

**CONFERENZA DEI PRESIDENTI
DELLE REGIONI E DELLE PROVINCE AUTONOME**

**DOCUMENTO SULLE TEMATICHE RELATIVE ALLA SICUREZZA
ALIMENTARE**

La Conferenza dei Presidenti delle Regioni e delle Province autonome, considerata la necessità di individuare le competenze specifiche dei settori Agricoltura e Sanità sulle tematiche relative alla sicurezza alimentare lungo tutta la filiera produttiva, formula le seguenti indicazioni:

LE COMPETENZE

A. competenze afferenti alle politiche sanitarie

Gestire e migliorare il sistema di sorveglianza sulla sicurezza alimentare attraverso almeno le seguenti azioni:

1. definire gli indicatori che misurano la sicurezza alimentare
2. acquisire ed elaborare i dati epidemiologici
3. acquisire dati sulle produzioni e di interesse sanitario sulle abitudini alimentari
4. effettuare l'analisi e la valutazione dei rischi alimentari
5. individuare sistemi di controllo dei rischi
6. pianificare il programma annuale e pluriennale di sorveglianza degli alimenti in base all'analisi dei dati epidemiologici, alla valutazione dei rischi ed alle nuove conoscenze
7. pianificare il programma annuale dei controlli analitici sugli alimenti anche sulla base delle indicazioni ministeriali e comunitarie
8. valutare e comunicare i risultati dell'attività di sorveglianza
9. proporre attività di ricerca e studio sulla sicurezza degli alimenti
10. fornire linee guida ai produttori per il controllo dei rischi
11. proporre programmi di formazione per il personale di vigilanza e controllo
12. proporre programmi di formazione per gli operatori del settore
13. coordinare le emergenze alimentari

B. competenze afferenti alle politiche agricole

Garantire il consumatore sulla qualità degli alimenti, attraverso almeno le seguenti azioni:

1. definire i requisiti minimi strutturali e gestionali di produzione per qualificare le produzioni agro-alimentari
2. approvare i disciplinari volontari che definiscono le caratteristiche qualitative ed i sistemi di produzione per i prodotti regionali
3. approvare i disciplinari dei prodotti regolamentati a livello comunitario
4. fornire linee guida agli operatori ed alle organizzazioni sulla qualità delle produzioni
5. programmare le attività di sorveglianza sulle produzioni di qualità regolamentate anche sulla base delle indicazioni ministeriali e comunitarie
6. valorizzare e tutelare le biodiversità e le produzioni agro-alimentari tradizionali
7. pianificare e attuare il programma annuale dei controlli analitici sulle produzioni oggetto di sostegno pubblico
8. promuovere e realizzare programmi di assistenza tecnica e di divulgazione
9. proporre attività di ricerca e studio su aspetti qualitativi dei prodotti
10. proporre programmi di formazione sulla qualità per il personale di vigilanza e controllo
11. proporre programmi di formazione sulla qualità per gli operatori del settore
12. valutare e comunicare i risultati dell'attività di sorveglianza sulla qualità
13. verificare la corretta applicazione delle normative relative all'impiego di OGM in agricoltura
14. promuovere il miglioramento genetico del patrimonio zootecnico e vegetale

LE CRITICITA'

Le principali criticità relative alla filiera agroalimentare riguardano:

- complessità del sistema agroalimentare in relazione alla frammentazione, diversificazione e delocalizzazione delle produzioni e del rapido sviluppo delle tecnologie
- rischi emergenti
- tecnopatie
- sostenibilità dei sistemi di produzione degli alimenti
- sfiducia ed incertezza del consumatore
- scarsa conoscenza da parte dei consumatori delle caratteristiche nutrizionali e dei prodotti a qualità regolamentata in commercio
- impoverimento delle risorse alimentari tradizionali

COORDINAMENTO

Il coordinamento tra le due competenze sanitarie ed agricole, consente una migliore attuazione degli interventi previsti dal Piano Sanitario Nazionale, dai Piani Sanitari Regionali e dalle politiche agricole nazionali e regionali tese a qualificare e valorizzare le produzioni.

In particolare:

a) il settore delle politiche sanitarie attiva il coordinamento delle seguenti attività:

- acquisizione dati di interesse sanitario sulle abitudini alimentari e sulle produzioni
- pianificazione di programmi di sorveglianza sull'uso dei prodotti fitosanitari
- valutazione e comunicazione dei risultati delle attività comuni di sorveglianza
- proposte di attività di ricerca e studio sulla sicurezza degli alimenti
- predisposizione di linee guida ai produttori per la gestione dei rischi
- proposta di programmi di formazione per gli operatori del settore sanitario

b) il settore delle politiche agricole attiva il coordinamento delle seguenti attività:

- verifica della corretta applicazione delle normative relative all'impiego di OGM in agricoltura
- definizione dei requisiti minimi strutturali e gestionali di produzione per qualificare le produzioni agro-alimentari
- predisposizione di linee guida agli operatori ed alle organizzazioni sulla qualità delle produzioni
- proposta di attività di ricerca e studio sugli aspetti qualitativi dei prodotti
- proposta di programmi di formazione per gli operatori del settore agroalimentare
- valutazione e comunicazione dei risultati dell'attività di sorveglianza

GLI OBIETTIVI STRATEGICI

Gli obiettivi strategici del coordinamento sono:

- garantire un sistema di produzione che, assicurati i requisiti igienico-sanitari e l'ottemperanza dei prodotti tradizionali e/o regolamentati ai disposti dei disciplinari di produzione (provenienza, tecniche produttive e corretta applicazione del marchio) fornisca prodotti con parametri qualitativi e con caratteristiche nutrizionali migliori, mediante il rafforzamento del coordinamento tra le due aree;
- rafforzare un sistema coordinato, nell'osservanza delle rispettive competenze di controllo sulla sicurezza e sulla qualità degli alimenti, finalizzato anche a favorire la valutazione, la gestione e la comunicazione del rischio;
- favorire e rafforzare le modalità di comunicazione interistituzionale su tutte le problematiche alimentari;
- sviluppare un sistema coordinato di comunicazione al cittadino sulle problematiche alimentari di interesse comune;

- sviluppare e condividere le banche dati di interesse comune.

LE AZIONI

- implementare l'esperienza di coordinamento già realizzata nella gestione di altre problematiche quali, ad esempio, i fitofarmaci;
- realizzare un sistema coordinato intraregionale ed interregionale che, rispettoso delle competenze istituzionali già attribuite dallo Stato alle Regioni e Province Autonome, organizzi, coordini ed ottimizzi le attività dei soggetti pubblici e privati al fine di elevare il livello di sicurezza alimentare per quanto attiene il prodotto destinato al consumo e le relative modalità di controllo su tutta la filiera agroalimentare.
- fornire linee guida sui rischi alimentari e sulla qualità dei prodotti ad integrazione dei programmi di educazione e/o informazione del consumatore
- migliorare le informazioni sui sistemi di produzione, di rintracciabilità, di etichettatura e di utilizzo dei marchi di qualità;
- divulgare i sistemi di sorveglianza applicati sia per la sicurezza che per la qualità, nonché i relativi risultati.

La realizzazione di quanto sopra si attua attraverso l'accordo tra Politiche Sanitarie e Politiche Agricole.

@nmvi Oggi

L'informazione Veterinaria On Line