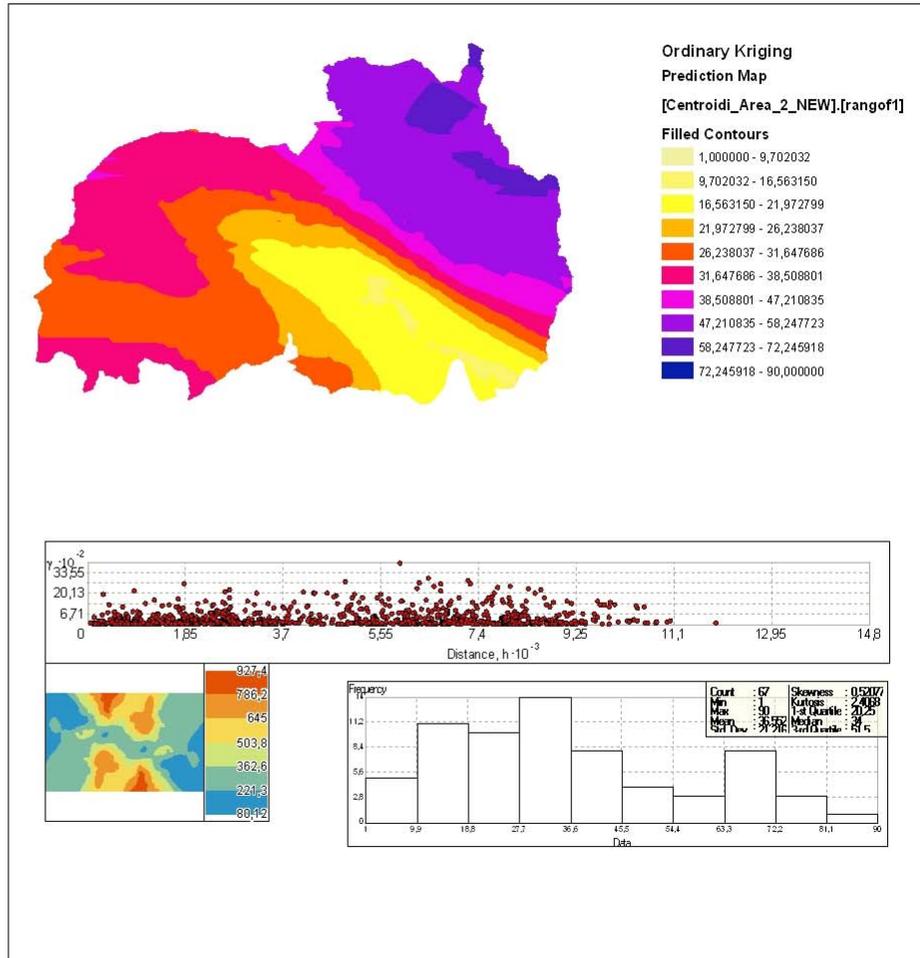
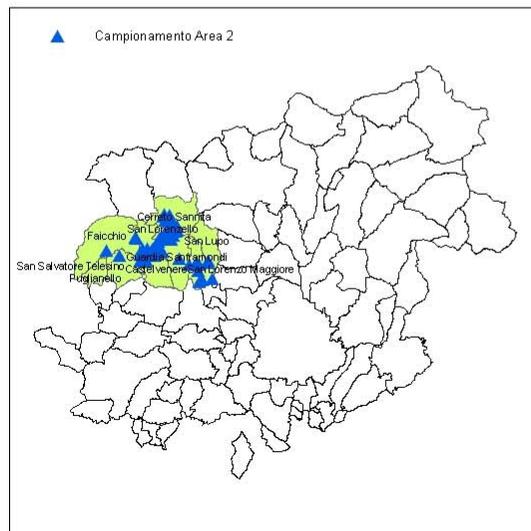


PRUSST Calidone
 "Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
 Allegati



Mapping della qualità dei suoli in base alla variabile F1 - Area 2

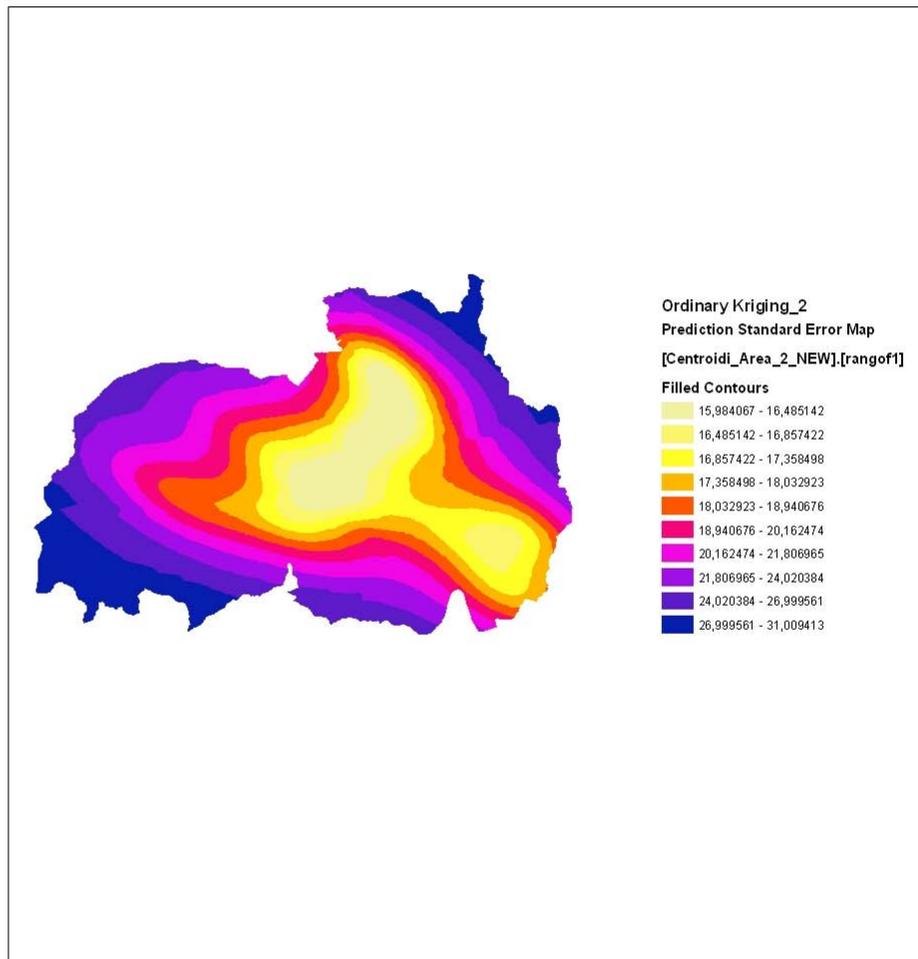
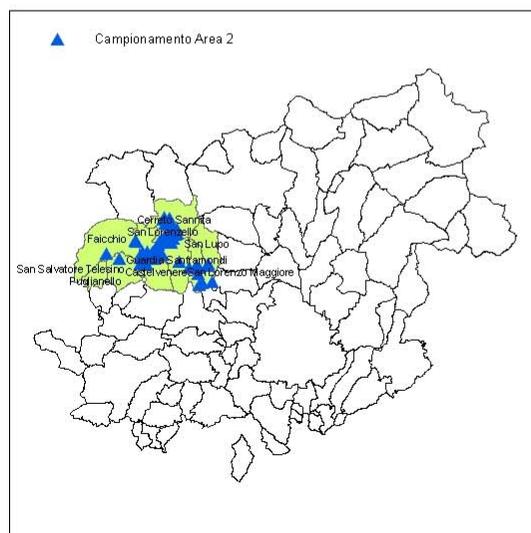


PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati



Mapping della qualità dei suoli in base alla variabile F1 - Area 2 - Analisi dell'errore

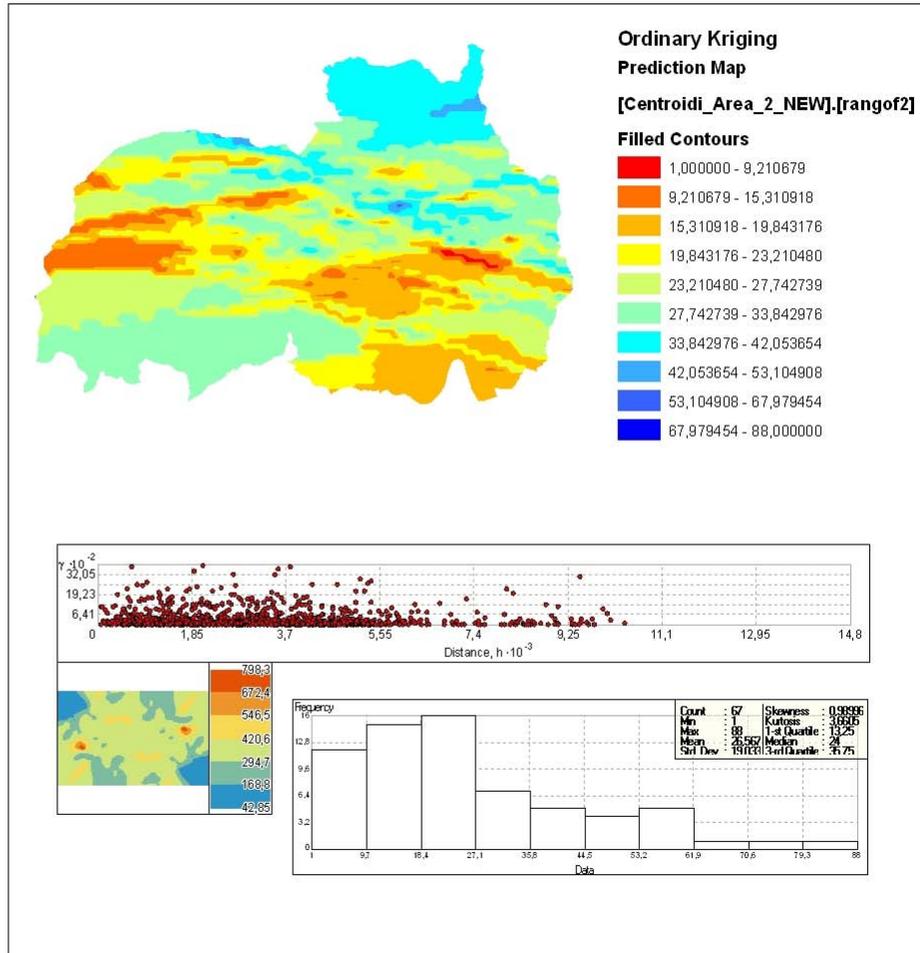
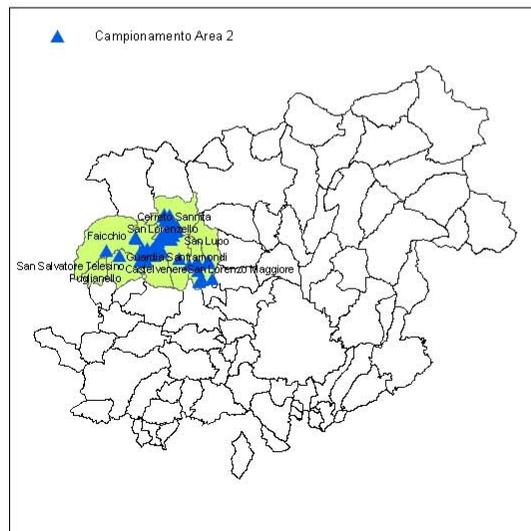


PRUSST Calidone
 "Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
 Allegati



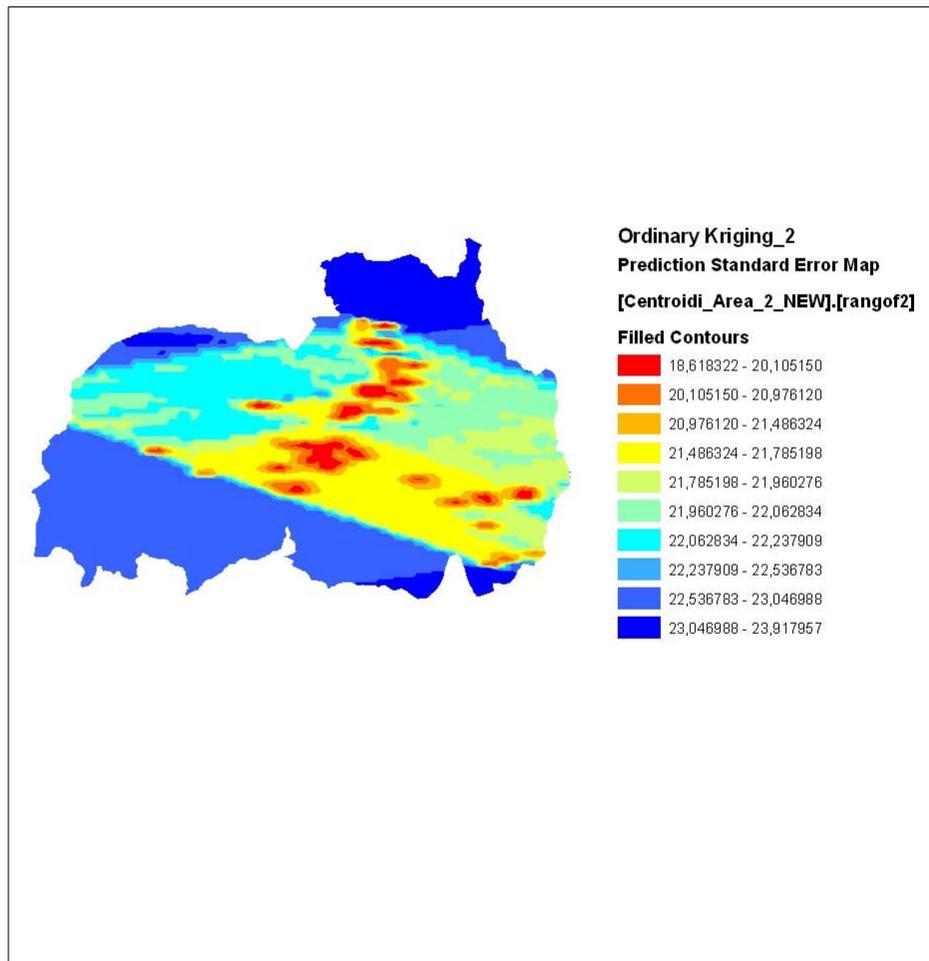
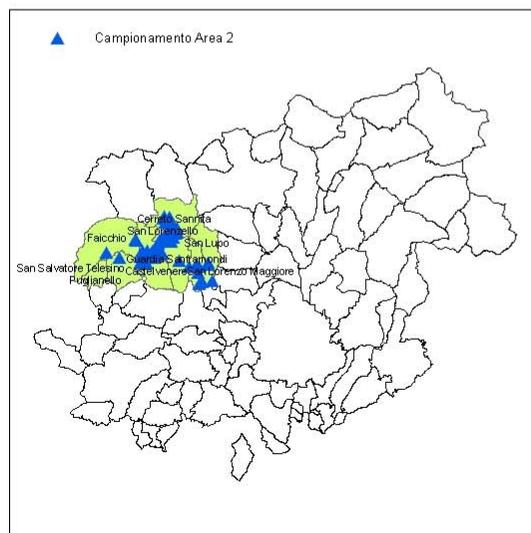
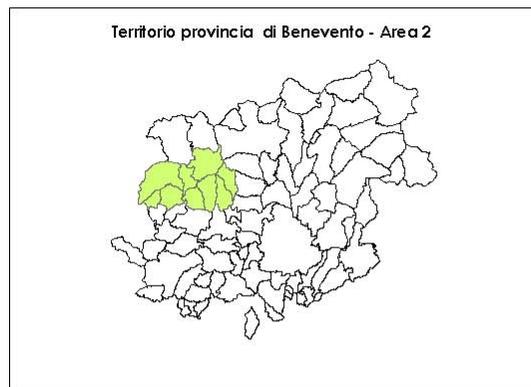
Mapping della qualità dei suoli in base alla variabile F2 - Area 2



IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati



Mapping della qualità dei suoli in base alla variabile F2 - Area 2 - Analisi dell'errore

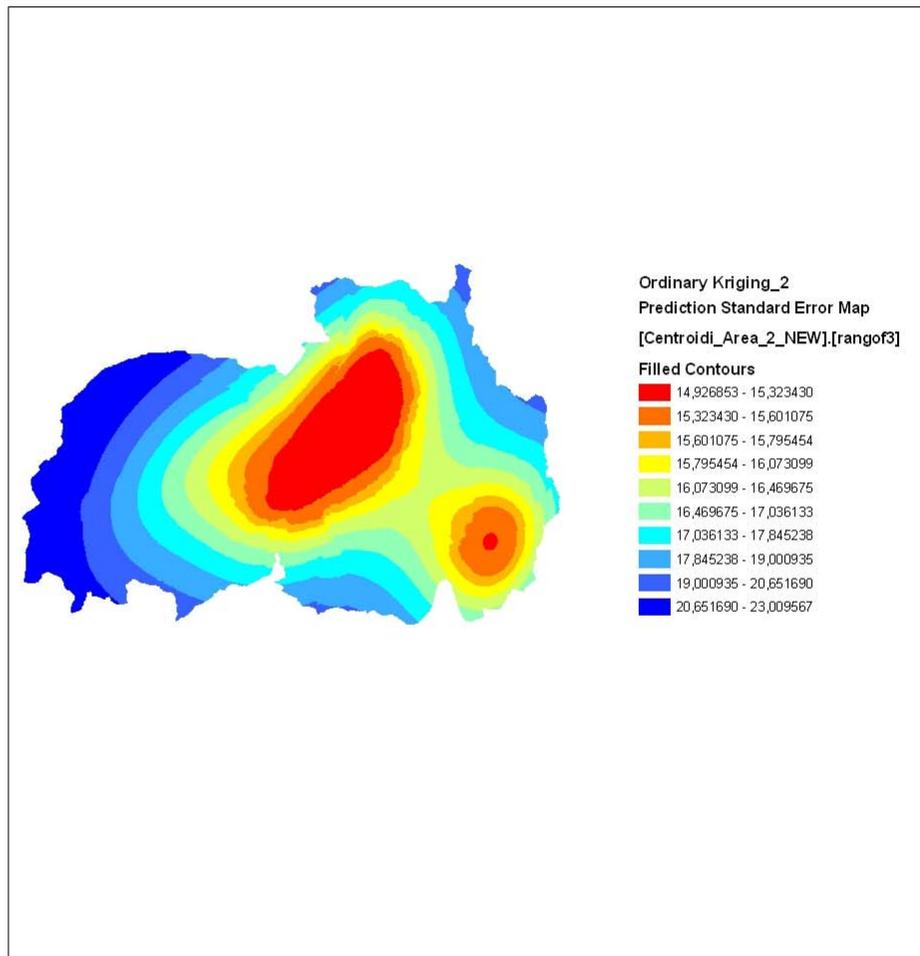
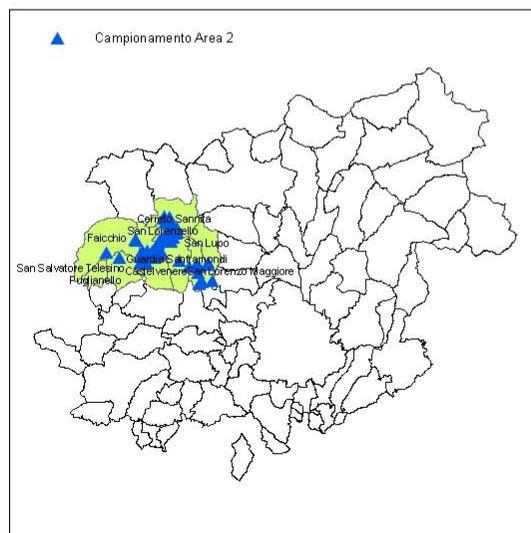
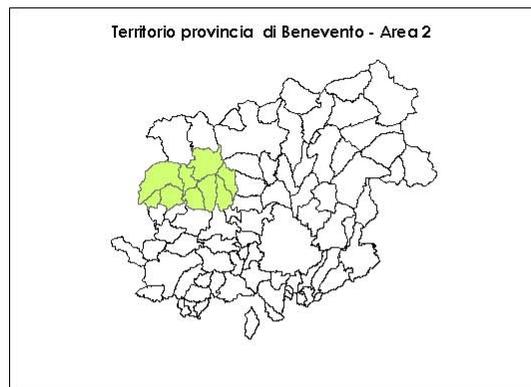


PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati



Mapping della qualità dei suoli in base alla variabile F3 - Area 2 - Analisi dell'errore

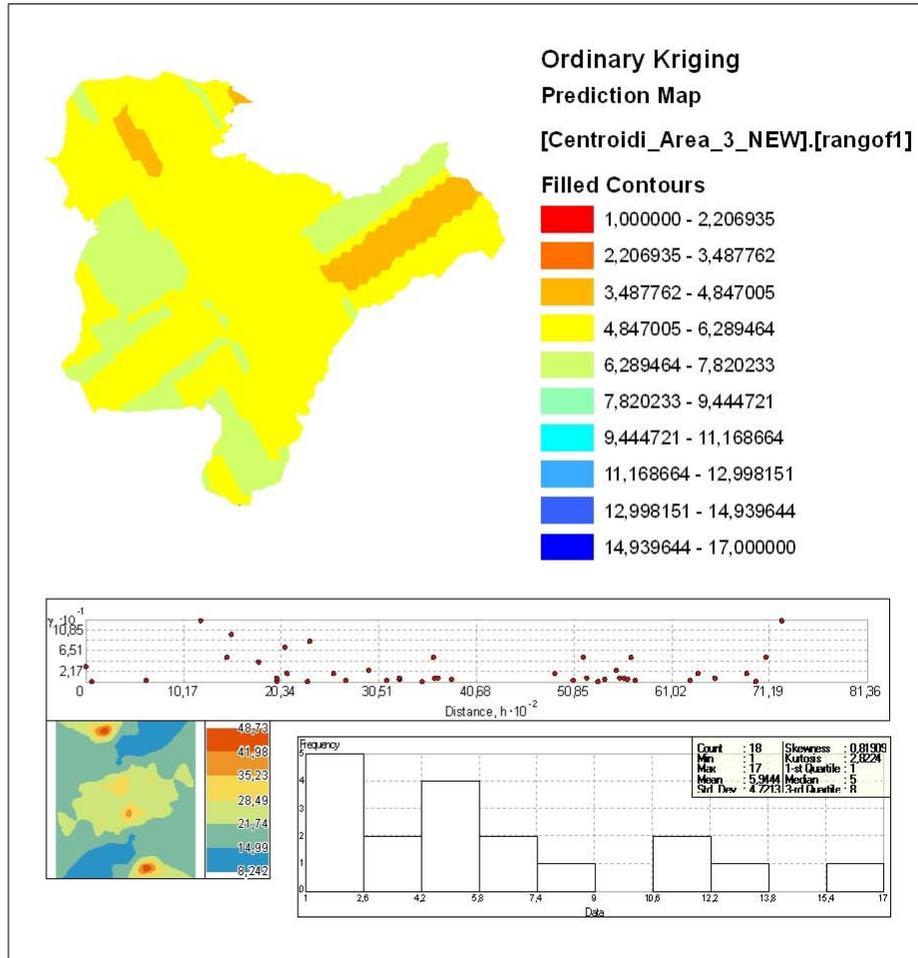
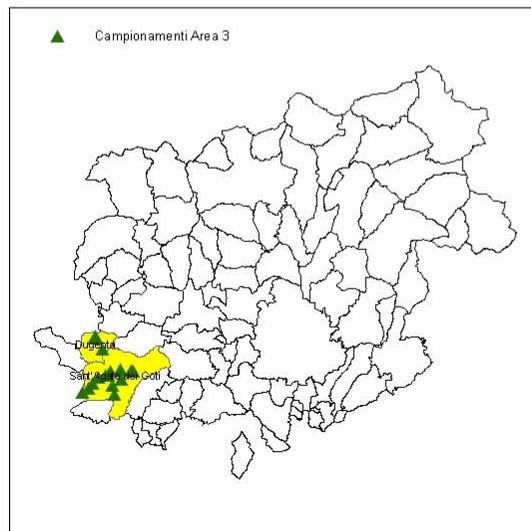


PRUSST Calidone
 "Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
 Allegati



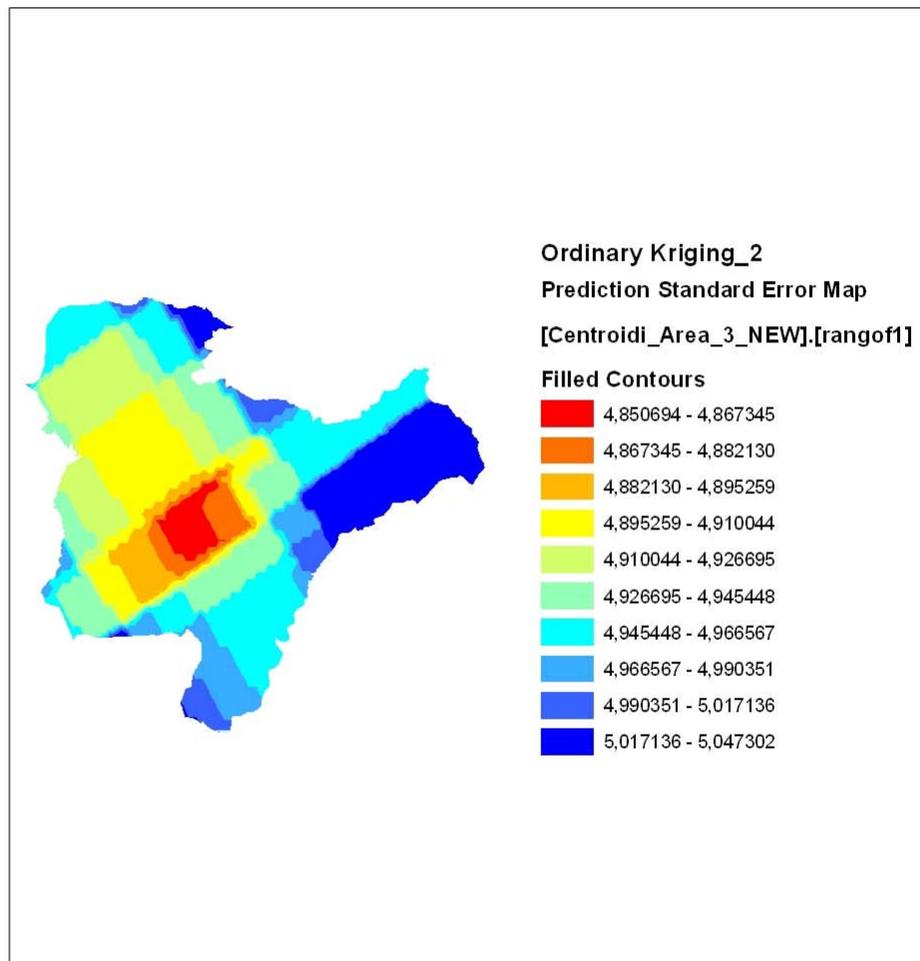
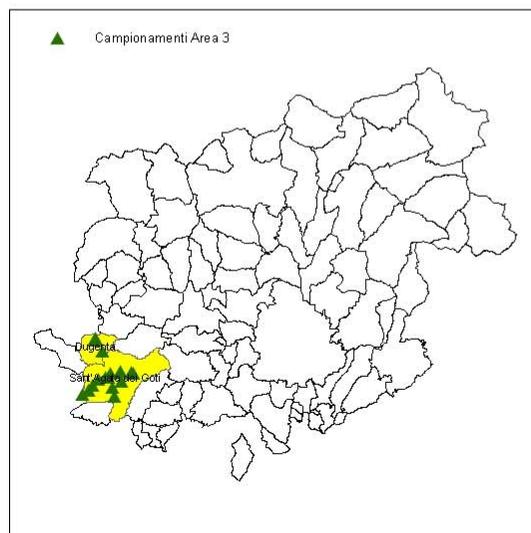
Mapping della qualità dei suoli in base alla variabile F1 - Area 3



IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati



Mapping della qualità dei suoli in base alla variabile F1 - Area 3 - Analisi dell'errore

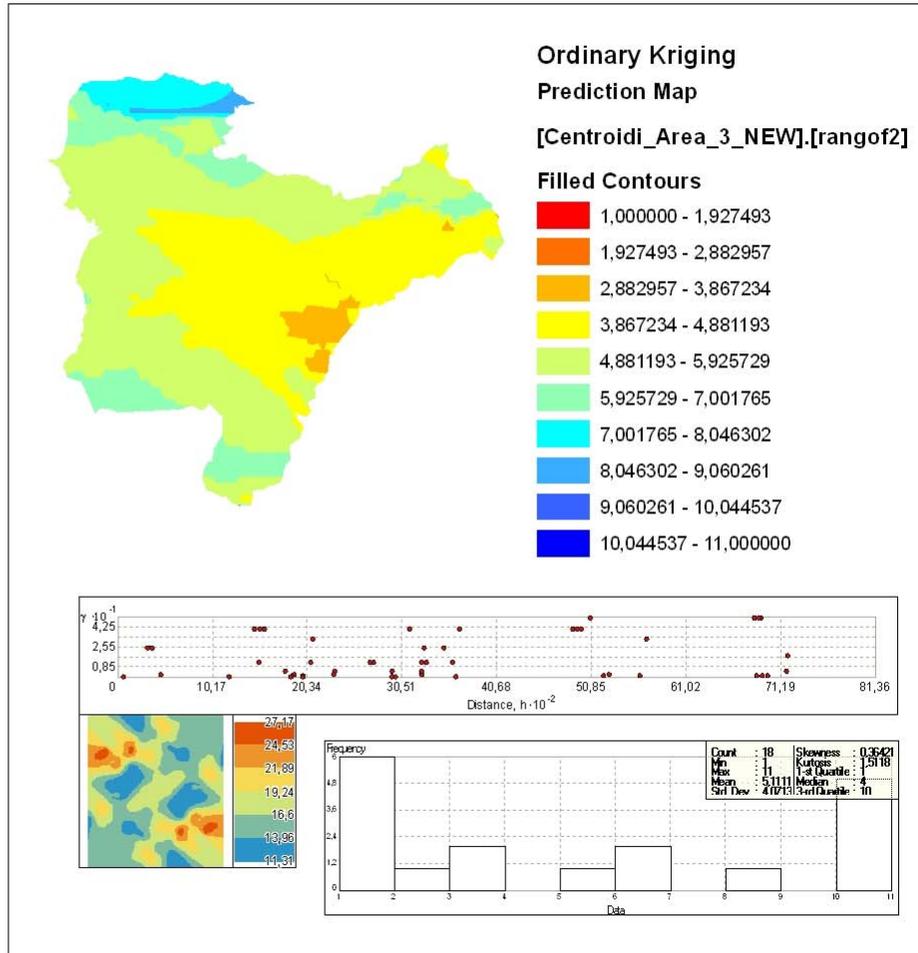
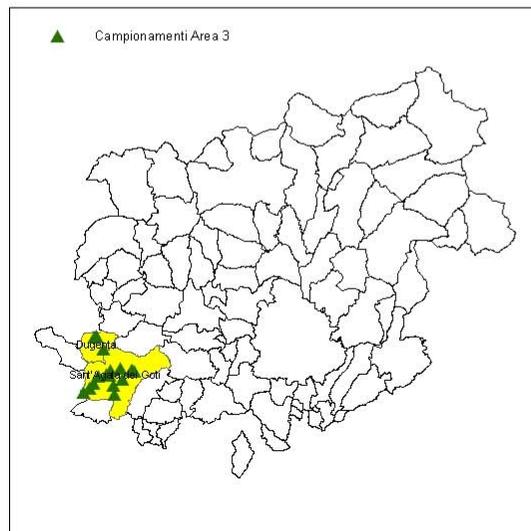


PRUSST Calidone
 "Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
 Allegati



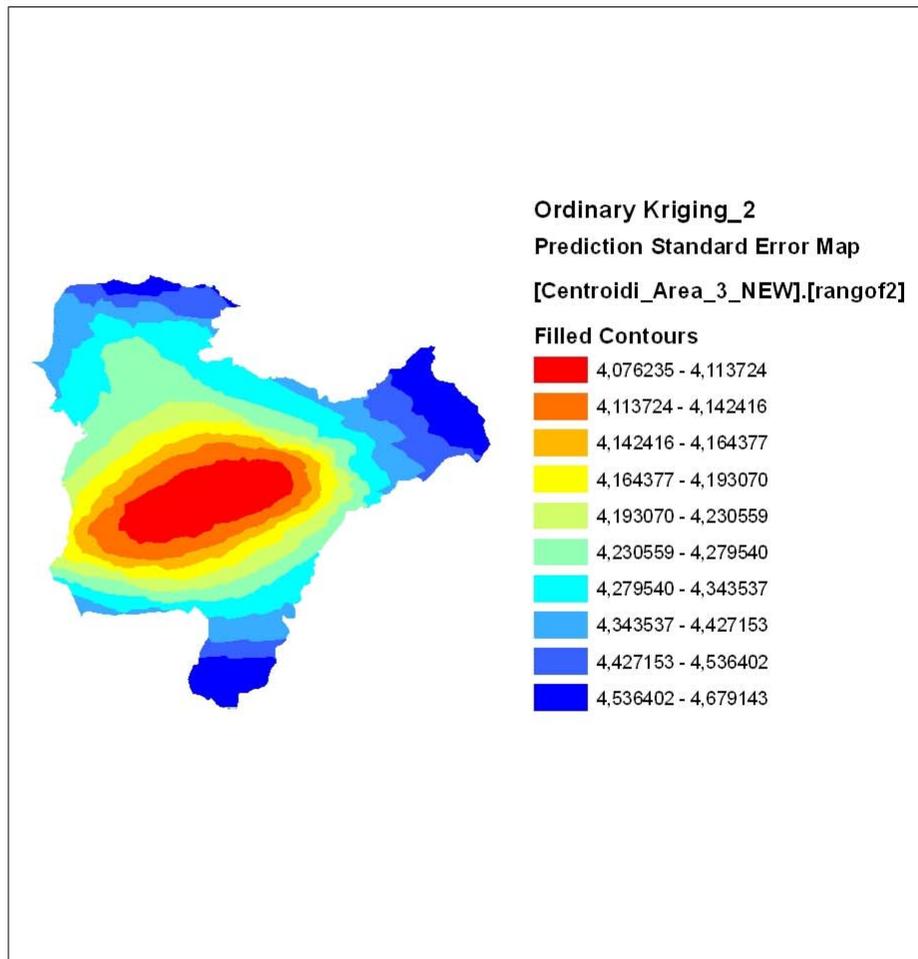
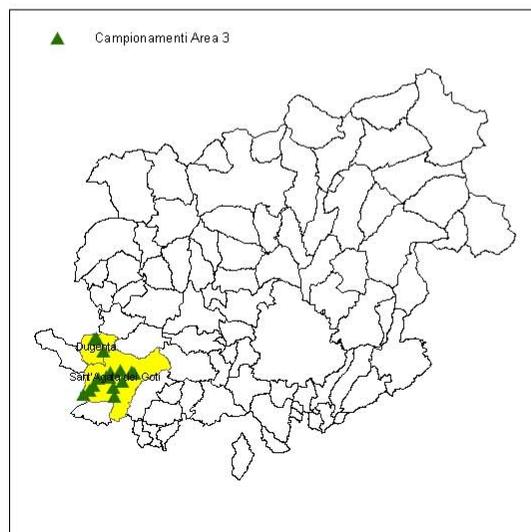
Mapping della qualità dei suoli in base alla variabile F2 - Area 3



IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati



Mapping della qualità dei suoli in base alla variabile F2 - Area 3 - Analisi dell'errore

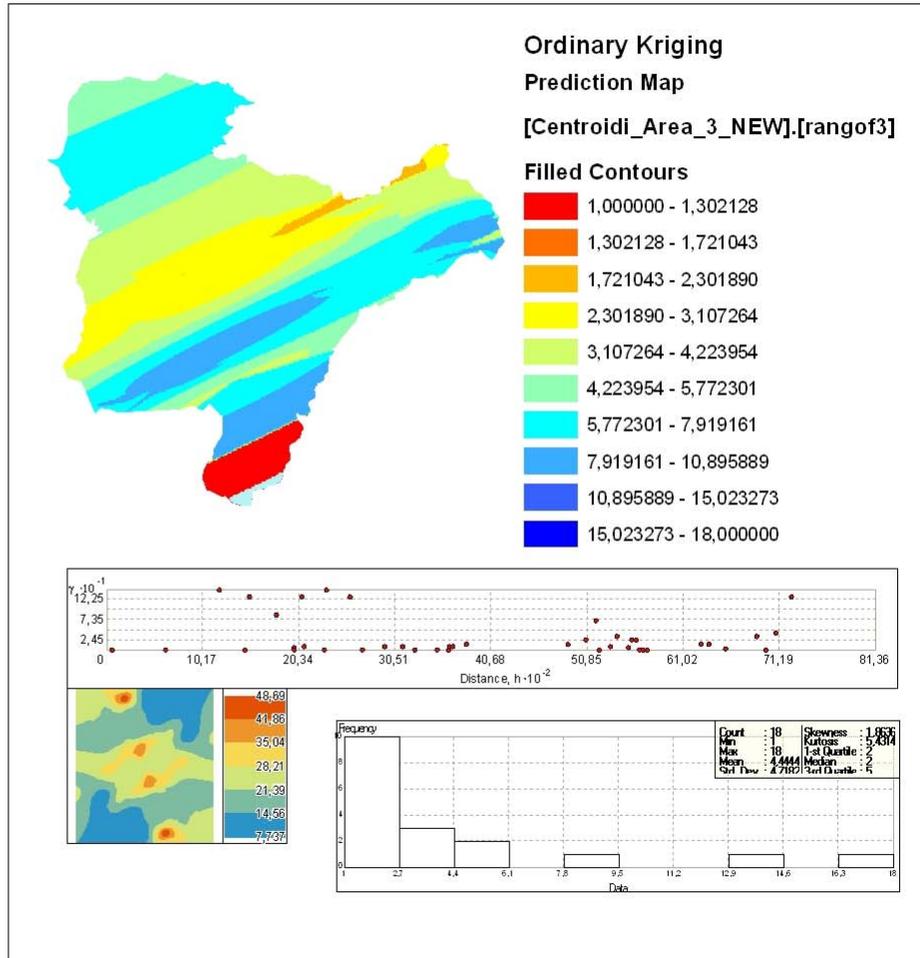
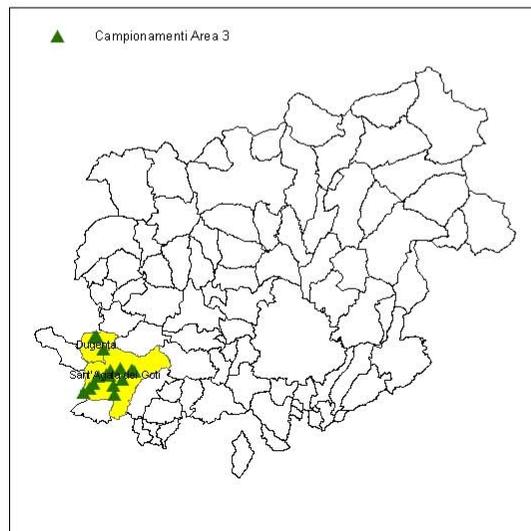


PRUSST Calidone
 "Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
 Allegati



Mapping della qualità dei suoli in base alla variabile F3 - Area 3

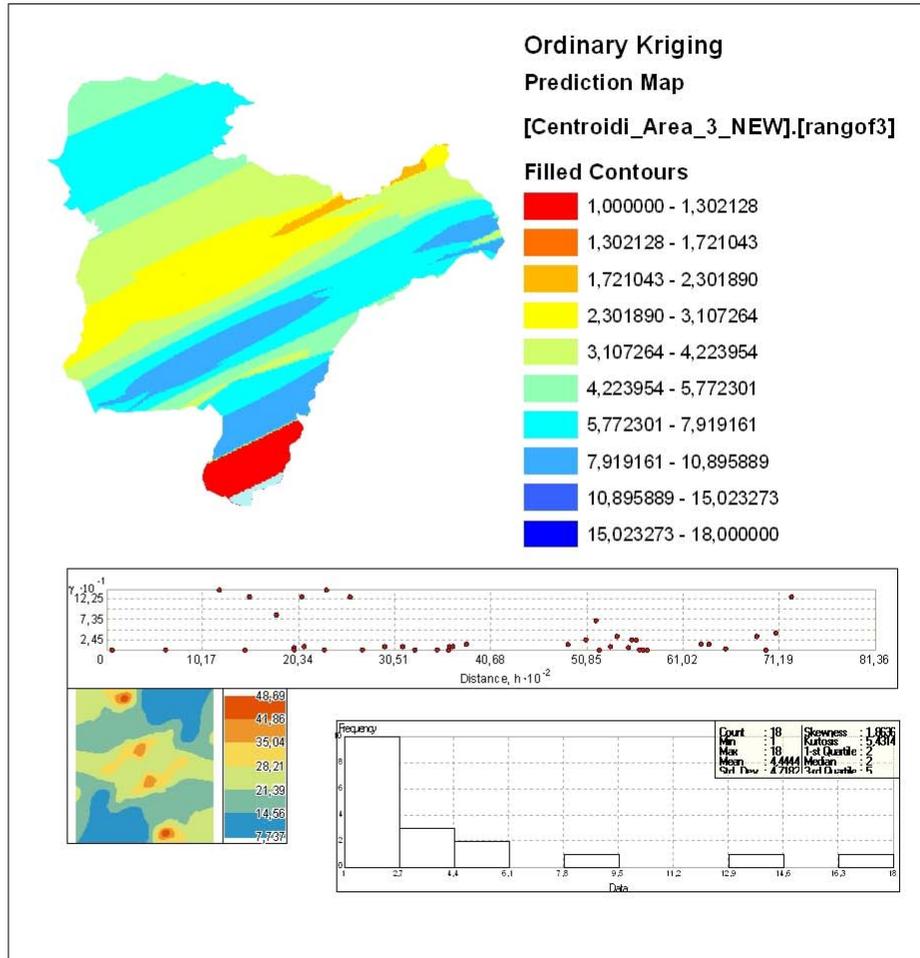
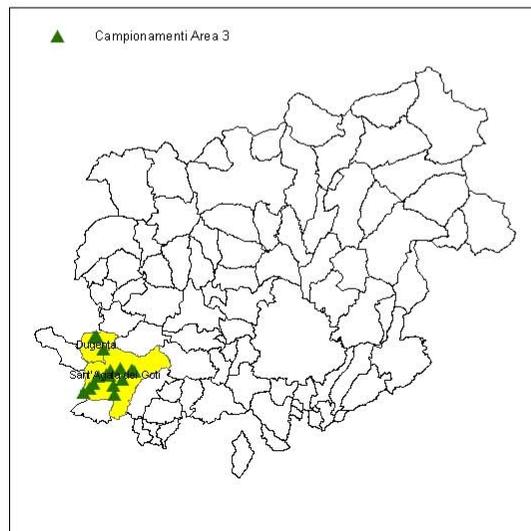


PRUSST Calidone
 "Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
 Allegati



Mapping della qualità dei suoli in base alla variabile F3 - Area 3



Allegato n. 12

Schede esperienze innovative

Tabella 1- Scheda esperienza innovativa "Ovini di razza Laticauda- settore primario"	2
Tabella 2 - Scheda esperienza innovativa "Ovini di razza Laticauda- settore secondario e terziario"	3
Tabella 3 - Scheda esperienza innovativa "Suini di razza casertana o ibrido- settore primario" .	4
Tabella 4- Scheda esperienza innovativa "Suini di razza casertana o ibrido- settore secondario e terziario"	5
Tabella 5 - Scheda esperienza innovativa "Bovini di razza Marchigiana- settore primario"	6
Tabella 6 - Scheda esperienza innovativa "Bovini di razza Marchigiana- settore secondario e terziario"	7
Tabella 7 - Scheda esperienza innovativa "Api- settore primario"	8
Tabella 8 - Scheda esperienza innovativa "Api- settore secondario e terziario"	9
Tabella 9 - Scheda esperienza innovativa "Semi di zinnia-settore primario"	10
Tabella 10 - Scheda esperienza innovativa "Semi di zinnia-settore secondario e terziario".....	11
Tabella 11 - Scheda esperienza innovativa "Semi di girasole- settore primario"	12
Tabella 12 - Scheda esperienza innovativa "Semi di girasole- settore secondario e terziario" .	13
Tabella 13 - Scheda esperienza innovativa "Semi ibridi di viola- settore primario".....	14
Tabella 14 - Scheda esperienza innovativa "Semi ibridi di viola-settore secondario e terziario"	15
Tabella 15 - Scheda esperienza innovativa "Semi ibridi di primula- settore primario".....	16
Tabella 16 - Scheda esperienza innovativa "Semi ibridi di primula- settore secondario e terziario"	17
Tabella 17 - Scheda esperienza innovativa "Piante aromatiche- settore primario"	18
Tabella 18 - Scheda esperienza innovativa "Piante aromatiche- settore secondario e terziario"	19
Tabella 19 - Scheda esperienza innovativa "Piante da fronda recisa- settore primario"	20
Tabella 20- Scheda esperienza innovativa "Piante da fronda recisa- settore secondario e terziario"	21
Tabella 21 -Scheda esperienza innovativa "Pomodorino di collina- settore primario".....	22
Tabella 22- Scheda esperienza innovativa "Pomodorino di collina- settore secondario e terziario"	23
Tabella 23- Scheda esperienza innovativa "Pomodorino di collina- settore secondario e terziario"	24
Tabella 24- Scheda esperienza innovativa "Carciofo di Pietrelcina- settore primario"	25
Tabella 25- Scheda esperienza innovativa "Carciofo di Pietrelcina- settore primario"	26
Tabella 26- Scheda esperienza innovativa "Carciofo di Pietrelcina- settore secondario e terziario"	27
Tabella 27- Scheda esperienza innovativa "Carciofo di Pietrelcina- settore secondario e terziario"	28
Tabella 28- Scheda esperienza innovativa "Asparago- settore primario"	29
Tabella 29- Scheda esperienza innovativa "Asparago- settore primario"	30
Tabella 30- Scheda esperienza innovativa "Ciliegio- settore primario"	31
Tabella 31- Scheda esperienza innovativa "Ciliegio- settore secondario e terziario"	32
Tabella 32- Scheda esperienza innovativa "Mela Annurca- settore primario"	33
Tabella 33- Scheda esperienza innovativa "Mela Annurca- settore secondario e terziario"	34
Tabella 34- Scheda esperienza innovativa "Grano duro- settore primario"	35
Tabella 35- Scheda esperienza innovativa "Grano - settore secondario e terziario"	36
Tabella 36- Scheda esperienza innovativa "Borlotto, Cannellini/ceci-settore primario"	37
Tabella 37- Scheda esperienza innovativa "Borlotto, Cannellini/ceci- settore secondario e terziario"	38
Tabella 38- Scheda esperienza innovativa "Colza- settore primario".....	39
Tabella 39- Scheda esperienza innovativa "Sorgo- settore primario"	40

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 40- Scheda esperienza innovativa "Sorgo- settore secondario" 41

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 1- Scheda esperienza innovativa “Ovini di razza Laticauda- settore primario”

Esperienze innovative a scopo dimostrativo		
Anagrafica		
Settore		Primario
Comparto:		Zootecnia
Varietà		Ovini di Razza Laticauda
Attività		
Fase 1		
<p>La fase iniziale dell'attività tende ad individuare le soluzioni ottimali da praticare per l'incremento del patrimonio ovino di razza Laticauda. I vantaggi economici derivanti dall'allevamento dell'ovino di Razza Laticauda sono noti ormai a tutti gli addetti. I tanti studi condotti da autorevoli ricercatori del settore, dimostrano che l'allevamento della Laticauda è vantaggioso sia per la produzione della carne che per l'attitudine del latte alla trasformazione. La qualità del del formaggio pecorino di laticauda, già nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali, è tale da aver indotto gli attori locali ad avviare le procedure per il riconoscimento della DOP Pecorino di Laticauda Sannita. Nelle aree in ritardo di sviluppo come l'area Titerno, Tammaro e Fortore Beneventano, l'allevamento dell'ovino di razza laticauda può rappresentare un vero volano di sviluppo. Tale pratica zootecnica, ampiamente rappresentata nei secoli scorsi, oggi ben si inserisce nel panorama delle iniziative messe in essere dalla Regione Campania che, tra l'altro, vede finanziato un progetto di riqualificazione dei vecchi tratturelli della transumanza proprio in detta area e la cui manutenzione dovrebbe essere affidata alla presenza di greggi lungo queste vecchie vie di comunicazione. La sensibilizzazione verso questo tipo di zootecnia estensiva trova, in queste iniziative, il suo massimo livello di successo. In esse il consumatore trova riassunto lo spirito della nuova politica Comunitaria: salvaguardia ambientale, salubrità ed eccellente qualità dei prodotti, salvaguardia della tradizione e della civiltà contadina. Pertanto la fase sarà articolata in: Individuazione degli imprenditori. Identificazione in numero per modulo di 10-20 capi. Alimentazione. Attrezzature varie.</p>		
Fase 2		
<p>Si procederà all'adeguamento strutturale dell'azienda e dei locali da adibire alla trasformazione del latte. Sarnno stabilite e controllate l'alimentazione e le modalità di mungitura, svezzamento e allevamento degli agnelli, la scelta del pascolo e del foraggio per i periodi invernali e saranno infine, considerate e stabilite le tecniche di trasformazione e i tempi ideali di macellazione degli agnelli. Controllo qualità processo.</p>		
Fase 3		
<p>Saranno effettuati i calcoli delle potenzialità produttive degli allevamenti, i vantaggi economici della trasformazione del latte in Pecorino di Laticauda Sannita, e della produzione di carne di agnelli di Laticauda.</p>		
Territorio		
Esperienze	(n)	1
Aziende	(n)	1
Superficie	(ha)	5
Area territoriale		Titerno-Fortore-Tammaro
Risultati attesi		
<p>Definizione di una linea di produzione a carattere estensivo e di un modello territoriale multifunzionale. Codifica prassi di trasferimento tecnologico.</p>		
Cronogramma		
Tempi	(mesi)	12
Mese di avvio preferibile per stagionalità		gennaio

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 2 - Scheda esperienza innovativa "Ovini di razza Laticauda- settore secondario e terziario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore	Secondario e terziario		
Comparto:	Zootecnia		
Varietà	Ovini di Razza Laticauda		
Attività			
Fase 1			
Mungitura e trasporto presso strutture autorizzate.			
Fase 2			
Trasformazione in tutta la gamma dei prodotti caseari, stagionati e non. Controlli qualità - processo.			
Fase 3			
Promozione e commercializzazione dei prodotti finiti.			
Territorio			
Esperienze	(n)		1
Aziende	(n)		1
Superficie	(ha)		0
Area territoriale	provincia di Benevento		
Risultati attesi			
Vendita di prodotti con sufficiente margine di profittabilità. Soddisfazione dei bisogni del consumatore.			
Codifica prassi di trasferimento tecnologico.			
Cronogramma			
Tempi	(mesi)		3 - 6
Mese di avvio preferibile per stagionalità		gennaio	

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 3 - Scheda esperienza innovativa "Suini di razza casertana o ibrido- settore primario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo		
Anagrafica		
Settore		Primario
Comparto:		Zootecnia
Varietà		Suino di Razza Casertana o Ibrido
Attività		
Fase 1		
<p>In questa fase si tende alla reintroduzione nelle aree marginali della provincia di Benevento l'allevamento del suino di razza Casertana. Saranno valutate le condizioni per l'allevamento semibrado al fine di ottenere una produzione di carni e salumi di elevata qualità e genuinità. Con tale sistema si vuole applicare un modello di produzione che garantisca il benessere degli animali allevati, una produzione di carne suina sicura, un basso impatto ambientale (un allevamento all'aperto comporta un basso livello di inquinamento), la riduzione di costi di impianto e di gestione dell'allevamento, lo sfruttamento ottimale delle aree marginali e boschive per uno sviluppo sostenibile della zootecnia e l'adozione di modelli certificati.</p> <p>Pertanto la fase sarà articolata in: Individuazione degli imprenditori. Acquisto suini in numero per modulo di 10-20 capi. Recinzione area di sperimentazione. Alimentazione. Attrezzature varie.</p>		
Fase 2		
<p>Riqualificazione strutturale dell'azienda in relazione alla tipologia di allevamento, al numero di capi allevabili in base agli Ha totali disponibili, e alle tecniche di alimentazione. Controllo delle stesce e dell'incremento ponderale dei suini nella fase di finissaggio. Controllo qualità processo.</p>		
Fase 3		
<p>Calcolo delle potenzialità produttive negli allevamenti semibradi, delle medie ponderali per categorie, definizione dell'età tipica di macellazione in relazione al tipo di produzione (carne fresca o trasformata).</p>		
Territorio		
Esperienze	(n)	2
Aziende	(n)	2
Superficie	(ha)	3
Area territoriale		Titerno-Fortore-Tammaro
Risultati attesi		
<p>Definizione del modello di produzione, del modello economico e del modello territoriale. Codifica prassi di trasferimento tecnologico.</p>		
Cronogramma		
Tempi	(mesi)	24
Mese di avvio preferibile per stagionalità	24 mesi per produzione carne suina gennaio	

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 4- Scheda esperienza innovativa "Suini di razza casertana o ibrido- settore secondario e terziario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore	Secondario e terziario		
Comparto:	Zootecnia		
Varietà	Suino di Razza Casertana o Ibrido		
Attività			
Fase 1			
Trasporto e macellazione dei capi presso strutture autorizzate.			
Fase 2			
Trasformazione in tutta la gamma dei prodotti, insaccati e non, e le relative fasi di stagionatura. Controlli qualità - processo.			
Fase 3			
Promozione e commercializzazione dei prodotti finiti.			
Territorio			
Esperienze	(n)		1
Aziende	(n)		1
Superficie	(ha)		0
Area territoriale			provincia di Benevento
Risultati attesi			
Vendita di prodotti con sufficiente margine di profittabilità. Soddisfazione dei bisogni del consumatore.			
Codifica prassi di trasferimento tecnologico.			
Cronogramma			
Tempi	(mesi)		12
Mese di avvio preferibile per stagionalità		gennaio	

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 5 - Scheda esperienza innovativa "Bovini di razza Marchigiana- settore primario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore	primario		
Comparto:	Zootecnia		
Varietà	Bovini di Razza Marchigiana		
Attività			
Fase 1			
<p>La prima fase dell'attività mira all'incremento del patrimonio bovino marchigiano attraverso il processo di adeguamento e conversione produttiva delle aziende nella provincia di Benevento. Le strategie innovative di tale percorso organizzativo, mira alla realizzazione di moderni ed adeguati sistemi produttivi che puntano alla differenziazione e alla valorizzazione delle produzioni di qualità. Anche se il territorio e la razza a cui si fa riferimento rientrano nel territorio IGP del vitellone bianco dell'appennino centrale, non si è avuto un forte incremento di allevamenti bradi o semi-bradi, tale da assicurare contemporaneamente prodotti di maggiore qualità e salubrità da un lato e tutela dell'ambiente e salute animale dall'altro. In questa fase, quindi, si stabiliranno tutte le attività agrozootecniche a sostegno dell'iniziativa. Pertanto la fase sarà articolata in: Individuazione degli imprenditori. Identificazione in numero per modulo di minimo 10 capi. Alimentazione. Attrezzature varie.</p>			
Fase 2			
<p>Si procederà all'adeguamento strutturale dell'azienda in base alla linea di produzione scelta, alla tipologia di allevamento. Si effettuerà la scelta delle categorie e il numero di animali da introdurre, le tecniche di alimentazione, la scelta del tipo di pascolo e del foraggio per i periodi invernali e saranno infine, considerate e stabilite le tecniche di finissaggio per gli animali prima della macellazione. Controllo qualità processo.</p>			
Fase 3			
<p>Calcolo delle potenzialità produttive degli allevamenti, gli incrementi ponderali, tempi e modalità macellazione. Tempi ottimali di maturazione delle carni. Controllo qualità processo.</p>			
Territorio			
Esperienze	(n)		1
Aziende	(n)		1
Superficie	(ha)		20
Area territoriale	Titerno-Fortore-Tammaro		
Risultati attesi			
Definizione di una linea di produzione a carattere estensivo e di un modello territoriale multifunzionale.			
Codifica prassi di trasferimento tecnologico.			
Cronogramma			
Tempi	(mesi)		24
Mese di avvio preferibile per stagionalità		gennaio	

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 6 - Scheda esperienza innovativa "Bovini di razza Marchigiana- settore secondario e terziario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore	Secondario e terziario		
Comparto:	Zootecnia		
Varietà	Bovini di Razza Marchigiana		
Attività			
Fase 1			
Trasporto e macellazione dei capi presso strutture autorizzate.			
Fase 2			
Trasformazione in tutta la gamma di vendita. Controlli qualità - processo.			
Fase 3			
Promozione e commercializzazione dei prodotti.			
Territorio			
Esperienze	(n)		1
Aziende	(n)		1
Superficie	(ha)		0
Area territoriale			provincia di Benevento
Risultati attesi			
Vendita di prodotti con sufficiente margine di profittabilità. Soddisfazione dei bisogni del consumatore.			
Codifica prassi di trasferimento tecnologico.			
Cronogramma			
Tempi	(mesi)		0,25
Mese di avvio preferibile per stagionalità		gennaio	

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 7 - Scheda esperienza innovativa "Api- settore primario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo		
Anagrafica		
Settore		Primario
Comparto:		Zootecnia
Varietà		Api
Attività		
Fase 1		
Attività per la sicurezza e la produttività dell'apiario (sperimentazione dei prodotti fitosanitari ecocompatibili)		
Fase 2		
Qualità prodotto		
Territorio		
Esperienze	(n)	2
Aziende	(n)	2
Superficie	(mq)	0
Area territoriale	Tammaro - Fortore	
Risultati attesi		
Definizione di un modello di produzione ecocompatibile		
Codifica prassi di trasferimento tecnologico.		
Cronogramma		
Tempi	(mesi)	12
Mese di avvio preferibile per stagionalità		marzo

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 8 - Scheda esperienza innovativa "Api- settore secondario e terziario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore	Secondario e terziario		
Comparto:	Zootecnia		
Varietà	Apis mellifere		
Attività			
	Fase 1		
Arrivo del miele in aziende di trasformazione			
	Fase 2		
Disorpecolatura			
	Fase 3		
Smielatura			
	Fase 4		
Decantazione			
	Fase 5		
Filtratura			
	Fase 6		
Confezionamento			
	Fase 7		
Promozione e commercializzazione dei prodotti finiti.			
Territorio			
Esperienze	(n)		1
Aziende	(n)		2
Superficie	(mq)		0
Area territoriale			
Risultati attesi			
Vendita di prodotti con sufficiente margine di profittabilità. Soddisfazione dei bisogni del consumatore.			
Codifica prassi di trasferimento tecnologico.			
Cronogramma			
Tempi	(mesi)		12
Mese di avvio preferibile per stagionalità		marzo	

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 9 - Scheda esperienza innovativa "Semi di zinnia-settore primario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore			Primario
Comparto:			Florovivaistico
Varietà			Semi di zinnia in pieno campo
Attività			
			Fase 1
Lavorazione del terreno: lavorazioni di media profondità			
			Fase 2
Concimazione			
			Fase 3
Semina: aprile/maggio			
			Fase 4
Raccolta: settembre/ottobre			
Territorio			
Esperienze	(n)		1
Aziende	(n)		1
Superficie	(mq)		3.000/5.000
Area territoriale			Medio Calore
Risultati attesi			
Resa: 3/5 q.li/ha Valore di vendita: € 18.000/ha			
Cronogramma			
Tempi		(mesi)	8
Mese di avvio preferibile per stagionalità			marzo

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 10 - Scheda esperienza innovativa "Semi di zinnia-settore secondario e terziario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo		
Anagrafica		
Settore	Secondario e Terziario	
Comparto:	Florovivaistico	
Varietà	Semi di zinnia in pieno campo	
Attività		
Fase 1		
Trasporto		
Fase 2		
Selezione del seme		
Territorio		
Esperienze	(n)	1
Aziende	(n)	1
Superficie	(mq)	
Area territoriale		Medio Calore
Risultati attesi		
Resa: 3/5 q.li/ha Valore di vendita: € 18.000/ha		
Cronogramma		
Tempi	(mesi)	0,25
Mese di avvio preferibile per stagionalità		ottobre

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 11 - Scheda esperienza innovativa "Semi di girasole- settore primario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore		Primario	
Comparto:		Florovivaistico	
Varietà		Semi di girasole in pieno campo	
Attività			
	Fase 1		
Lavorazione del terreno: lavorazioni di media profondità			
	Fase 2		
Concimazione			
	Fase 3		
Semina: aprile/maggio			
	Fase 4		
Raccolta: settembre/ottobre			
Territorio			
Esperienze	(n)		1
Aziende	(n)		1
Superficie	(mq)		3.000/5.000
Area territoriale			Medio Calore
Risultati attesi			
Resa: 5/9 q.li/ha Valore di vendita: € 12.000/ha			
Cronogramma			
Tempi	(mesi)		8
Mese di avvio preferibile per stagionalità		marzo	

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 12 - Scheda esperienza innovativa "Semi di girasole- settore secondario e terziario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore	Secondario e Terziario		
Comparto:	Florovivaistico		
Varietà	Semi di girasole in pieno campo		
Attività			
Fase 1			
Trasporto			
Fase 2			
Selezione del seme			
Territorio			
Esperienze	(n)		1
Aziende	(n)		1
Superficie	(mq)		
Area territoriale			Medio Calore
Risultati attesi			
Resa: 5/9 q.li/ha Valore di vendita: € 12.000/ha			
Cronogramma			
Tempi	(mesi)		0,25
Mese di avvio preferibile per stagionalità		agosto	

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 13 - Scheda esperienza innovativa "Semi ibridi di viola- settore primario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo		
Anagrafica		
Settore		Primario
Comparto:		Florovivaistico
Varietà		Semi ibridi di viola
Attività		
	Fase 1	
Predisposizione serra tunnel		
	Fase 2	
Messa in opera delle piantine		
	Fase 3	
Coltivazione e difesa		
	Fase 4	
Raccolta (marzo)		
Territorio		
Esperienze	(n)	1
Aziende	(n)	1
Superficie	(mq)	250
Area territoriale		Medio Calore
Risultati attesi		
Produzione: 2 gr/pianta con n.10 piante per mq		
Cronogramma		
Tempi	(mesi)	6
Mese di avvio preferibile per stagionalità		settembre

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 14 - Scheda esperienza innovativa "Semi ibridi di viola-settore secondario e terziario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore	Secondario e Terziario		
Comparto:	Florovivaistico		
Varietà	Semi ibridi di viola in serra		
Attività			
Fase 1			
Raccolta			
Fase 2			
Trasporto			
Fase 3			
Commercializzazione			
Territorio			
Esperienze	(n)		1
Aziende	(n)		1
Superficie	(mq)		
Area territoriale			Medio Calore
Risultati attesi			
Costo: € 1/gr			
Cronogramma			
Tempi	(mesi)		0,25
Mese di avvio preferibile per stagionalità		marzo	

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 15 - Scheda esperienza innovativa "Semi ibridi di primula- settore primario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore		Primario	
Comparto:		Florovivaistico	
Varietà		Semi ibridi di primula	
Attività			
	Fase 1		
Predisposizione serra tunnel			
	Fase 2		
Messa in opera delle piantine			
	Fase 3		
Coltivazione e difesa			
	Fase 4		
Raccolta (marzo)			
Territorio			
Esperienze	(n)		1
Aziende	(n)		1
Superficie	(mq)		250
Area territoriale			Medio Calore
Risultati attesi			
Produzione: 3 gr/pianta con n.10 piante per mq			
Cronogramma			
Tempi		(mesi)	6
Mese di avvio preferibile per stagionalità			settembre

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 16 - Scheda esperienza innovativa "Semi ibridi di primula- settore secondario e terziario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore	Secondario e Terziario		
Comparto:	Florovivaistico		
Varietà	Semi ibridi di primula		
Attività			
Fase 1			
Raccolta			
Fase 2			
Trasporto			
Fase 3			
Commercializzazione			
Territorio			
Esperienze	(n)		1
Aziende	(n)		1
Superficie	(mq)		
Area territoriale			Medio Calore
Risultati attesi			
Costo: € 1/gr			
Cronogramma			
Tempi	(mesi)		0,25
Mese di avvio preferibile per stagionalità		marzo	

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 17 - Scheda esperienza innovativa "Piante aromatiche- settore primario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore		Primario	
Comparto:		Florovivaistico	
Varietà		Piante aromatiche (origano, basilico, etc...)	
Attività			
	Fase 1		
Lavorazione del terreno			
	Fase 2		
Concimazione			
	Fase 3		
Messa in opera delle piantine			
	Fase 4		
Raccolta			
Territorio			
Esperienze	(n)		3
Aziende	(n)		3
Superficie	(mq)		1.500/3.000
Area territoriale		Medio Calore-Titerno-Fortore-Tammaro	
Risultati attesi			
Vendita di piante ornamentali a buona profittabilità			
Cronogramma			
Tempi	(mesi)		12
Mese di avvio preferibile per stagionalità		gennaio	

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 18 - Scheda esperienza innovativa "Piante aromatiche- settore secondario e terziario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore	Secondario e Terziario		
Comparto:	Florovivaistico		
Varietà	Piante aromatiche (origano, basilico, etc...)		
Attività			
	Fase 1		
Trasporto			
	Fase 2		
Selezione e preparazione piante			
	Fase 3		
Commercializzazione			
Territorio			
Esperienze	(n)		3
Aziende	(n)		3
Superficie	(mq)		
Area territoriale			
Risultati attesi			
Vendita di piante ornamentali a buona profittabilità			
Cronogramma			
Tempi	(mesi)		
Mese di avvio preferibile per stagionalità			

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 19 - Scheda esperienza innovativa "Piante da fronda recisa- settore primario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore		Primario	
Comparto:		Florovivaistico-vivaismo ornamentale	
Varietà		Piante da fronda recisa	
Attività			
	Fase 1		
Lavorazione del terreno			
	Fase 2		
Concimazione			
	Fase 3		
Messa in opera delle piantine			
	Fase 4		
Raccolta			
Territorio			
Esperienze	(n)		1
Aziende	(n)		1
Superficie	(mq)		3.000/5.000
Area territoriale		Medio Calore-Titerno-Fortore-Tammaro	
Risultati attesi			
Vendita di piante ornamentali a buona profittabilità			
Cronogramma			
Tempi	(mesi)		12
Mese di avvio preferibile per stagionalità		gennaio	

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 20- Scheda esperienza innovativa "Piante da fronda recisa- settore secondario e terziario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo		
Anagrafica		
Settore:	Secondario e Terziario	
Comparto:	Florovivaistico-vivaismo ornamentale	
Varietà:	Piante da fronda recisa	
Attività		
Fase 1		
Trasporto		
Fase 2		
Selezione e preparazione piante		
Fase 3		
Commercializzazione		
Territorio		
Esperienze	(n)	1
Aziende	(n)	1
Superficie	(mq)	
Area territoriale		
Risultati attesi		
Vendita di piante ornamentali a buona profittabilità		
Cronogramma		
Tempi	(mesi)	
Mese di avvio preferibile per stagionalità		

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 21 - Scheda esperienza innovativa "Pomodorino di collina- settore primario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo		
Anagrafica		
Settore:		Primario
Comparto:		Ortofrutta
Varietà:		Pomodorino di collina
Attività		
Fase 1		
Lavori preparatori: Arature ed erpicature - Periodo: Agosto-Settembre		
Fase 2		
Lavori complementari: Erpicature e concimazione di fondo - Periodo: Gennaio-Aprile		
Fase 3		
Semina o trapianto - Periodo Aprile-Maggio		
Fase 4		
Lavori consecutivi: Sarchiature, trattamenti fitosanitari, concimazioni - Periodo: Maggio-Agosto		
Fase 5		
Raccolta - Periodo: Settembre		
Territorio		
Esperienze	(n)	1
Aziende	(n)	1
Superficie	(mq)	3.000
Area territoriale		Medio Calore-Titerno-Fortore-Tammaro
Risultati attesi		
Incremento delle rese compatibile con la tecnologia in asciutto e l'ambiente; Miglioramento qualitativo delle produzioni; Diffusione della coltivazione.		
Cronogramma		
Tempi	(mesi)	12
Mese di avvio preferibile per stagionalità		agosto-settembre

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 22- Scheda esperienza innovativa "Pomodorino di collina- settore secondario e terziario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore	Secondario e Terziario		
Comparto:	Ortofrutta		
Varietà	Pomodorino di collina		
Attività			
Fase 1			
Processo di trasformazione (scarico, accettazione, lavaggio, selezione, confezionamento)			
Fase 2			
Commercializzazione			
Territorio			
Esperienze	(n)		1
Aziende	(n)		1
Superficie	(mq)		0
Area territoriale	Medio Calore-Titerno-Fortore-Tammaro		
Risultati attesi			
Vendita di prodotti con sufficiente margine di profittabilità. Soddisfazione dei bisogni del consumatore.			
Cronogramma			
Tempi	(mesi)		0,25
Mese di avvio preferibile per stagionalità		settembre	

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 23- Scheda esperienza innovativa "Pomodorino di collina- settore secondario e terziario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore	Secondario e Terziario		
Comparto:	Ortofrutta		
Varietà	Pomodorino di collina		
Attività			
Fase 1			
Processo di trasformazione (scarico, accettazione, lavaggio, selezione, scottatura, riempimento, sterilizzazione, confezionamento, stoccaggio)			
Fase 2			
Commercializzazione			
Territorio			
Esperienze	(n)		1
Aziende	(n)		1
Superficie	(mq)		0
Area territoriale	Medio Calore-Titerno-Fortore-Tammaro		
Risultati attesi			
Vendita di prodotti con sufficiente margine di profittabilità. Soddisfazione dei bisogni del consumatore.			
Cronogramma			
Tempi	(mesi)		0,25
Mese di avvio preferibile per stagionalità		settembre	

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 24- Scheda esperienza innovativa "Carciofo di Pietrelcina- settore primario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo		
Anagrafica		
Settore		Primario
Comparto:		Ortofrutta
Varietà		Carciofo di Pietrelcina
Attività primo anno		
Fase 1		
Lavori preparatori: Aratura, Ercature e Concimazione di fondo - Periodo: agosto-settembre		
Fase 2		
Trapianto: assolatura e impianto - Periodo: novembre		
Fase 3		
Lavori consecutivi: Concimazione - Periodo: febbraio-marzo; Legatura - Periodo: maggio; Taglio steli - Periodo: luglio-agosto; Fresatura e sarchiatura - Periodo: febbraio-marzo; agosto-settembre; dicembre.		
Fase 4		
Raccolta - Periodo: Maggio		
Territorio		
Esperienze	(n)	1
Aziende	(n)	1
Superficie	(mq)	3000
Area territoriale	Paduli-Pesco Sannita-Pago Veiano-Pietrelcina-Benevento	
Risultati attesi		
Miglioramento qualitativo e standardizzazione delle produzioni; Diffusione della coltivazione; Utilizzazione capolini terza e quarta taglia		
Cronogramma		
Tempi	(mesi)	12
Mese di avvio preferibile per stagionalità		ottobre-novembre

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 25- Scheda esperienza innovativa "Carciofo di Pietrelcina- settore primario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore		Primario	
Comparto:		Ortofrutta	
Varietà		Carciofo di Pietrelcina	
Attività anni successivi al primo			
Fase 1			
Interventi colturali: Scarducciatura - Periodo: dicembre-gennaio; Legatura - Periodo marzo; rimpiazzo fallanze - Periodo: novembre-dicembre			
Fase 2			
Lavori consecutivi: Concimazione - Periodo: febbraio-marzo; Legatura - Periodo: maggio; Taglio steli - Periodo: luglio-agosto; Fresatura e sarchiatura - Periodo: febbraio-marzo, agosto-settembre, dicembre			
Fase 4			
Raccolta - Periodo: Maggio			
Territorio			
Esperienze	(n)		1
Aziende	(n)		1
Superficie	(mq)		3000
Area territoriale	Paduli-Pesco Sannita-Pago Veiano-Pietrelcina- Benevento		
Risultati attesi			
Miglioramento qualitativo e standardizzazione delle produzioni; Diffusione della coltivazione; Utilizzazione capolini terza e quarta taglia			
Cronogramma			
Tempi	(mesi)		12
Mese di avvio preferibile per stagionalità		novembre	

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 26- Scheda esperienza innovativa "Carciofo di Pietrelcina- settore secondario e terziario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore	Secondario e Terziario		
Comparto:	Ortofrutta		
Varietà	Carciofo di Pietrelcina		
Attività			
Fase 1			
Processo di trasformazione (scarico, accettazione, lavaggio, selezione, confezionamento)			
Fase 2			
Commercializzazione			
Territorio			
Esperienze	(n)		1
Aziende	(n)		1
Superficie	(mq)		0
Area territoriale	Paduli-Pesco Sannita-Pago Veiano-Pietrelcina- Benevento		
Risultati attesi			
Vendita di prodotti con sufficiente margine di profittabilità. Soddisfazione dei bisogni del consumatore.			
Cronogramma			
Tempi	(mesi)		0,25
Mese di avvio preferibile per stagionalità		ottobre	

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 27- Scheda esperienza innovativa "Carciofo di Pietrelcina- settore secondario e terziario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore	Secondario e Terziario		
Comparto:	Ortofrutta		
Varietà	Carciofo di Pietrelcina		
Attività			
Fase 1			
Processo di trasformazione (scarico, accettazione, lavaggio, selezione, scottatura, riempimento, sterilizzazione, confezionamento, stoccaggio)			
Fase 2			
Commercializzazione			
Territorio			
Esperienze	(n)		1
Aziende	(n)		1
Superficie	(mq)		0
Area territoriale	Paduli-Pesco Sannita-Pago Veiano-Pietrelcina-Benevento		
Risultati attesi			
Vendita di prodotti con sufficiente margine di profittabilità. Soddisfazione dei bisogni del consumatore.			
Cronogramma			
Tempi	(mesi)		0,25
Mese di avvio preferibile per stagionalità		ottobre	

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 28- Scheda esperienza innovativa "Asparago- settore primario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore		Primario	
Comparto:		Ortofrutta	
Varietà		Asparago - Larac, Dariana, UC157, Atlas	
Attività anno d'impianto			
Fase 1			
Lavori preparatori: Aratura ed Erpicature - Periodo: marzo; Concimazione di fondo - Periodo: marzo			
Fase 2			
Trapianto: preparazione solchi - Periodo: marzo; trapianto zampe - Periodo: marzo-maggio			
Fase 3			
Lavori consecutivi: Irrigazione - Periodo: aprile-settembre; Concimazioni - Periodo: giugno e dicembre-gennaio; Sarchiatura - Periodo: luglio-agosto; Scalzatura - Periodo: ottobre-novembre; Trattamento antiparassitario - Periodo: settembre-ottobre			
Territorio			
Esperienze	(n)		1
Aziende	(n)		1
Superficie	(mq)		3000
Area territoriale		Medio Calore-Titerno-Fortore-Tammaro	
Risultati attesi			
Miglioramento qualitativo e quantitativo delle produzioni; Incremento redditi agricoli			
Cronogramma			
Tempi	(mesi)		12
Mese di avvio preferibile per stagionalità		gennaio	

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 29- Scheda esperienza innovativa "Asparago- settore primario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore		Primario	
Comparto:		Ortofrutta	
Varietà		Asparago -Larac, Dariana, UC157, Atlas	
Attività			
Fase 1			
Lavori consecutivi: Rincalzatura - Periodo: febbraio-marzo; Irrigazione - Periodo: aprile-settembre; Sarchiatura e scerbatura - Periodo: luglio-agosto;			
Fase 2			
Concimazioni - Periodo: dicembre-gennaio e giugno;			
Fase 3			
Sfalcio e asporto parti aeree disseccate - Periodo: novembre-gennaio; Formazione motte - Periodo: febbraio-marzo			
Fase 4			
Diserbo - Periodo: marzo-aprile, ottobre-novembre			
Fase 5			
Raccolta - Periodo: aprile-maggio			
Territorio			
Esperienze	(n)		1
Aziende	(n)		1
Superficie	(mq)		3000
Area territoriale		Medio Calore-Titerno-Fortore-Tammaro	
Risultati attesi			
Miglioramento qualitativo e quantitativo delle produzioni; Incremento redditi agricoli			
Cronogramma			
Tempi	(mesi)		12
Mese di avvio preferibile per stagionalità		gennaio	

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 30- Scheda esperienza innovativa "Ciliegio- settore primario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo		
Anagrafica		
Settore		Primario
Comparto:		Ortofrutta
Varietà		Ciliegio - pieno regime produttivo
Attività		
Fase 1		
Lavorazione del terreno: Erpicatura - Periodo: settembre-ottobre		
Fase 2		
Lavorazioni complementari: Potatura - Periodo: dicembre-gennaio; Potatura verde - Periodo: luglio		
Fase 3		
Concimazione: Periodo: marzo e ottobre		
Fase 4		
Lavori consecutivi: trattamenti antiparassitari - Periodo: gennaio, marzo, aprile; Irrigazione - Periodo: marzo-maggio		
Fase 5		
Raccolta - Periodo: maggio-giugno		
Territorio		
Esperienze	(n)	1
Aziende	(n)	1
Superficie	(mq)	3.000
Area territoriale		Valle Caudina
Risultati attesi		
Miglioramento del processo produttivo; Standardizzazione delle produzioni; Incremento redditi agricoli		
Cronogramma		
Tempi	(mesi)	12
Mese di avvio preferibile per stagionalità		Gennaio

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 31- Scheda esperienza innovativa "Ciliegio- settore secondario e terziario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore	Secondario e Terziario		
Comparto:	Ortofrutta		
Varietà	Ciliegio - pieno regime produttivo		
Attività			
Fase 1			
Processo di trasformazione (scarico, accettazione, lavaggio, selezione, confezionamento)			
Fase 2			
Commercializzazione			
Territorio			
Esperienze	(n)		1
Aziende	(n)		1
Superficie	(mq)		0
Area territoriale	Valle Caudina		
Risultati attesi			
Vendita di prodotti con sufficiente margine di profittabilità. Soddisfazione dei bisogni del consumatore.			
Cronogramma			
Tempi	(mesi)		0,25
Mese di avvio preferibile per stagionalità		giugno	

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 32- Scheda esperienza innovativa "Mela Annurca- settore primario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo		
Anagrafica		
Settore		Primario
Comparto:		Ortofrutta
Varietà		Mela Annurca - pieno regime produttivo
Attività		
Fase 1		
Lavorazione del terreno: Fresatura - Periodo: marzo e giugno		
Fase 2		
Lavorazioni complementari: Potatura - Periodo: gennaio; Potatura verde - Periodo: luglio		
Fase 3		
Concimazione: Periodo: marzo		
Fase 4		
Lavori consecutivi: trattamenti antiparassitari - Periodo: aprile, maggio, giugno, luglio, agosto		
Fase 5		
Raccolta - Periodo: fine settembre-ottobre		
Fase 6		
Predisposizione melaio e arrossamento: Periodo settembre-ottobre		
Fase 7		
Commercializzazione/piattaforma		
Territorio		
Esperienze	(n)	1
Aziende	(n)	1
Superficie	(mq)	3.000/5.000
Area territoriale		Valle Caudina
Risultati attesi		
Miglioramento del processo produttivo; Standardizzazione delle produzioni;		
Cronogramma		
Tempi	(mesi)	12
Mese di avvio preferibile per stagionalità		Gennaio

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 33- Scheda esperienza innovativa "Mela Annurca- settore secondario e terziario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore	Secondario e Terziario		
Comparto:	Ortofrutta		
Varietà	Mela Annurca - pieno regime produttivo		
Attività			
Fase 1			
Processo di trasformazione (scarico, accettazione, lavaggio, selezione, triturazione, raffinazione, surgelazione, stoccaggio)			
Fase 2			
Commercializzazione			
Territorio			
Esperienze	(n)		1
Aziende	(n)		1
Superficie	(mq)		0
Area territoriale	Valle Caudina		
Risultati attesi			
Vendita di prodotti con sufficiente margine di profittabilità. Soddisfazione dei bisogni del consumatore.			
Cronogramma			
Tempi	(mesi)		0,25
Mese di avvio preferibile per stagionalità		settembre/ottobre	

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 34- Scheda esperienza innovativa "Grano duro- settore primario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo		
Anagrafica		
Settore	Primario	
Comparto:	Cerealicoltura: Grano duro	
Varietà	Simeto e Svevo	
Attività		
Fase 1		
Lavori preparatori: Aratura - Periodo: agosto-settembre ; Erpicature - Periodo: settembre e ottobre		
Fase 2		
Semina - Periodo: fine ottobre-novembre		
Fase 3		
Lavori consecutivi: Diserbo - Periodo: febbraio; Concimazioni - Periodo: marzo		
Fase 4		
Raccolta - Periodo: Giugno		
Territorio		
Esperienze	(n)	1
Aziende	(n)	1
Superficie	(mq)	3000
Area territoriale	Medio Calore-Titerno-Fortore-Tammaro	
Risultati attesi		
Miglioramento qualitativo delle produzioni; Incremento redditi agricoli		
Cronogramma		
Tempi	(mesi)	10
Mese di avvio preferibile per stagionalità	agosto	

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 35- Scheda esperienza innovativa "Grano - settore secondario e terziario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore	Secondario e Terziario		
Comparto:	Arboree ed Erbacee		
Varietà	Grano		
Attività			
Fase 1			
Stoccaggio del grano nei silos			
Fase 2			
Molitura			
Fase 3			
Trasferimento di farina di grano tenero a panifici e di semola di grano duro a pastifici			
Fase 4			
Pastificazione/Panificazione			
Fase 5			
Promozione e commercializzazione			
Territorio			
Esperienze	(n)		1
Aziende	(n)		2
Superficie	(mq)		0
Area territoriale	Provincia di Benevento		
Risultati attesi			
Individuazione ottimale di una varietà a sufficiente profittabilità per l'applicazione sia nel settore delle paste che della panificazione			
Cronogramma			
Tempi	(mesi)		6
Mese di avvio preferibile per stagionalità		Settembre/Ottobre	

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 36- Scheda esperienza innovativa "Borlotto, Cannellini/ceci-settore primario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo		
Anagrafica		
Settore		Primario
Comparto:		Leguminosa da granella
Varietà		Borlotto, Cannellini/ceci
Attività		
Fase 1		
Lavori preparatori: preparazione del terreno, semina e diserbo post-semine - Periodo: marzo-aprile		
Fase 2		
Lavori consecutivi: Sarchiatura - Periodo: maggio; Trattamenti fitosanitari - Periodo: maggio-giugno		
Fase 3		
Raccolta - Periodo: fine giugno-agosto		
Territorio		
Esperienze	(n)	2
Aziende	(n)	2
Superficie	(mq)	3000
Area territoriale		Medio Calore-Titerno-Fortore-Tammaro
Risultati attesi		
Incremento delle rese e miglioramento qualitativo delle produzioni		
Cronogramma		
Tempi	(mesi)	5
Mese di avvio preferibile per stagionalità		marzo-aprile

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 37- Scheda esperienza innovativa "Borlotto, Cannellini/ceci- settore secondario e terziario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo		
Anagrafica		
Settore	Secondario e Terziario	
Comparto:	Arboree ed Erbacee	
Varietà	Borlotto, Cannellini/Ceci	
Attività		
Fase 1		
Stoccaggio		
Fase 2		
Molitura/disidratazione (alternativa conserve)		
Fase 3		
Produzione di Farina per disidratati		
Fase 5		
Promozione e commercializzazione		
Territorio		
Esperienze	(n)	2
Aziende	(n)	2
Superficie	(mq)	0
Area territoriale	Provincia di Benevento	
Risultati attesi		
Individuazione ottimale di una varietà a sufficiente profittabilità per l'applicazione sia nel settore degli additivi alimentari e conserve		
Cronogramma		
Tempi	(mesi)	6
Mese di avvio preferibile per stagionalità	Settembre/Ottobre	

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 38- Scheda esperienza innovativa "Colza- settore primario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo			
Anagrafica			
Settore		Primario	
Comparto:		Seminativi	
Varietà		Colza (brassicacea)	
Attività			
	Fase 1		
Lavorazione minima del terreno			
	Fase 2		
Semina (mese di ottobre)			
	Fase 3		
Concimazione			
	Fase 4		
Raccolta (primavera)			
Territorio			
Esperienze	(n)		3
Aziende	(n)		3
Superficie	(mq)		9.000
Area territoriale		Medio Calore-Titerno-Fortore-Tammaro	
Risultati attesi			
Buoni rendimenti in olio di colza in impianti locali già a regime.			
Cronogramma			
Tempi	(mesi)		7
Mese di avvio preferibile per stagionalità		settembre	

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 39- Scheda esperienza innovativa "Sorgo- settore primario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo		
Anagrafica		
Settore		Primario
Comparto:		Coltura energetica
Varietà		Sorghum vulgare (sorgo)
Attività		
Fase 1		
Lavorazione del terreno all'impianto: aratura, frangizollatura e/o fresatura		
Fase 2		
Semina in profondità: mese di maggio		
Fase 3		
Raccolto della biomassa: mesi di luglio/agosto		
Territorio		
Esperienze	(n)	1
Aziende	(n)	1
Superficie	(mq)	3000
Area territoriale		Medio Calore-Titerno-Fortore-Tammaro
Risultati attesi		
Resa per sostanza secca per unità di superficie coerente con il sistema di combustione.		
Codifica prassi di trasferimento tecnologico.		
Cronogramma		
Tempi	(mesi)	6
Mese di avvio preferibile per stagionalità		febbraio/marzo

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Tabella 40- Scheda esperienza innovativa "Sorgo- settore secondario"

Esperienze innovative a scopo dimostrativo		
Anagrafica		
Settore		Secondario
Comparto:		Coltura energetica
Varietà		Sorghum vulgare (sorgo)
Attività		
Fase 1		
Trasporto presso stabilimento di trasformazione biomasse.		
Fase 2		
Test di microcombustione/fermentazione		
Territorio		
Esperienze	(n)	1
Aziende	(n)	1
Superficie	(mq)	0
Area territoriale		
Risultati attesi		
Rendimento del processo.		
Codifica prassi di trasferimento tecnologico.		
Cronogramma		
Tempi	(mesi)	1
Mese di avvio preferibile per stagionalità		agosto

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Allegato n. 13: Scheda tecnico-economico-culturale: sperimentazione "cardo"

Sperimentazione "cardo"		
Anagrafica		
Settore:	Primario	
Comparto:	Coltura energetica	
Varietà:	Cynaria cardunculus (cardo)	
Attività		
Fase 1		
Concimazione di fondo: 11-22-16 q.li 5,00; Solfato di potassio q.li 5,00; Urea agricola q.li 2,00; Stallatico q.li 10,00;		
Fase 2		
Preparazione letto di semina: aratura medio profonda (60 cm); affinatura con erpice;		
Fase 3		
Semina di precisione: da metà settembre a metà ottobre (Quantità di seme da distribuire: 3 Kg/ha- tipo di seminatrice: di precisione per girasole- altre operazioni: rullatura, diserbo da graminacee, concimazione di copertura, sarchiatura meccanica, - sesto d'impianto: 1m X 0,35 - durata dell'impianto: almeno 5 anni (fino a 9/10 anni)		
Fase 4		
Raccolto della biomassa: dopo la fioritura quando il contenuto di acqua è sceso naturalmente al 15%		
Territorio		
Aziende:	n. 3	Azienda Caccese Lorenzo Azienda Agostinelli Antonio Azienda Palumbo M. Antonietta
Superficie:	20.000 mq	n.1 azienda (1 ha) n. 2 aziende (da 5.000 mq l'una)
Area territoriale:	Medio Calore-Fortore	
Risultati attesi		
Resa per sostanza secca per unità di superficie coerente con il sistema di combustione. Codifica prassi di trasferimento tecnologico.		
Cronogramma		
Tempi	11 mesi	
Mese di avvio	ottobre 2005	
Mese di raccolta	agosto 2006	
Budget		
1) Agostinelli Antonio	€ 5.920,00	10.000 mq
2) Azienda Caccese Lorenzo	€ 3.910,00	5.000 mq
3) Palumbo Maria Antonietta	€ 3.910,00	5.000 mq
Totale	€ 13.740,00	20.000 mq

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Sperimentazione "cardo"	
Scheda tecnico - economica - colturale (riferita all'ettaro di superficie)	
Operazione	Costo totale
1. Aratura medio-profonda (60 cm)	€ 400,00
2. Concimazione di fondo (incl.distribuzione)	€ 800,00
2.1 11 - 22 - 16 q.li 5,00	
2.2 Solfato di potassio q.li 5,00	
2.3 Urea q.li 2,00	
2.4 Stallatico q.li 10,00	
3. Erpicatura/fresatura	€ 220,00
4. Semina di precisione	€ 120,00
5. Rullatura	€ 120,00
6. Diserbo pre/postemergenza (incl.distribuzione)	€ 170,00
7. Concimazione di copertura (incl.distribuzione)	€ 250,00
7.1 Nitrato di calcio 5 q.li	
8. Sarchiatura meccanica	€ 240,00
9. Sfalcio con barra falciante	€ 150,00
10. Pressatura con rotoimballatrice	€ 350,00
11. Trasporto a destinazione	€ 600,00
12. Mancati redditi dell'azienda	€ 500,00
13. Manodopera	€ 500,00
14. Contributo Sperimentazione (raccolta dati, giornate lavorative, sopralluoghi)	€ 1.500,00
TOTALE € 5.920,00 (IVA inclusa)	

IL MODELLO - II^ ANNUALITA'
Allegati

Sperimentazione "cardo"	
Scheda tecnico - economica - colturale	
(riferita a 5000 mq di superficie)	
Operazione	Costo totale
1. Aratura medio-profonda (60 cm)	€ 200,00
2. Concimazione di fondo (incl.distribuzione)	€ 400,00
2.1 11 - 22 - 16 q.li 2,50	
2.2 Solfato di potassio q.li 2,50	
2.3 Urea q.li 1,00	
2.4 Stallatico q.li 5,00	
3. Erpicatura/fresatura	€ 110,00
4. Semina di precisione	€ 80,00
5. Rullatura	€ 60,00
6. Diserbo pre/postemergenza (incl.distribuzione)	€ 90,00
7. Concimazione di copertura (incl.distribuzione)	€ 125,00
7.1 Nitrato di calcio 2,5 q.li	
8. Sarchiatura meccanica	€ 120,00
9. Sfalcio con barra falciante	€ 50,00
10. Pressatura con rotoimballatrice	€ 175,00
11. Trasporto a destinazione	€ 400,00
12. Mancati redditi dell'azienda	€ 300,00
13. Manodopera	€ 300,00
14. Contributo Sperimentazione (raccolta dati, giornate lavorative, sopralluoghi)	€ 1.500,00
	TOTALE € 3.910,00
	(IVA inclusa)



**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.