

**S. MICHELE**

Società Cooperativa Sociale Integrata s.r.l.

00147 Roma - Piazzale A. Tosti, 4



In collaborazione con il  
**Forum delle Fattorie Sociali della Provincia di Roma**

## **Progetto di pre-fattibilità per una filiera integrata asinina**



a cura di **Roberta Ciancarelli**  
e **Anna Laura Rosati**

*Realizzato con il contributo della Provincia di Roma  
Assessorato alle Politiche dell'Agricoltura*

# RELAZIONE

Progetto di pre-fattibilità per una filiera integrata asinina nella  
Provincia di Roma.

A cura di:

Roberta Ciancarelli

Anna Laura Rosati

## **1 Lo scenario del lavoro**

Il lavoro che qui presentiamo ha riguardato la possibilità di sviluppo di un settore produttivo così detto di “nicchia”, che può rispondere alla crescente domanda di salubrità, di benessere sociale ambientale e personale che il consumatore richiede ai prodotti alimentari.

Grande è la tendenza allo sviluppo di prodotti di qualità riconosciuti.

L’asino, tra gli equidi partecipa alla crescita di tali prodotti.

Infatti sempre più è richiesto il latte di asina per le sue proprietà nutrizionali e per l’alta presenza di lisozima con proprietà antimicrobiche e nello svezzamento di lattanti che presentano intolleranze e nella cosmesi per la preparazioni di creme e saponi.

L’asino grazie alla sua docilità, è divenuto uno degli animali prescelti nelle terapie complementari del disagio psichico e motorio ed inoltre, al fine del suo ciclo di vita, può essere presente in prodotti di qualità tipica certificata come “ salami e mortadelle”-

Per queste ragioni si è voluta saggiare la possibilità di creare una filiera per la valorizzazione produttiva dell’asino e del suo latte con destinazione prioritaria alla “produzione di latte fresco” ma in cui fossero presenti tutte le possibili utilizzazioni dell’animale in un contesto di agricoltura multifunzionale.

Il lavoro ha previsto la collaborazione del Forum delle Fattorie Sociali della Provincia di Roma che per le celebrazioni della “ Giornata Mondiale per l’Alimentazione” aveva organizzato una giornata di riflessione sulle possibilità di incrementare nei territori provinciali la presenza dell’ asino.

## 2 Le fasi del lavoro

Per comprendere se l'ipotesi fosse realizzabile, in quali contesti aziendali e su quali e quanti asini si potesse contare, presso il Forum delle Fattorie sociali è stato realizzato un focus group, che ha condiviso dapprima le risorse preesistenti nel territorio provinciali quali:

- la rururbanità che caratterizza la capitale, unica città metropolitana, in cui la presenza di vaste aree agricole la pongono tra le prime a livello europeo per presenza di aree verdi;
- la presenza di poli ospedalieri pediatrici;
- la presenza già organizzata nel Forum delle Fattorie sociali della Provincia di Roma ( d'ora in avanti definito Forum ) di aziende e cooperative sociali sensibilizzate alle problematiche dell'Agricoltura e della Zootecnia sociale.

Successivamente sono stati individuati e condivisi gli obiettivi da perseguire:

- la possibilità di offrire ad una popolazione di lattanti, che non possono usufruire del latte materno o intolleranti al latte vaccino, latte d'asina, un latte sostitutivo il più simile al latte materno, facilmente reperibile e a costi accessibili, con un basso contenuto o privo di sostanze chimiche dovute all'ambiente o alle tecniche di allevamento;
- la possibilità di sviluppare in contesti già preesistenti (centri ippici) la presenza degli asini per poter avere una rete urbana di produttrici di latte e per poter praticare terapie complementari attraverso l'onoterapia;

Si è deciso di svolgere quindi un'indagine conoscitiva quali-quantitativa attraverso interviste.

La seconda fase del lavoro ha riguardato l'individuazione degli imprenditori della filiera in oggetto afferenti a tre tipologie:

- le aziende agricole zootecniche biologiche di Roma e provincia perché rispondevano con il loro sistema di allevamento alla massima salubrità del prodotto latte;
- i centri ippici di Roma e provincia;
- le aziende e le cooperative sociali aderenti al Forum.

La terza fase ha riguardato l'intervista.

L'intervista telefonica o telematica è stata realizzata con scheda predefinita e verifica a campione in azienda, con la presenza di una operatrice del Forum dell'ufficio handicap -Provincia di Roma-.

La quarta fase è stata quella dell'analisi dei dati.

La quinta fase ha visto la costruzione della proposta del progetto:

- i bisogni emersi da soddisfare
- il rilievo delle necessità formative
- la policy e le risorse economiche disponibili per il raggiungimento degli obiettivi.

La sesta ed ultima fase ha individuato, nella giornata della Handicap day, un evento qualificante ove promuovere e diffondere l'ipotesi progettuale.

### **3 Tecniche usate e strumenti di rivelazione**

#### 3.1- Il Focus Group

Questa tecnica è stata usata perché, come riferito dalla dott.ssa Battaglini in un precedente lavoro condotto per la Provincia di Roma, la discussione di un gruppo permette di rafforzare o revisionare totalmente l'idea che gli incaricati di un progetto hanno dell'oggetto di studio. Si tratta, infatti, di un colloquio che coinvolge massimo 12 persone, inseriti in un dibattito, in cui si cerca di far emergere i pareri, i punti di vista spontanei dei soggetti partecipanti, la condivisione degli obiettivi che ci si è preposti.

Il Focus Group oltre la presenza del responsabile del progetto e di un ricercatore ha visto presenti:

la direttrice del Forum

il delegato dell'Università della Tuscia - Facoltà di Agraria - esperto di zootecnia

un agronomo

l'assessore ai servizi sociali del comune Bracciano

un rappresentante delle ASL

2 rappresentanti delle Università Agrarie

un esperto di Asini per onoterapia

un rappresentante dei genitori delle famiglie dei diversamenti abili

un imprenditore agricolo.

La traccia usata per il dibattito è stata costruita in modo da essere larga, ma non dispersiva, al fine di poter permettere un libero dibattito e far emergere i diversi pareri e necessità. Essa comprendeva:

#### **DIMENSIONE**

Dimensione aziendale -Dotazione tecnica aziendale

Caratterizzazione degli animali

Caratterizzazione delle diverse fasi produttive

Caratterizzazione delle risorse umane

Redditività

#### **DOMANDE**

Quali sono le aziende che potrebbero essere interessate? Quali le loro strutture ?

Quanti e quali asini sono necessari alla produzione?

Quali vincoli territoriali? Quali le risorse territoriali? ?

Quali sono le esigenze formative?

In che modo la politica comunitaria nazionale, regionale, provinciale può venire incontro alle esigenze?

### 3.2 La scelta della tipologia aziendale

La scelta delle tipologie aziendali a cui rivolgere i quesiti, è emersa nel dibattito del Focus. Essa doveva comprendere:

- La salubrità del prodotto in relazione al benessere animale, alle tecniche di allevamento, per le quali le aziende zootecniche biologiche davano maggior rassicurazione;
- L'innovazione introdotta nella definizione di imprenditore agricolo, rispetto alla multifunzionalità dell'agricoltura così come contenuta nell'articolo 2135 del codice civile;
- Il sorgere delle nuove Fattorie Sociali
- La presenza in Roma e provincia delle aziende agricole, di numerosi centri ippici, di cooperative sociali integrate.

### 3.3 L'indagine

Lo strumento di rivelazione è consistito in un questionario contenente domande e delle risposte pre-codificate. Infatti l'organizzazione delle domande e delle risposte è funzionale alla costruzione della matrice dei dati e permette l'elaborazione statistica dei dati in relazione allo studio delle variabili ( esempio aziende e numero di capi per azienda, azienda e dimensione territoriali, ecc.).

Tab.1 Il questionario

Tipo azienda	Presenza di asini N.	Razza	Finalità dell'allevamento: produzione latte, cosmesi onoterapia turismo	Disponibilità alla diversificazione delle attività: produzione per latte, cosmesi onoterapia turismo	Gradi di interesse: Nessuno Poco Sufficiente Molto	Conoscenza del Forum Provinciale eventuale disponibilità a partecipare
Azienda Agricola						
Centro ippico						
Coop. sociale						

#### 4 L'analisi dei dati

Dall'analisi dei dati quantitativi in relazione alle 3 classi aziendali prescelte per un totale di 258 interviste si ha:

Tab.2

Tipologia aziendale	N. aziende intervistate con allevamenti zootecnici	Presenza di asini	Estensione in ettari
A- Aziende Agricole Biologiche	110	413 di cui 200 allo stato brado-	26.222 (comprensivo di estensione - università agrarie e parte di parco naturale)
B- Centri Ippici	70	36	327
C-Fattorie Sociali	78	21	39
TOTALE	258	470	26.588

Tra i dati qualitativi è emerso che:

- le razze presenti rispondono a: Sarda, Martina Franca, Ragusana, Amiatina, Pezzato d'Irlanda e Allumierana di cui è stato richiesto il riconoscimento dal centro di documentazione per la valorizzazione della razza asinina del territorio di Allumiere.
- Vi è la volontà per l'incremento o per nuovi allevamenti finalizzati alla produzione di latte o al turismo consapevole, all'onoterapia.
- Tutti gli intervistati richiedono : un sostegno economico, nella fase di avvio, finalizzato all'acquisto di nuovi animali; una rete di raccolta e mantenimento del latte; una formazione specifica.
- Da parte delle cooperative sociali un forte interesse a poter usufruire per l'allevamento di terreni pubblici .
- la costruzione di una rete di scambi per condividere problematiche e sperimentazione.
- il Forum quale luogo d'incontro e promozione dei bisogni.

## **5 Ipotesi di una progettazione integrata di filiera asinina**

L'ipotesi che presentiamo prende in esame le possibili applicazioni che l'asino potrebbe trovare in una nuova visione del suo utilizzo a fini economici sociali ambientali nelle diverse aziende, secondo la propria *mission*, al fine di creare sinergie per lo sviluppo e non solo competitività.

### **5.1 Il latte biologico fresco di asina**

Tale latte, sarà, come esposto, prodotto per la nutrizione dei bambini che presentano difficoltà alla lattazione materna, o intolleranze al latte vaccino.

Pertanto per una maggiore sicurezza alimentare si rispetterà la certificazione biologica.

#### **5.1.2 Descrizione del processo produttivo**

Di seguito vengono puntualizzate le fasi del processo produttivo e le relative modalità di esecuzione

##### **Produzione zootecnica**

Le attività previste possono essere suddivise in due attività quella Agricola e Zootecnica propriamente detta.

##### **Produzione Agricola biologica**

Questa attività racchiude le operazioni colturali che si effettuano nel corso dell'anno per la produzione di foraggio e pascolo per l'alimentazione degli animali.

Le tecniche colturali sono descritte nei manuali degli allevamenti biologici degli equidi e messi a disposizione dalle associazioni del biologico che effettuano il controllo e la certificazione.

A parte vanno considerati gli allevamenti allo stato brado per i quali dovrà essere prevista la rotazione dei terreni destinati al pascolo libero ed allevati secondo le norme biologiche.

## Produzione zootecnica biologica

Comprende tutte le operazioni necessarie per una corretta gestione dell'allevamento a partire dalle normative per il benessere degli animali :

- Il benessere animale e la certificazione biologica secondo le norme CEE n.2092 e successive modifiche recepite dalla Regione Lazio
- previsione di spazi adeguati
- spazi liberi con tettoie chiuse a tre lati e recinti steccati legno
- abbeveratoi con acqua limpida
- gestione dei capi aziendali :registrazione dei dati anagrafici di vita e di morte degli animali,
- gestione capi sottoposti a trattamento farmacologico secondo i disciplinari biologici;
- raccolta e stoccaggio del latte:questa fase prevede la mungitura del latte meccanica o a mano a seconda del grado di meccanizzazione e della dimensione aziendale, comunque richiede una differenziazione nella progettazione degli spazi dovendo tener conto che la nutrice rilascia il latte solo in presenza del proprio piccolo e pertanto questi deve essere tenuto dinanzi alla madre nel periodo della mungitura;lo stoccaggio per la filiera in considerazione del fresco può basarsi sulla refrigerazione.
- Vendita diretta del latte fresco: per la vendita del latte fresco di asina si rimanda all' allegato n.1.. Si può ipotizzare un raccolta operata da un soggetto diverso, es. cooperative sociali integrate, ampliando così la possibilità di lavoro, raccolta basata su sistema refrigerato, che possa poi permettere la distribuzione presso i centri di neonatologia e pediatria degli ospedali di Roma e Provincia quali utilizzatori primari del latte fresco asinino ( esempio Ospedale Bambin Gesù che ha già dichiarato la propria disponibilità- GMA Novembre 2010 Provincia di Roma.

## 5.2 Utilizzo del latte di asina nella cosmesi

Una delle applicazioni più antiche del latte di asina è quella che si trova in cosmetologia quale componente di creme, saponi.

Per soddisfare le richieste di sicurezza la produzione rispetterà la certificazione biologica.

La produzione di questi prodotti deve rispettare le normative vigenti per la consultazione delle quali si rimanda all'Allegato 2 .

### 5.3 L'utilizzo dell'asino nel turismo sociale

Una diversificazione dell'utilizzo dell'Asino nell'agricoltura multifunzionale è rappresentata dalla possibilità di utilizzo a fini turistici e socio sanitari.

L'imprenditore agricolo, attualmente, può costituire una Fattoria Didattica o una Fattoria Sociale.

Nel primo caso potrebbe offrire servizi educativi di trekking in percorsi accidentati ed impervi di paesaggi rurali svantaggiati "Trekking a dorso di Asino" o percorsi di trekking a mano libere, mentre l'asino porta il bagaglio "Trekking Someggiato".

In ambo i casi potrebbe svolgere attività assistite co-terapeutiche con la presenza di operatori socio sanitari.

Infatti, l'Asino con le sue caratteristiche etologiche, fisiche, comportamentali e simboliche rappresenta un potenziale facilitatore e mediatore delle relazioni affettive.

Il decreto legislativo del 6 febbraio 2003 ha riconosciuto le terapie con l'aiuto degli animali domestici dall'inglese definite Pet-therapy .

L'I.S.S. Istituto Superiore di sanità ha introdotto tali terapie e le ha accolte nei corsi di aggiornamento per la formazione continua del personale medico E.C.M.

#### 5.4 L'asino nella raccolta dei rifiuti

Piccoli comuni di montagna, arroccati in territori impervi, possono utilizzare l'asino per la raccolta differenziata dei rifiuti. La raccolta può essere organizzata da cooperative integrate sociali. Per la realizzazione di tali servizi si rimanda ai bandi comunali e provinciali.

## 5.4 I bisogni Formativi

L'analisi dei bisogni formativi rispetto all'articolazione delle diverse opportunità offerte nell'ipotesi di costruzione di una progettazione integrata di filiera asinina, evidenzia la molteplicità delle competenze che i diversi operatori agricoli o sociali potrebbero acquisire.

Di seguito viene presentata una classificazione delle diverse offerte formative che dovrebbero essere predisposte nelle policy dei diversi assessorati alla formazione ed al lavoro.

DENOMINAZIONE	SCOPI	REQUISITI
Corso sulle Tecniche di allevamento di asine finalizzato alla produzione di latte	Apportare innovazioni di processo e di prodotto nel settore degli allevamenti di asini attraverso il trasferimento tecnologico e di Know-how biologico per creare nuova imprenditorialità, tutelare il benessere animale salvaguardare la biodiversità, tutelando la salute dei piccoli lattanti.	Agricoltori,allevatori, imprenditori sociali che vogliono specializzarsi nell'allevamento di asini con tecniche biologiche
Corso per la doma dolce- metodo USA - di asini allo stato brado	Conoscere il linguaggio degli asini per instaurare rapporti di sudditanza al fine di rendere addomesticati asini allo stato libero.	Agricoltori,allevatori, imprenditori sociali che vogliono specializzarsi nell'allevamento di asini con tecniche biologiche
Corso per la preparazione artigianale di creme e saponi	Diversificare le attività dell'impresa; fornire conoscenze sulle tecniche di produzione, confezionamento e commercializzazione del latte di asina quale componente nella preparazione di prodotti cosmetici artigianali.	Agricoltori,allevatori, imprenditori sociali che vogliono ampliare le attività produttive dell'azienda.
Corso per accompagnatore di trekking con l'asino e trekking someggiato	Diversificare le attività agricole, turistiche e sportive; fornire conoscenze sull'empatia uomo-asino; fornire conoscenze sulle valenze territoriali( percorsi alternativi – onovie- ) e sulle tecniche di avvicinamento e conduzione dell'asino..	Agricoltori, allevatori, conducenti di centri sportivi per l'equitazione, operatori sociali
Corso per operatori sociali in attività assistita con l'asino – Onoterapia-	Fornire conoscenze e capacità operative di pratica equestre con l'asino; informare sulle tecniche complesse di educazione e rieducazione, mirate al superamento di danni sensoriali, motori cognitivi, affettivi comportamentali attraverso la comunicazione asino-utente-operatore	Operatori socio sanitari, medici, psicologi, psichiatri.

## 5.5 Gli strumenti attuativi per la realizzazione della filiera asinina.

Il Decreto Ministeriale del 21/04/2008, ha reso possibile il contratto di filiera anche per il latte d'asina, con finanziamenti pubblici per le fasi di produzione, di trasformazione, di commercializzazione, per la pubblicità, la ricerca e lo sviluppo.

Il contratto definito dal ministero coinvolge i soggetti che concorrono alla completa realizzazione della filiera, dalle imprese agricole, alle imprese commerciali, alle società di controllo della qualità, alle aziende pubblicitarie, agli istituti di ricerca.

Ai contributi ministeriali possono aggiungersi anche quelli regionali e, una volta assicurato l'ottenimento di un prodotto igienicamente qualificato, c'è la possibilità di inserire il latte d'asina in una fascia protetta (parafarmaco) dal Ministero della Salute, ed essere offerta sul mercato ad un prezzo interessante per il consumatore.

Per la regione Lazio, lo strumento più idoneo risulta essere il piano di sviluppo rurale.

Nell'asse I ove è prevista la progettazione Integrata di Filiera, nell'asse II ove troviamo il mantenimento della biodiversità, come pure nell'asse III ove è contemplato l'aspetto sociale nelle PIT o nella progettazione dei GAL.

Per ciò che concerne la formazione, risulta evidente l'articolazione della richiesta formativa e a livello regionale nel piano di sviluppo rurale, come pure a livello provinciale nelle proposte che l'Assessorato alla formazione ed al lavoro può proporre nel POF per l'innovazione delle aziende agricole e sociali, per quelle in crisi della farmaceutica, essendo stato paragonato il latte d'asina al prodotto parafarmaceutico dal Ministero della salute.

## **6 Un esempio di Fattibilità**

Di seguito riportiamo la Proposta Progettuale sviluppata dal percorso precedentemente esposto e presentata dal Comune di Bracciano nel GAL Tuscia Romana. Misura 321 “Servizi essenziali per l’economia e la popolazione rurale”. La proposta progettuale costituisce una delle fattività del nostro progetto di filiera.

### **“ Impariamo dagli asini”**

#### **INQUADRAMENTO DELL’IDEA PROGETTUALE**

L’Università Agraria di Bracciano, su richiesta dell’Assessorato alle Politiche Sociali, ha assegnato al Comune di Bracciano, per un periodo ventennale, l’Area sulla quale era ubicata la comunità per il recupero dei tossicodipendenti “Punto Linea Verde”. Tale struttura, che comprende piccole abitazioni, laboratori per l’avviamento al lavoro, un anfiteatro, una grande sala comune, un frutteto, risulta attualmente non fruibile a causa di un contenzioso determinatosi tra l’Ente Pubblico e la cooperativa che gestiva la comunità.

Pertanto, per il periodo occorrente per tornare nella piena disponibilità dell’immobile, è stato individuato un altro appezzamento di terra, della superficie di circa ha 2, situato lungo via di Castel Giuliano (foglio 42 , part 99) (cfr. planimetria allegata), da destinare a finalità sociali.

La partecipazione a convegni tematici ed il confronto con istituzioni pubbliche e private quali la ASL RM F, l’Associazione Asinomania, L’Università della Tuscia di Viterbo, la Regione Lazio, la partecipazione a Focus Group presso il Forum delle Fattorie Sociali della Provincia di Roma, hanno fatto comprendere la fattibilità di un progetto, da realizzarsi su una porzione dell’area messa a disposizione dell’Università Agraria, che prevede l’utilizzazione dell’asino sia per attività di riabilitazione (c.d. onoterapia) che per incrementare e migliorare l’offerta turistica del nostro territorio attraverso l’individuazione di percorsi naturalistici e storico archeologici da percorrere con gli asini.

L’onoterapia (terapia attraverso gli asini) si concretizza in interventi di “educazione e rieducazione” alla relazione, finalizzati a promuovere condizioni di benessere. Si tratta, in pratica, di attività co-terapiche di supporto alla medicina e alla psicologia tradizionale, che hanno il compito di potenziarne gli esiti positivi, svolgendo un lavoro parallelo agli altri interventi.

La dimensione significativa dell'incontro è la triade utente–asino-operatore che si rivela contenitore affettivo sicuro e accogliente che comunica e ascolta. Il rapporto con gli animali rappresenta un'opportunità, una strada privilegiata per ottenere risultati sul piano della comunicazione. L'asino, con le sue caratteristiche etologiche, fisiche, comportamentali e simboliche, rappresenta potenzialmente un facilitatore alla relazione. La comunicazione non verbale diventa il canale preferenziale che rende possibile l'espressione, in modo graduale, più intima di sé. Al pubblico verrà quindi data la possibilità di prendere confidenza con gli asinelli, toccarli e accarezzarli, conoscere le caratteristiche e le particolarità di questo animale: imparare ad entrare in contatto con l'animale anche attraverso le pratiche di cura di cui questi animali hanno bisogno (strigliatura, foraggiamento, mungitura, etc..).

La prospettiva di avere a disposizione 15 asinelle è alla base dell'altra attività che si prevede di avviare, consistente nella promozione di passeggiate su percorsi turistico-culturali e archeologici, al fine di favorire la conoscenza delle caratteristiche naturalistiche e la storia del territorio della Tuscia Romana. Uno dei percorsi già individuati è l'antica strada etrusca che collegava l'insediamento di Castel Giuliano con la necropoli di Cerveteri circa 7 Km di percorso da riportare alla luce.

Tra l'altro, si prevede che il progetto sarà valorizzato dalla prossima realizzazione di una fattoria sociale sulla restante porzione del terreno messo a disposizione.

Il termine agricoltura sociale può essere usato per indicare quelle esperienze che fanno uso delle risorse presenti nelle aziende agricole per facilitare percorsi di inclusione sociale di persone in situazioni di disagio. In particolare l'agricoltura sociale è quell'attività che impegna le risorse, materiali ed immateriali dell'agricoltura per promuovere e accompagnare azioni terapeutiche, di riabilitazione, di inserimento lavorativo di persone svantaggiate o a rischio di esclusione sociale e quindi migliorare le condizioni di vita della comunità locale.

L'idea è quella di realizzare un'impresa agricola, con valenza di fattoria sociale, che potrà partecipare ai bandi del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Lazio (PSR-Lazio) od altro strumento a sostegno delle imprese agricole, con la finalità di trarre il proprio sostentamento da attività agricole, quali l'orticoltura, la floricoltura, l'allevamento di animali domestici, ma che contemplerà, tra i propri obiettivi, l'apertura al sociale, inizialmente attraverso l'inserimento lavorativo di disabili psichici, in collaborazione con il Dipartimento di Salute Mentale della ASL RM F.

Oltre alla coltivazione, il progetto prevede l'allevamento di animali domestici quali galline ovaiole ed un piccolo nucleo di asine. Per queste, grazie al fatto che il lotto in concessione è ubicato tra grandi appezzamenti di terreni appartenenti all'Università Agraria, sarà possibile la conduzione al pascolo dietro pagamento di un modesto canone annuale da riconoscere all'Università Agraria medesima (Euro 80,00/ha annui, in pascolo recintato e con disponibilità di idoneo abbeveraggio).

L'allevamento asinino è oggi molto apprezzato a causa delle qualità del latte d'asina che lo rende particolarmente adatto nella fase di svezzamento dei bambini, specialmente in relazione all'incremento delle allergie alimentari dei lattanti verso il latte vaccino; infatti sono circa 15.000 i bambini in Italia che necessitano di latte alternativo a quello vaccino.

Da tale punto di vista, l'obiettivo è quello di costituire una filiera del latte d'asina collaborando con l'Università Agraria di Allumiere ed altre realtà presenti nella Regione Lazio verso la formazione di un Consorzio di soggetti attivi nei settori di riferimento avendo come ulteriore interlocutore l'ospedale Bambin Gesù di Palidoro Inoltre sono già in essere forme di collaborazione tra il Dipartimento DIPA dell'Università degli Studi della Tuscia e l'Associazione Asinomania Academy, per la redazione di un progetto di Consorzio di produttori di latte d'asina e fattorie sociali dedite, tra le altre attività ludico-ricreative-riabilitative, anche all'onoterapia (terapia attraverso gli asini).

## ALLEVAMENTO DELL'ASINO E ATTIVITA' NEL SOCIALE

La prospettiva di avere a disposizione delle asinelle è quindi alla base del progetto ricreativo-ludico-riabilitativo, per la cui attuazione si richiede l'inserimento nel PSL del GAL Tuscia Romana che il comune di Bracciano intende realizzare.

## SINTESI DEL PROGETTO

### Azioni Previste

Il progetto prevede la creazione di un'area attrezzata per il mantenimento del piccolo nucleo di asini e lo sviluppo di attività ludico-ricreative-riabilitative. In particolare si prevede la realizzazione a basso impatto (costruzione lignee o strutture mobili telonate) di un recinto per la stabulazione degli animali con annesso ricovero e tettoia stoccaggio foraggi e mangimi. L'area sarà inoltre attrezzata con un serbatoio per la raccolta d'acqua e l'abbeveraggio degli asini. La recettività sarà garantita da una struttura coperta di ca. 100 mq con annesso locale servizi igienici a norma di legge.

Tutte le azioni che riguardano il ricovero ed il mantenimento degli animali sono a valere sul bando PSR (Piani sviluppo rurale). La sistemazione della "strada etrusca" consentirà di disporre di un percorso che si snoda nel territorio circostante il centro lungo cui poter effettuare passeggiate con gli asini in totale sicurezza e tranquillità, fruendo di un servizio ad alto contenuto culturale.

Al fine di garantire un servizio adeguato alle premesse, il progetto prevede la formazione di operatori, selezionati a mezzo di bando pubblico, in qualità di mediatori tra pubblico ed asini.

Tali azioni di sistema sono realizzate per avviare le seguenti attività:

### Attività ludico-ricreative

Il centro consentirà di offrire, oltre all'onoterapia, anche spazi attrezzati per lo sviluppo di attività di tipo ludico-ricreativo come ad esempio rappresentazioni teatrali all'aperto, scuola di ceramica ed altre attività similari; inoltre sono previste escursioni con gli asini sul territorio, di tipo naturalistico e storico - archeologico, nell'ottica di valorizzazione delle risorse locali già esistenti. Questo costituirà per il territorio del distretto F3 e anche per i distretti limitrofi un punto di riferimento culturale, in cui la collettività potrà sperimentare nuovi modelli di inclusione sociale e di condivisione.

### Trans-territorialità dell'iniziativa

La trans-territorialità sarà garantita dalla messa in rete del centro per l'onoterapia in parola e quello previsto per la vicina Università Agraria di Allumiere. La partecipazione della Cooperativa Agricola all'interno di un Consorzio di produttori di latte d'asina e attività sociali a valenza regionale garantirà viepiù tale aspetto.

### Numero potenziali fruitori (utenti del distretto)

Si rileva che i potenziali target fruitori del progetto sono valutati comunque su un bacino trans-territoriale. I target sono:

Popolazione distretto F3 (Bracciano, Anguillara S., Canale M, Manziana, Trevignano R. :

Target persone adulte con disabilità:125

Target persone adulte con problematiche di salute mentale:607

Target minori con disabilità e /o problematiche relative all'età evolutiva:578

## ANALISI PRELIMINARE DEI COSTI

### A. Corso di formazione per operatori e addestramento per gli asini (due settimane)

Corso di formazione per 20 operatori	350,00 Euro ogni operatore	7.000,00 Euro
Addestramento per 15 asini	A corpo	15.000,00 Euro
Totale		22.000,00 Euro

### B. Recinto di stabulazione degli asini

Area sub-quadrata di ca. 1500 mq, sviluppo lineare recinti ca. 200 mq. Paleria a sezione quadra 10x10 con due spigoli coperti da angolari metallici anti-morso e 2 traverse 15x3 con piattina metallica su un lato stretto anti-morso. Fissaggio a viti autofilettanti delle traverse ai montanti (1 ogni 2 m). Compreso 1 cancello per l'accesso degli animali, lo scavo per il posizionamento dei montanti e tutte le opere accessorie per la piena funzionalità	70,00 Euro/m	14.000,00 Euro
--	--------------	----------------

### C. Botte raccolta acqua d'abbeverata

Serbatoio in vetroresina o altro materiale non metallico da 500 l con sostegno a 2 m dal suolo comprese tubazioni (15 m) e vaschette d'abbeverata (6) con valvola compreso montaggio	A corpo	3.500,00 Euro
--	---------	---------------

### D. Area coperta per attività ludico-ricreative-riabilitative

Struttura mobile telonata per ca. 100 mq con chiusura su tre lati compreso montaggio	A corpo	14.000,00 Euro
--	---------	----------------

#### E. Sistemazione Percorso “strada etrusca” ca. 7 km

Lunghezza percorso		7.000 m
Ripristino di strada di servizio della larghezza di mt 2,5 media, a fondo naturale, mediante interventi di ripristino del piano viario, taglio ed asportazione materiale vegetale (arbusti, rovi, etc...) e delle eventuali opere di presidio e scolo delle acque	2,20 Euro/m	15.400,00 Euro
Segnaletica dedicata (cartelli segnavia, mappe, etc...)	A corpo	1.200,00 Euro
Pannelli informativo-divulgativi (4) compreso redazione testi, parte iconografica, stampa e struttura di sostegno in legno trattato	2.250,00 Euro cadauno	9.000,00 Euro
Totale		25.600,00 Euro

#### F. Acquisto finimenti ed attrezzatura minuta

Kit completo per asino (finimenti, etc.)	130,00 Euro X 15 asini	1.950,00 Euro
Basti piccoli	250,00 Euro X 5 asini	1.250,00 Euro
Basti grandi	300,00 Euro X 10 asini	3.000,00 Euro
Totale		6.200,00 Euro

#### G. Acquisto fieni e mangimi per il primo anno

Fieno polifita di buona qualità in balle da ca. 35 kg/cadauna: 800 balle (copertura per 6 mesi)	4,00 Euro/cadauna	3.200,00 Euro
Avena 0,5 kg/capo/die): ca. 30 q.li	30,00 Euro/q.le	900,00 Euro
Totale		4.100,00 Euro

#### H. Sito web

Realizzazione e gestione (primo anno) sito web	A corpo	3.500,00 Euro
--	---------	---------------

#### I. Realizzazione opuscoli divulgativi

Ideazione, realizzazione testi ed iconografia per 10.000 opuscoli divulgativi compresa la stampa a colori	A corpo	5.000,00 Euro
---	---------	---------------

#### L. Progettazione esecutiva voci B e E

7% su totale costi voci B-E		2.772,00 Euro
-----------------------------	--	---------------

#### M. Imprevisti e/o costi di completamento su voce B e E

8 % su totale voci B-L		3.158,00 Euro
------------------------	--	---------------

TOTALE NETTO VOCI A-M		103.830,00 Euro
IVA 20% SU TOTALE NETTO		20.766,00 Euro
TOTALE		124.596,00 Euro

## **Allegato 1**

**Normative per la produzione e la commercializzazione di latte d'Asina ad uso alimentare** (IL Regio Decreto n° 994 del 9 maggio 1929 è l'unica norma che fa esplicito riferimento al latte d'asina)

- l'art. 15 recita che “per latte alimentare si deve intendere il prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e nutrizione, con la sola parola latte si deve intendere il latte proveniente dalla vacca. Il latte di altri animali deve portare la denominazione delle specie cui appartiene l'animale che lo fornisce, così per esempio latte di capra, latte d'asina, ecc.”;

- l'art. 43 recita che “i comuni nei quali viene esercitata la vendita diretta del latte d'asina o di pecora, devono stabilire apposite norme nei regolamenti locali d'igiene per disciplinare la produzione e il commercio di detto latte. Il latte d'asina così come quello vaccino può essere venduto direttamente dal produttore al consumatore oppure compravenduto tra produttore ed industria”.

I locali adibiti alla conservazione ed alla vendita del latte d'asina, secondo quanto previsto dal DPR 327 del 26703/ 1980,:

- costruiti in modo tale da garantire facile ed adeguata pulizia;
- sufficientemente ampi;
- razionali sotto il profilo igienico-sanitario;
- dotati di pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili;
- muniti di dispositivi contro gli insetti e i roditori;
- adibiti all'esclusivo uso per cui sono destinati;
- dovranno essere utilizzate attrezzature idonee sotto il profilo igienico-sanitario e costruiti in modo da consentire la facile e completa pulizia;
- dovranno essere utilizzate attrezzature per la refrigerazione;
- gli impianti dovranno essere forniti di acqua potabile;
- dovranno esserci servizi sanitari non comunicanti direttamente con i locali di lavorazione.

Nel caso in cui il latte di asina debba essere destinato all'infanzia sotto la denominazione “alimento per lattanti” o “alimento di proseguimento”, oppure “destinato a fini medici speciali”, occorre ottemperare a quanto previsto dal D.L.vo 11 del 27/01/1992. In questi casi il produttore deve ottenere specifica autorizzazione dal Ministero della Salute, sulla base di accertati requisiti tecnico-strutturali e delle condizioni igienico-sanitarie.

Il Regolamento Ce 852/04 prevede “norme specifiche in materia di igiene per alimenti di origine animale”. In tale regolamento il latte di asina può essere fatto ricadere nella tipologia “altre specie” e deve essere prodotto con animali:

- a) che non presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo attraverso il latte;
- b) che presentano uno stato di salute generale buono e non evidenziano sintomi di malattie che possano comportare una contaminazione del latte e, in particolare, non sono affetti da infezioni del tratto genitale con perdite, enterite con diarrea accompagnata da febbre, o infiammazioni individuabili della mammella;

c) che non sono affetti da ulcerazioni della mammella tali da poter alterare il latte e il colostro;

d) ai quali non sono stati somministrati sostanze o prodotti non autorizzati e i quali non sono stati oggetto di un trattamento illecito ai sensi della [direttiva 96/23/CE](#);

e) per i quali, in caso di somministrazione di prodotti o sostanze autorizzati, siano stati rispettati i tempi di sospensione prescritti per tali prodotti o sostanze.

In particolare, per quanto riguarda la brucellosi, il latte crudo proveniente da femmine di altre specie appartenenti, qualora si tratti di specie sensibili alla brucellosi, ad allevamenti regolarmente controllati per tale malattia in base a un piano di controllo approvato dall'autorità competente.

Per quanto riguarda la tubercolosi, il latte crudo proveniente da femmine di altre specie appartenenti, qualora si tratti di specie sensibili alla tubercolosi, ad allevamenti regolarmente controllati per tale malattia in base ad un piano di controllo approvato dall'autorità competente.

Il latte prodotto da animali in buona salute con le caratteristiche sopra descritte deve avere una carica batterica a 30° C (per ml) uguale o inferiore 1.500.000 Ufc ( Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese).

Tuttavia, se il latte crudo di animali diversi dalle vacche è destinato alla fabbricazione di prodotti fatti con latte crudo mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico, gli operatori del settore alimentare devono prendere misure affinché il latte crudo utilizzato soddisfi il criterio seguente; carica batterica a 30° C (per ml) uguale o inferiore 500.000 Ufc ( Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese).

Inoltre il Regolamento in oggetto per gli animali definiti “altre specie” non definisce alcun limite per le cellule somatiche (che per le bovine è di 400.000), così come non definisce gli altri agenti patogeni.

Relativamente a questi ultimi possono essere presi in considerazione i limiti indicati dal D.P.R. 54/97 (ora parzialmente abrogato) che prevedono assenza in 25g. di Salmonella sp. e Stafilococco aureus.

Sempre in riferimento ai limiti microbiologici del latte si possono considerare i limiti previsti dal Reg. CE 2073/05 all'allegato I Criteri microbiologici dei prodotti alimentari, che prevedono l'assenza Listeria monocytogenes in 25g. e assenza di Enterobacter sakazachii in 10g.(riferito a latte in polvere per lattanti).

Reg. CE 1525/98 “che modifica il regolamento (CE) n° 194/97 stabilisce tenori massimi ammissibili per alcuni contaminanti presenti nei prodotti alimentari”.

In questo regolamento vengono definiti all'allegato I i quantitativi massimi di aflatoxina M1 nel latte ( prodotto n° di riferimento 2.1.3) Kg.g che è fissato a 0.05

Reg. 2377/90 “stabilisce procedure comunitarie per la determinazione dei limiti massimi di residui medicinali veterinari negli alimenti di origine animale” e Reg. CE 1752/02 “ modifica gli allegati I e II del Reg. CE 2377/90 del consiglio che definisce le procedure comunitarie per la determinazione dei limiti massimi dei residui medicinali veterinari negli alimenti di origine animale”.

Negli allegati g/Kg sono indicate i limiti LMR per ogni matrice alimentare (es. bovini latte 100 di Ceftiofur).

Reg. CE 149/08 “ definisce gli allegati II, III e IV, che fissano i livelli massimi di residui per i prodotti compresi nell'allegato I del suddetto regolamento”.

Il regolamento stabilisce i limiti di molte sostanze chimiche che si possono ritrovare negli alimenti; relativamente al latte, disposizioni specifiche sono contenute nell'allegato I.

Reg. CE 178/02 “Stabilisce i principi generali e i requisiti generali della legislazione alimentare,...”  
Come per tutti gli altri alimenti, anche per il latte d'asina, i produttori dovranno definire così come previsto da questo regolamento procedure atte a garantire la rintracciabilità del prodotto alimentare, mettendo in atto un sistema che permetta loro di risalire a chi ha fornito un mangime o qualsiasi altra sostanza destinata ad entrare a far parte di un mangime o di un alimento.

Il produttore, inoltre, deve predisporre delle procedure in grado di individuare le imprese a cui ha fornito il prodotto. La realizzazione di questo sistema di procedure ha come fine quello di poter seguire, lungo tutta la filiera, il prodotto alimentare ed intervenire procedendo al ritiro nel caso che si accerti una non conformità relativa alla sicurezza alimentare.

D.lgs 109/92 “concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari,

Al momento, del confezionamento dovranno essere prese in considerazione le prescrizioni di questa norma che a come fine quello di rendere edotto il consumatore sul contenuto del prodotto e di impedire frodi commerciali.

Per quanto attiene alla vendita diretta in azienda, questa può essere regolarmente svolta conseguendo l'autorizzazione ASL ai sensi della legge 283 del 30/04/1962; il Comune può stabilire, in linea con quanto previsto dal RD 994/1929, ulteriori norme nel regolamento locale d'igiene.

Il latte di asina può essere venduto solo come prodotto fresco.

.Va anche considerata la normativa concernente i materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti ( DM Salute 21 marzo 1973 “disciplina igienica degli imballaggi ..... destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari...” , Reg. CE n°1935/04 “ riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari...” , Reg CE n° 282/06 “materiali e oggetti di plastica destinati al contatto con gli alimenti”, ecc.) e la normativa sul benessere animale (Reg. CE n° 1/05) .

PRODOTTI ALIMENTARI PARTICOLARI (Reg. 41/09, 953/09; D.Lgs. 111/92, 241/96, 242/05; D.P.R. 131/98, 128/99; D.M. 6/10/93, 22/2/05, 16/10/08) (alimen08)

Soggetti interessati:

Bambini, persone affette da disturbi fisiologici o "il cui metabolismo è perturbato" che hanno bisogno di alimenti particolari, quali:

- 1) formule per lattanti (preparati destinati ad alimentazione nei primi 4-6 mesi di vita);
- 2) formule di proseguimento ed altri alimenti per svezzamento (Fino a 12 mesi);
- 3) altri alimenti per la prima infanzia (da 1 a 3 anni);
- 4) alimenti con scarso o ridotto valore energetico destinati al controllo del peso;
- 5) alimenti arricchiti con vitamine e minerali analogamente ad integratori alimentari;
- 6) alimenti destinati a fini medici speciali;

- 7) alimenti con scarso tenore di sodio, compresi sali dietetici, iposodici, asodici;
- 8) alimenti senza glutine o alimenti adatti a persone intolleranti al glutine (Glutine è la frazione proteica del frumento, segala, orzo, avena e loro varietà incrociate o derivati non solubili in acqua contenuto in tali prodotti inferiori a 100 mg/kg;
- 9) alimenti adatti ad intenso sforzo muscolare, soprattutto per sportivi;
- 10) alimenti destinati ad individui affetti da diabete.

Prodotti destinati a lattanti e bambini distinti in alimenti a base cereali (Cereali semplici ricostituiti con latte, cereali con aggiunta di alimento ricco di proteine ricostituito con acqua, pasta da usare dopo cottura in acqua bollente, biscotti e fette biscottate da usare dopo sbriciolati in acqua) ed alimenti diversi da quelli a base cereali che non debbono contenere residui di antiparassitari superiori a 0,01 mg./kg. né contenere prodotti geneticamente modificati.

#### Iter procedurale:

Stabilimenti di produzione e confezionamento di prodotti debbono essere autorizzati da Ministero Salute. Domanda inviata ad ASL, corredata da:

- a) planimetria dello stabilimento in scala 1:100
- b) relazione su caratteristiche strutturali, igienico-sanitarie stabilimento
- c) indicazione su attrezzature impiegate nella produzione
- d) documentazione attestante conformità acqua usata ad uso potabile
- e) indicazione laboratorio analisi. Se interno, descrivere caratteristiche strutturali ed attrezzature. Se esterno, deve rientrare tra quelli autorizzati da Ministero (Domanda contenente indicazioni su idoneità struttura, attrezzatura e personale, corredata da copia autorizzazione ASL) ed inseriti in apposito Albo
- f) generalità e qualifica professionale del responsabile controllo qualità processo produttivo
- g) copia autorizzazione Sindaco interessato a smaltimento acque reflue di lavorazione, nonché modalità smaltimento dei rifiuti solidi
- h) ricevuta versamento tariffa governativa
- i) nel caso di imprese che già producono prodotti alimentari:
  - copia autorizzazione corredata da relazione sopralluogo ispettivo ASL, attestante conformità locali ed impianti
  - documentazione attestante "separazione deposito dei costituenti peculiari di ciascun tipo di lavorazione, efficace rimozione da impianti di ogni residuo prima di cambiare tipo di lavorazione"
  - dichiarazione di impegno ad annotare su registro lavorazione: giorno ed ora di singole lavorazioni.

Ministero Salute rilascia o meno autorizzazione entro 120 giorni, informandone Regione, consentendo eventuale lavorazione in uno stabilimento e confezionamento in un'altra regione

Commissione Europea individua le sostanze (vitamine, minerali, amminoacidi, carnicina e taurina, nucleotidi, colina e inositolo) che possono essere aggiunte a prodotti destinati ad alimentazione particolare (alimenti dietetici, alimenti destinati a fini medici speciali). Elenco di tali sostanze con relativa destinazione alimentare particolare riportato in Allegato al Reg. 953/09 pubblicato su G.U.CE 269/09. Ammesso uso di sostanze aggiunte per scopi nutritivi, purché “comportano la produzione di prodotti sicuri che soddisfano le esigenze nutritive specifiche dei soggetti cui sono destinate” secondo quanto stabilito dai dati scientifici generalmente accettati. A tal fine produttore od importatore presenta “lavori scientifici e dati comprovanti che uso di sostanze aggiunte soddisfa scopi nutritivi specifici”. Alle sostanze riportate su G.U.CE 269/09 applicati requisiti di purezza fissati da CE o da Organismi internazionali.

Imprese che intendono vendere alimenti particolari prodotti od importati notificano richiesta di autorizzazione a Ministero Salute di immissione al commercio del prodotto, utilizzando modello riportato su G.U. 202/00 e specificando: nome o ragione sociale e sede del fabbricante o

confezionatore del prodotto; nome di vendita prodotto; classificazione proposta per prodotto; forma di presentazione; tipo e materiale di confezione; periodo di durata; composizione analitica; elenco ingredienti in ordine decrescente con relative quantità (Nel caso di ingredienti erboristici “con finalità di tipo salutistico”, con esclusione di quelli di tradizionale impiego tipo camomilla, tisane, the riportare sempre denominazione botanica); sede stabilimento di produzione o confezionamento; Paese di origine in caso prodotti importati; quantità d’uso giornaliero consigliata e/o prescrizioni specifiche in etichettatura. Allegare a domanda:

- 1) scheda tecnica od altra documentazione attestante idoneità ad uso alimentare degli ingredienti “e, se del caso, la conformità alla farmacopea ufficiale”. Nel caso di alimenti per lattanti e di proseguimento occorre garantire assenza di antiparassitari (Ammessa soglia di 0,003 mg./kg., elevata a 0,01 mg./kg. nel caso di alimenti a base di cereale) o di altre sostanze nel prodotto finale “proposto come pronto per il consumo o ricostituito” che possono mettere a rischio la salute dei lattanti e bambini;
- 2) 3 esemplari di etichetta "nella veste grafica definitiva";
- 3) bollettino attestante versamento tariffa governativa

Nel caso di prodotto già commercializzato in altro Stato CE, domanda di autorizzazione contenente solo generalità impresa. Allegare:

- 1) copia etichetta usata nello Stato;
- 2) autocertificazione attestante conformità prodotto a norme vigenti nello Stato;
- 3) modello di etichetta proposto in Italia;
- 4) ricevuta versamento tariffa governativa;
- 5) elenco ingredienti in ordine decrescente con relativa quantità;
- 6) composizione analitica e durata del prodotto;
- 7) tipo e materiale di confezione.

Ministero può chiedere integrazioni o delucidazioni da fornire entro 30 giorni, pena decadenza richiesta.

Ministero rilascia o nega autorizzazione, entro 90 giorni (Dopo tale data procedura di silenzio-assenso), informandone Regione in cui ha sede impresa. Su autorizzazione riportata: generalità e sede impresa; sede stabilimento di produzione e confezionamento; nome prodotto, sua natura e gruppo di appartenenza; elenco ingredienti in ordine decrescente con relativa quantità; composizione analitica e durata prodotto; numero autorizzazione e data rilascio; peso, forma e materiale della confezione. Ad autorizzazione allegare tipo di etichetta e foglio illustrativo approvato.

In caso di modifica etichetta si deve provvedere a nuovo invio del modello.

Impresa od importatori comunicano entro 31 Dicembre cessazione di produzione, importazione, commercializzazione del prodotto oggetto di notifica.

Ministero pubblica su G.U. elenco prodotti alimentari particolari autorizzati con relative etichette ed elenco stabilimenti autorizzati a produzione o confezionamento di alimenti destinati ad alimentazione particolare, alimenti arricchiti con vitamine e minerali, integratori alimentari (compresi quelli a base di soli ingredienti erboristici). Al 30/6/2008 elenco stabilimenti autorizzati pubblicato su G.U. 259/08. Ministero predispone piano di verifica per conferma delle autorizzazioni alla produzione e/o al confezionamento, con relativo aggiornamento mensile di tale elenco pubblicato sul sito [www.ministerosalute.it](http://www.ministerosalute.it)

Imprese, entro 3 mesi da inizio produzione, inviano campioni rappresentativi prodotto ad Istituto Superiore Sanità.

ASL esegue programma annuale di controlli sulla produzione. Venire meno dei requisiti tecnici od igienico-sanitari comporta sospensione o revoca autorizzazione.

Nuovi prodotti per essere commercializzati debbono essere inviati a Ministero Sanità, accompagnati da lavori scientifici, risultati analisi e modello etichette utilizzate.

Se Ministero ritiene:

- non validi i prodotti (Nei prodotti per lattanti sempre vietato impiego materiale derivato da OGM. Nei prodotti per lattanti e di proseguimento vietata presenza di residui antiparassitari in misura superiore a 0,01 mg./kg.), invita le imprese a ritirarli dal commercio, altrimenti ne dispone il sequestro;
- prodotti pericolosi per salute umana, ne dispone il sequestro;
- validi i prodotti, prescrive alle imprese di ottenere autorizzazione prima della vendita.

Di tali decisioni il Ministero informa la CE

La vendita di tali prodotti deve avvenire:

- in imballaggi preconfezionati;
- con etichette sui contenitori, conformi a quelle autorizzate da Ministero, contenente:
  - a) denominazione prodotto accompagnata da indicazione caratteristiche nutrizionali particolari del prodotto (v. dietetico, di regime, alimento per lattanti, alimento di proseguimento);
  - b) elenco degli ingredienti. Negli alimenti destinati a persone intolleranti al glutine ammessa presenza di avena se preparata in modo da evitare contaminazioni da parte frumento, segala, orzo o loro varietà incrociate e comunque contenente non oltre 20 mg/kg di glutine. Nel caso di alimenti arricchiti con vitamine e minerali occorre immettere in commercio “alimenti sicuri e idonei a completare gli apporti di tali nutrienti”
  - c) elementi particolari della composizione e processo di fabbricazione;
  - d) quantitativo netto;
  - e) termine massimo di conservazione;
  - f) modalità di conservazione ed istruzioni per l'uso (Alimenti per lattanti e di proseguimento possono richiedere per consumo aggiunta di acqua), avvertenze sui rischi per salute umana in caso di preparazione inadeguata;
  - g) tenore di proteine, carboidrati, glucidi, protidi e lipidi ed indicazione in kilocalorie del valore energetico per 100 gr. o ml. di prodotto con suggerimento della quantità proposta da consumare. Per prodotti destinati a persone intolleranti a glutine riportare, accanto a denominazione prodotto, dicitura “con contenuto di glutine molto basso” o “senza glutine” (solo in caso contenuto glutine inferiore a 20 mg/kg derivato da frumento, segala, orzo, avena e loro varietà incrociate), mentre vietata dicitura “con contenuto di glutine molto basso”;
  - h) generalità fabbricante o confezionatore;
  - i) sede stabilimento di produzione o luogo di origine e provenienza.

Nel caso di alimenti arricchiti con vitamine e minerali etichetta preventivamente notificata a Ministero Salute;

- tramite azioni pubblicitarie. Occorre inviare richiesta autorizzazione a Ministero Salute, con
- generalità impresa e denominazione prodotto, allegando:
  - a) 3 copie etichetta + scheda tecnica attestante "sussistenza proprietà vantate nella pubblicità";
  - b) 3 copie del testo della pubblicità;
  - c) 3 copie recante descrizione scena e dialogo in caso di pubblicità in video;
  - d) ricevuta versamento di 300 EUR a Ministero Salute per ciascun messaggio pubblicitario Ministero Salute, entro 75 giorni da invio domanda, decide se approvare o meno pubblicità. Autorizzazione Ministero va riportata in pubblicità.

Nessuna autorizzazione per pubblicità è necessaria se messaggio si limita a "riprodurre integralmente e senza modifiche le indicazioni, le eventuali controindicazioni, le avvertenze descritte in etichetta o nel foglio illustrativo, con eventuale aggiunta di una fotografia o di una rappresentazione grafica della confezione del prodotto";

- presentazione e pubblicità non deve "attribuire proprietà atte a prevenire, curare o guarire

malattie". Consentita divulgazione di informazioni o raccomandazioni specifiche solo tra medici, alimentaristi, farmacisti. Nel caso di alimenti per lattanti vietata pubblicità nei punti vendita o distribuzione campioni a consumatori.

Nel caso di alimenti per lattanti l'art. 7 del Regolamento 500/94, come modificato dal D.M. 22/2/05, vieta:

- a) ogni forma di pubblicità, compresa quella su riviste scientifiche, su riviste specializzate in puericoltura, in occasione di convegni, congressi, stand ed esposizioni, negli studi medici, nei punti vendita, tramite materiale informativo e didattico
- b) ogni forma di distribuzione di campioni gratuiti o a basso prezzo, o altri omaggi di alimenti per lattanti a donne in gravidanza, alle madri o familiari distribuite in forma diretta od indiretta tramite sistema sanitario (medici)
- c) donazioni di qualsiasi genere di alimenti per lattanti ed attrezzature ad Istituzioni, figure professionali o altre organizzazioni preposte alla nascita e cura del lattante
- d) ricorrere a sistemi diretti ed indiretti (v. Sponsorizzazione, contributi economici, partecipazione a congressi e manifestazioni scientifiche) di promozione della vendita di alimenti per lattanti (v. concessione buoni sconto, vendite promozionali o speciali, vendite abbinate al prodotto) presso consumatore, tramite commercio al dettaglio o vendita a domicilio o per corrispondenza
- e) riconoscimento di crediti formativi ad operatori sanitari che partecipano ad eventi formativi organizzati con contributo "a qualsiasi titolo da parte di aziende che producono o commercializzano prodotti sostitutivi del latte materno"
- f) non inviare in via preliminare listino dei prezzi da parte delle imprese produttrici al Ministero della Salute se questo contiene informazioni su alimentazione dei neonati.

Ministero della Salute promuove campagne pubblicitarie per corretta informazione al pubblico. Regione incentiva pratica di allattamento al seno, tramite miglioramento dei servizi offerti al riguardo dal personale sanitario, azioni di monitoraggio della pratica di allattamento al seno, promozione interventi formativi, contrasto di azioni pubblicitarie tendenti ad ostacolare pratica di allattamento materno, disciplinare visite di informatori scientifici delle industrie produttrici presso Ospedali e studi medici.

ASL provvede ad acquistare prodotti sostitutivi del latte materno tenendo conto della "tutela economica dell'utente anche nella fase successiva alla dimissione ospedaliera".

Nel caso di integratori alimentari pubblicità non deve indurre in errore su effettive caratteristiche del prodotto, né attribuire proprietà terapeutiche, né capacità di prevenzione o cura della malattia umana, né fare altrimenti riferimento a simili proprietà, né impiegare dicitura che "sottintendono che una dieta equilibrata e variata non sia in grado di apportare sostanze nutritive in quantità sufficienti", né che la "sicurezza ed efficacia del prodotto medesimo sia dovuta al fatto che si tratta di una sostanza naturale", né che "attribuiscono all'uso di un prodotto il conseguimento di risultati sicuri senza alcuna necessità di cambiare abitudini e comportamenti", né dicitura notificata al

Ministero della Salute se non accompagnato da indicazione che "ciò non implica condivisione da parte Ministero del messaggio pubblicitario"

#### Sanzioni:

Chiunque produce prodotti alimentari particolari utilizzando prodotti non idonei od ancora da accertare o non rispetta le prescrizioni riportate in allegato al D.M. 674/94: multa da 5.000 a 30.000 euro.

Chiunque non rispetta norme su confezioni ed etichettatura o pubblicità alimenti per lattanti, o norme su esportazione di tali prodotti: multa da 1.000 a 6.000 €

Chiunque non fornisce materiale informativo e didattico corretto a madri e bambini: multa da 500 a 3.000 €



## **Allegato 2**

### **Riferimenti normativi Cosmetici (produzione e confezionamento)**

Legge n. 713 dell'11 ottobre 1986. Norme per l'attuazione delle direttive della Comunità economica europea sulla produzione e la vendita dei cosmetici.

D.Lgs. n. 126 del 24 aprile 1997. Attuazione della direttiva 93/35/CEE recante la sesta modifica alla direttiva 76/768/CEE concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative ai prodotti cosmetici e della direttiva 95/17/CE recante modalità di applicazione della direttiva 76/768/CEE riguardo alla non iscrizione di uno o più ingredienti nell'elenco previsto per l'etichettatura dei prodotti cosmetici.

D.Lgs. n. 50 del 15 febbraio 2005. Attuazione della direttiva 2003/15/CE e della direttiva 2003/80/CE, in materia di prodotti cosmetici.

D.M. 30 gennaio 2007. Aggiornamento degli elenchi allegati alla Legge n. 713 del 11 ottobre 1986, sulla produzione e la vendita dei cosmetici, in attuazione della direttiva della Commissione europea 2006/78/CE.

Documentazione da produrre

Comunicazione almeno trenta giorni prima dell'inizio della attività al Ministero della Sanità e alla Regione

Osservazioni

Chiunque intenda produrre o confezionare in proprio e/o per conto terzi prodotti cosmetici deve trasmetterne notifica, almeno trenta giorni prima dell'inizio dell'attività di produzione e/o confezionamento, per mezzo di raccomandata con ricevuta di ritorno al Ministero della Salute Direzione Generale dei Farmaci e Dispositivi Medici e alla Regione.

Lo stesso vale anche per importatori di prodotti in confezioni pronte alla vendita provenienti da Paesi membri dell'Unione europea.

Sono considerati cosmetici: le sostanze e le preparazioni, diverse dai medicinali, destinate ad essere applicate sulle superfici esterne del corpo umano (epidermide, sistema pilifero e capelli, unghie, labbra, organi genitali esterni) oppure sui denti e sulle mucose della bocca allo scopo, esclusivo o prevalente, di pulirli, profumarli, modificarne l'aspetto, correggere gli odori corporei, proteggerli o mantenerli in buono stato (vedi Allegato I alla Legge n. 713/1986).

Cosmetici Bio Ecologici

Nel settore della cosmesi biologica non esiste ancora una norma di riferimento a livello internazionale.

Le Norme di riferimento sono quelle previste dal Ministero della Salute.

Le norme italiane per la certificazione biologica demandano agli enti certificatori il disciplinare di produzione.

Gli attuali disciplinari biologici dei vari enti certificatori prevedono che :

I cosmetici Bio Ecologici siano prodotti ottenuti:

- rispettando una lista di sostanze vietate;
- senza l'impiego di OGM;
- senza ricorrere alla sperimentazione sugli animali;
- senza l'uso di radiazioni ionizzanti;
- impiegando prodotti agricoli e zootecnici da agricoltura biologica certificati.

Roberta Ciancarelli

Anna Laura Rosati