

Il contesto



Settore agroalimentare italiano:

- Oltre 95% piccole imprese:
 - Meno di 10 addetti
 - Fatturato limitato
- Aziende in competizione tra loro
- Orientate a mercati locali
- Incapaci di fare massa critica di prodotto
- Non corrispondenti alle documentazioni richieste dal trattato WTO - SPS

Confinamento nel mercato nazionale, preclusa la globalizzazione.

Lo scenario

SCENARIO



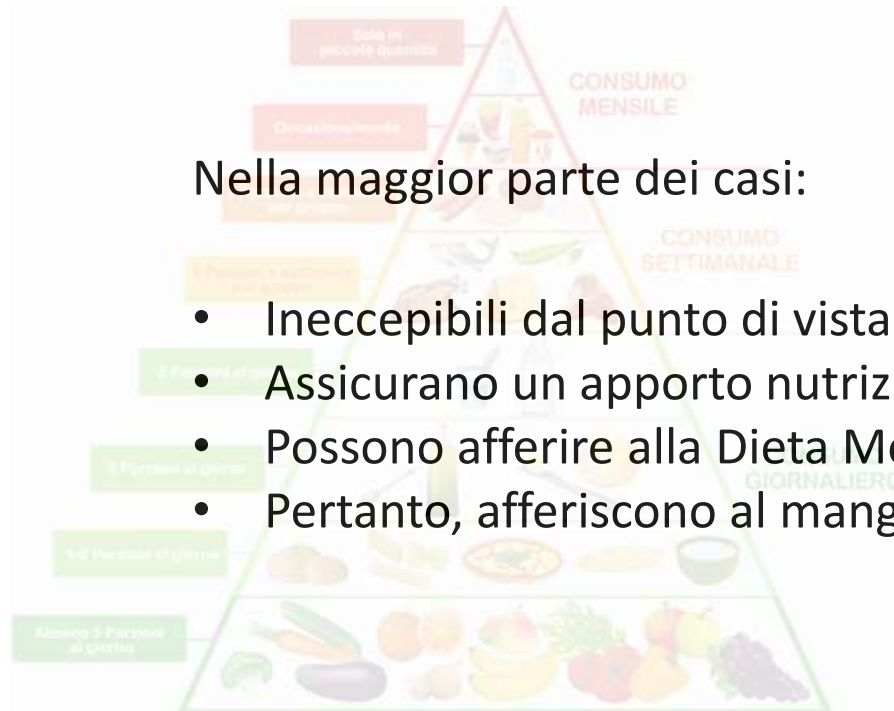
ESPORTAZIONI: 36 milioni di euro

DOMANDA MADE IN ITALY: Oltre 125 milioni di euro

Prodotti italiani

Nella maggior parte dei casi:

- Ineccepibili dal punto di vista igienico e sanitario;
- Assicurano un apporto nutrizionale corretto;
- Possono afferire alla Dieta Mediterranea;
- Pertanto, afferiscono al mangiare sano e mangiare italiano.





Esigenza



Devono essere documentati i concetti di:

- Qualità
- Sicurezza
- Legame con il territorio

Utilizzati ordinariamente nella comunicazione
in termini di dichiarazione di principio.

Il passaporto etico

Il Passaporto Etico delle Produzioni Agroalimentari (PEPA)
è un documento di accompagnamento ai prodotti che rende disponibili ai portatori di interessi sui mercati nazionali e esteri,

**le caratteristiche documentate
di identità, qualità e sicurezza**

dei prodotti, consentendo ai consumatori una scelta realmente consapevole.

Marchio registrato



Marchio registrato e tutelato nei 28 Paesi dell'Unione Europea

Sistemi di riferimento



Archivio delle schede



Italian Food Art (IFA)

Italian Food Art Sistema informativo delle produzioni agroalimentari



Riprese aeree con droni



Synology Cloud Station

Fonte dati dei descrittori di PEPA

Le fonti dei dati riportati nei descrittori del PEPA sono costituite da:

- Dati aziendali: anagrafe nazionale
- Sanità: ASL, Ministero della Salute
- Benessere: sopralluoghi
- Produzioni: catalogo aziendale
- Identità: documentazioni (disciplinare, standard di prodotto)
- Sicurezza: documentazioni (destino dei patogeni, shelf life, trattamento domestico)
- Qualità: documentazioni (standard di processo e standard di prodotto)
- Gestione ambiente: documentazioni, sopralluogo
- Risparmio energetico : documentazioni, sopralluogo
- Gestione idrica: documentazioni, sopralluogo
- Comportamento igienico: documentazioni, sopralluogo
- Comportamento sociale: documentazioni, sopralluogo
- Tradizionalità: documentazioni, sopralluogo
- Certificazioni: documentazioni
- Assicurazioni: documentazioni aziendali
- Ricette: consorzi di prodotto, testi disponibili, internet

I DESCRITTORI DEL PASSAPORTO ETICO

L'azienda calata nel territorio



Un'azienda di montagna (Az. Carè Laura, Bagolino, BS)



Un allevamento di Lepri (Az. Agr. 2000)



Acquacoltura Laghetti Turganti

Latte inidoneo all'alimentazione umana



Separazione di latte non idoneo all'alimentazione umana

Latte inidoneo all'alimentazione umana



Capi di abbigliamento prodotti dalla ditta
DUEDILATTE di Pisa con polimeri
di caseina di provenienza tedesca.



Tessuto in polimero di caseina 100%
di provenienza coreana.

Sanità



Il controllo le malattie contemplate dalle liste O.I.E. (Office International del Epizooties) permette la libera circolazione di animali e alimenti.

Assicurazioni



Certificazioni



Kosher Certification Org.

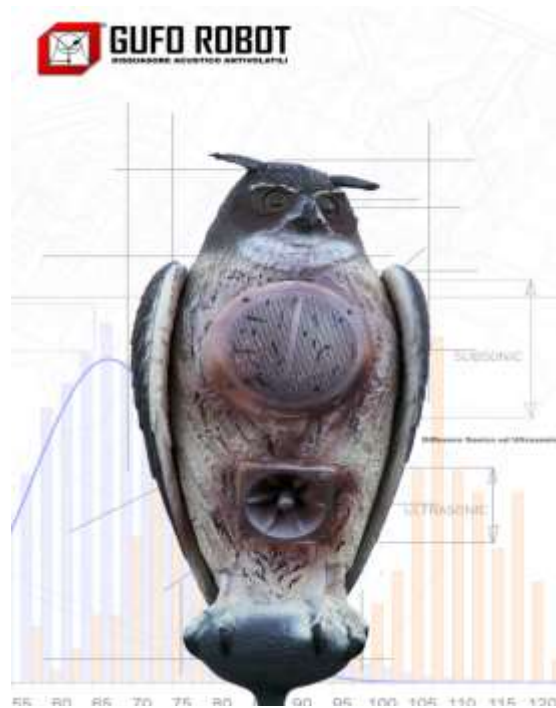


Bioprotezione



Bioprotezione: esempio di interdizione a uomini e mezzi

Bioprotezione

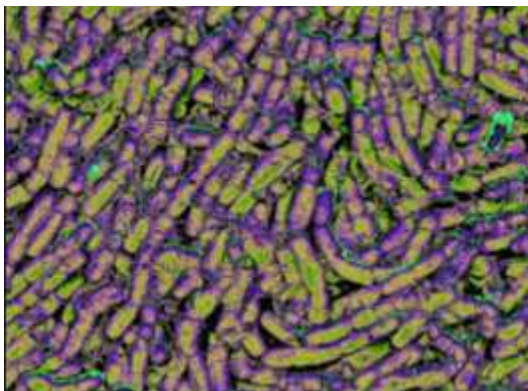


Dissuasore elettronico/acustico per proteggere da piccioni e gabbiani.

Bioprotezione



Bioprotezione:
passaggio obbligato
degli automezzi attraverso
un sistema di disinfezione



Bioprotezione:
Bacillus thuringiensis, larvicida
contro parassiti delle colture vegetali

Bioprotezione



Le rose come indicatore di alcune infestazioni della vite

Benessere animale

5 LIBERTÁ:

- dalla sete e dalla fame
- dal disagio fisico e termico
- dalla paura e dallo stress
- da traumi e malattie
- dall'annullamento del comportamento "naturale".

Benessere animale



Un esempio di lettiera confortevole con ampio spazio a disposizione



Toelettatura degli unghioni: la crescita irregolare compromette l'andatura e provoca lesioni dolorose, ma anche la qualità del latte.

Benessere animale



Ugelli per nebulizzazione



Filari di piante per proteggere gli animali da sole e venti battenti

Benessere animale



Gli animali tenuti liberi



L' «autococcolatore»

Gestione delle risorse umane



I manuali di comportamento igienico in diverse lingue dei lavoratori stranieri

Gestione agronomica ambientale



Impianto di abbattimento dei nitrati

Gestione agronomica ambientale



La raccolta differenziata
dei rifiuti aziendali



La raccolta separata
dei rifiuti speciali

Gestione agronomica ambientale



Gestione ambientale:
un canale di irrigazione
ben tenuto con argine
rinforzato da un filare
di ciliegi selvatici.

Risparmio energetico



Protocollo di Kyoto. Obiettivo dell'Europa per il 2020: riduzione gas serra del 20%

L'Italia ha già raggiunto il 25% nel 2014

Gestione delle risorse idriche



La corretta gestione dei campi limita la risalita capillare dell'acqua, l'evaporazione, la crescita delle infestanti.



Il Pluviometro rende razionale l'utilizzo dell'acqua

Gestione delle risorse idriche



Torri di concentrazione del siero
per il riutilizzo dell'acqua

Gestione delle risorse idriche



La pacciamatura protegge
le giovani piante
E risparmia acqua
e diserbanti.

Conservazione dell'ambiente naturale



Malga e Quercia secolare

Bosco e Rovo, un rifugio sicuro per le specie animali selvatiche.

Naturalità: antiche cultivar



Sorbo uccellatore
(*Sorbus aucuparia*)



Mela Abbondanza
rossa, antica cultivar



Pèr botèr (BS)

Naturalità: antiche cultivar



Uva Fragola bianca



Albicocca Tentorio,
Comune di Valgreghentino
(Lecco)



Fico Brianzolo
o Pasit o Pasin

Tradizionalità



Ago per prosciutto.



Bacinelle di affioramento.



La spannarola di legno.



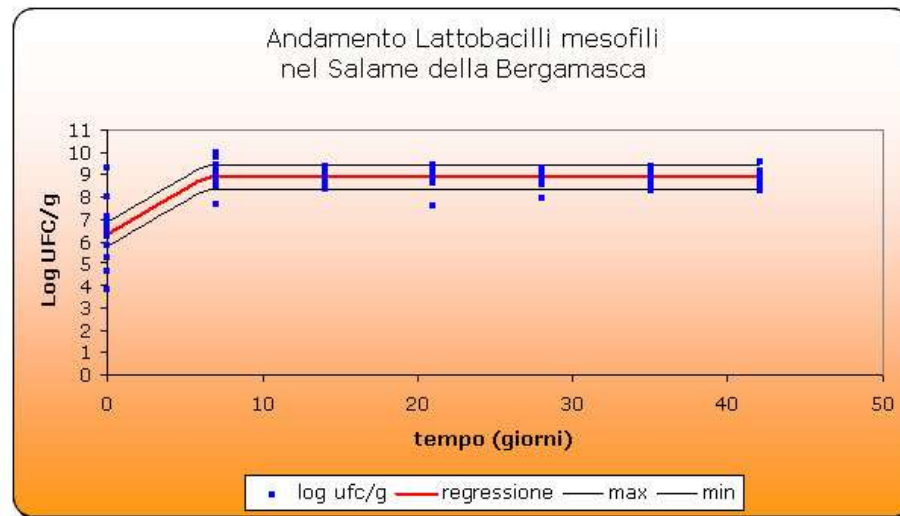
Attrezzature tradizionali delle produzioni casearie di montagna.

Identità e qualità

LE DOCUMENTAZIONI

Standard di prodotto

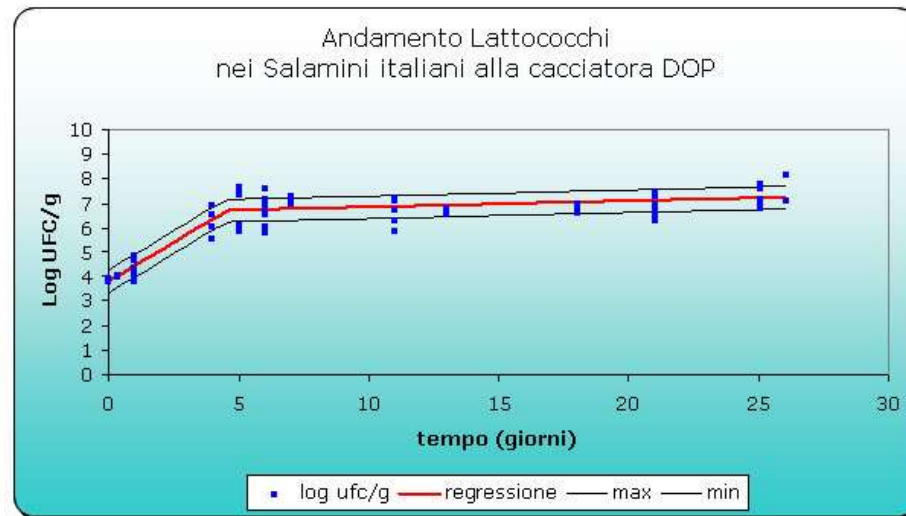
Andamento dei Lattobacilli mesofili nel Salame della Bergamasca.



Tempo (giorni)	0	5	10	42
Valori medi log ufc/g	6,326	8,328	8,890	8,890
Valori medi ufc/g	2.116.411	212.851.199	776.622.171	776.622.193
Valori max ufc/g	7.469.317	751.202.397	2.740.883.950	2.740.884.028
Valori min ufc/g	599.679	60.310.821	220.053.825	220.053.831
errore standard	0,55			

Standard di processo

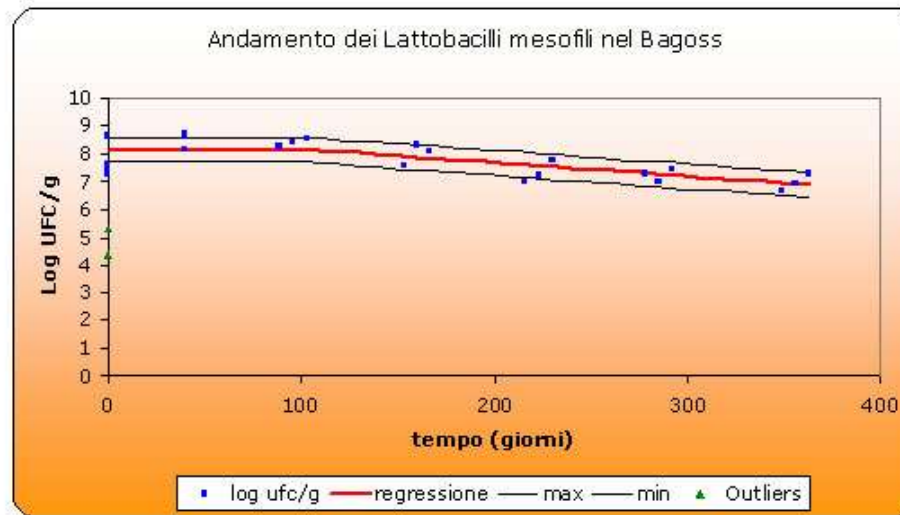
Andamento ottimale dei Lattococchi in Salamini alla Cacciatora DOP.



Tempo (giorni)	0	3	5	10	25
Valori medi log ufc/g	3,819	5,715	6,723	6,845	7,211
Valori medi ufc/g	6.586	518.991	5.279.057	6.994.719	16.270.923
Valori max ufc/g	18.822	1.483.106	15.085.807	19.988.607	46.496.945
Valori min ufc/g	2.305	181.613	1.847.328	2.447.699	5.693.770
errore standard			0,46		

Standard di prodotto

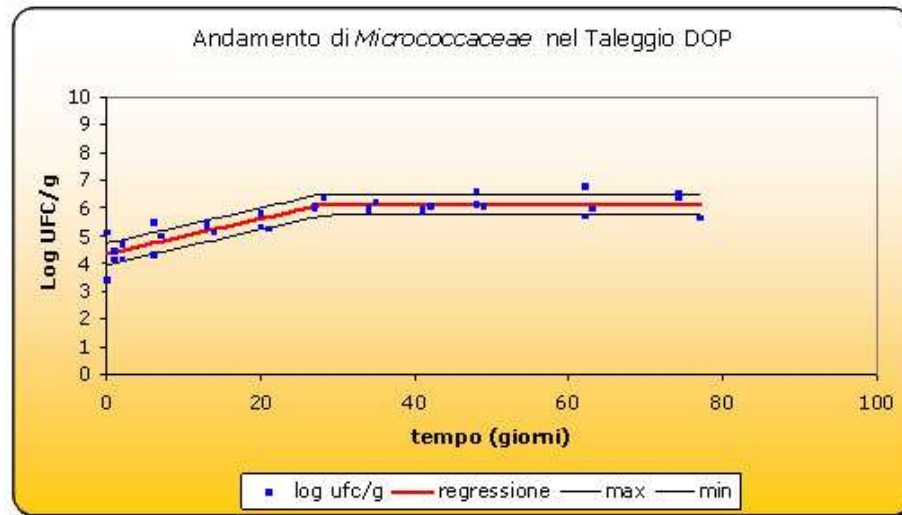
La popolazione dei lattobacilli mesofili nel Formaggio Bagoss.



Tempo (giorni)	0	50	100	200	300
Valori medi log ufc/g	8,145	8,145	8,145	7,671	7,184
Valori medi ufc/g	139.486.820	139.486.820	139.486.820	46.928.215	15.272.824
Valori max ufc/g	391.643.140	391.643.140	391.643.140	131.762.367	42.882.165
Valori min ufc/g	49.679.340	49.679.340	49.679.340	16.713.857	5.439.538
errore standard	0,45				

Standard di processo

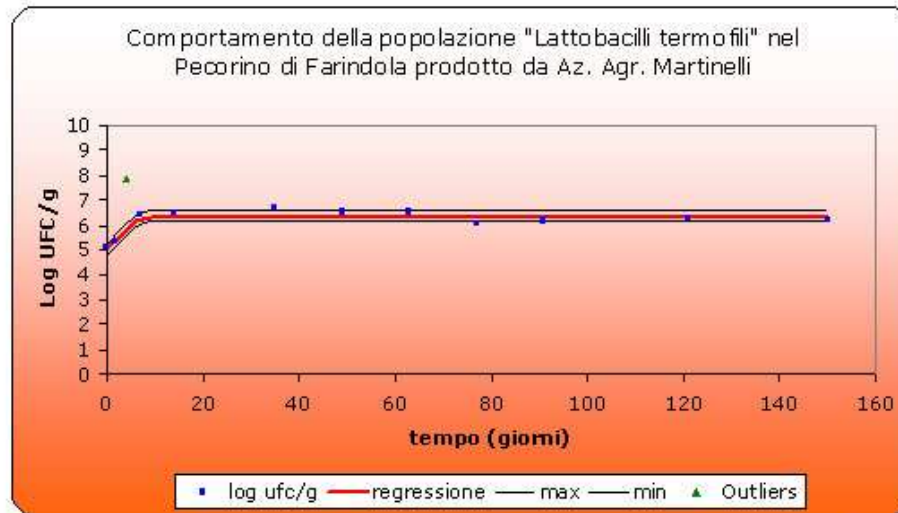
Andamento caratteristico delle Micrococcacee nel Formaggio Taleggio DOP.



Tempo (giorni)	0	15	30	80
Valori medi log ufc/g	4,344	5,291	6,114	6,114
Valori medi ufc/g	22.094	195.592	1.301.146	1.301.146
Valori max ufc/g	53.951	477.605	3.177.193	3.177.193
Valori min ufc/g	9.048	80.100	532.854	532.854
errore standard		0,39		

Standard di processo

Andamento dei Lattobacilli termofili nel Formaggio Pecorino di Farindola.



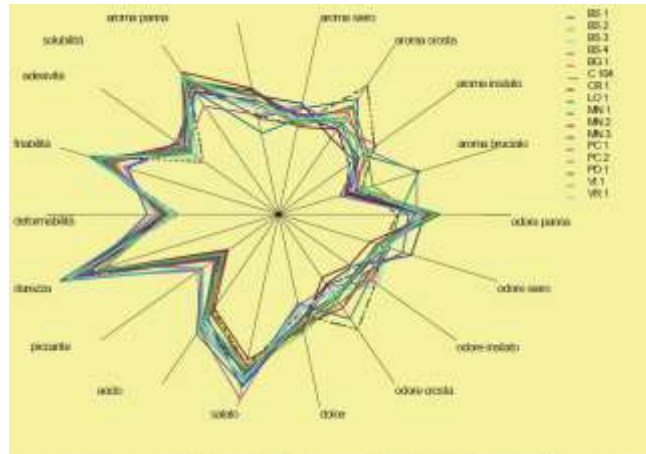
Tempo (giorni)	0	15	30	60	120
Valori medi log ufc/g	5,040	6,361	6,361	6,361	6,361
Valori medi ufc/g	109.531	2.297.459	2.297.459	2.297.459	2.297.459
Valori max ufc/g	185.241	3.885.510	3.885.510	3.885.510	3.885.510
Valori min ufc/g	64.764	1.358.462	1.358.462	1.358.462	1.358.462
errore standard			0,23		

Caratteristiche merceologiche sensoriali

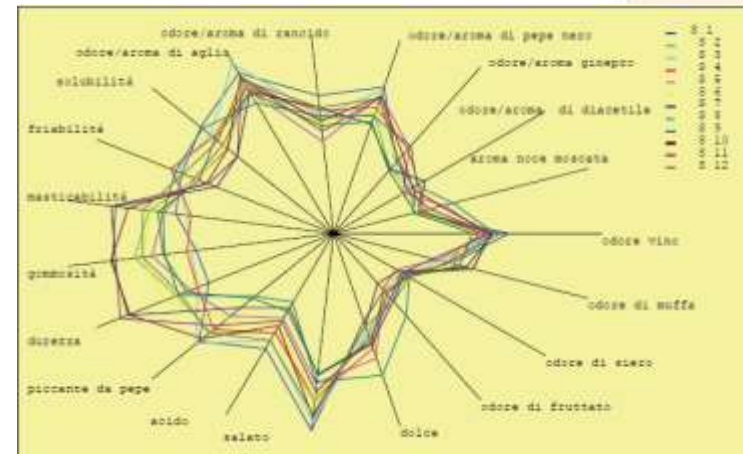


Compatibilità con la Dieta Mediterranea: profilo dei componenti e degli acidi grassi del formaggio Nostrano Valtrompia DOP.

Caratteristiche merceologiche sensoriali

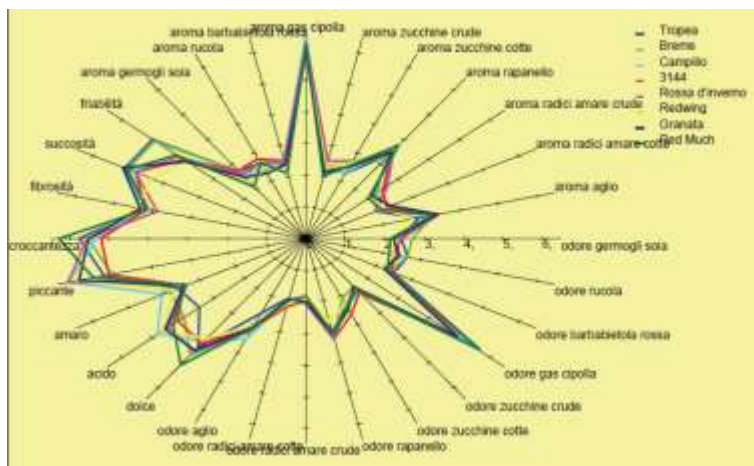


Guida alle percezioni sensoriali (QDA) del GRANA PADANO DOP.

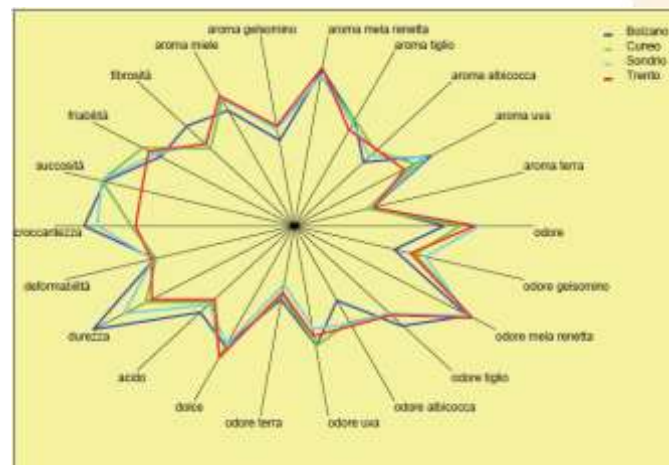


Guida alle percezioni sensoriali (QDA) del SALAME MANTOVANO.

Caratteristiche merceologiche sensoriali

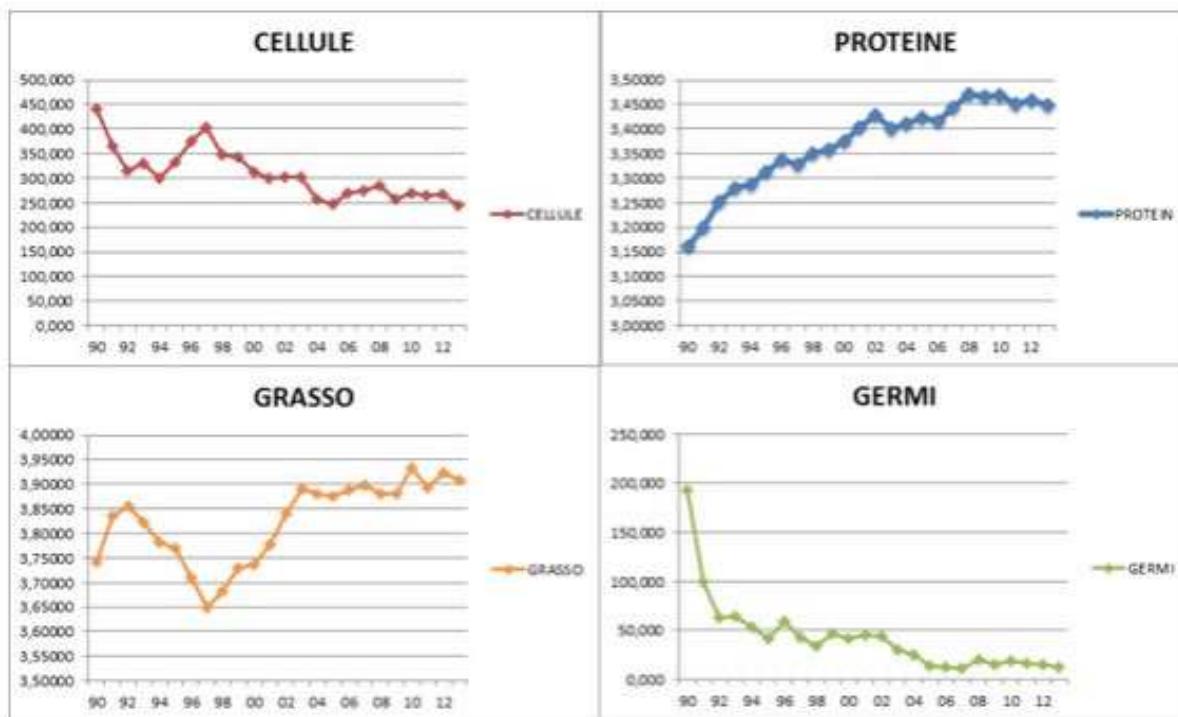


Guida alle percezioni sensoriali (QDA) della **CIPOLLA ROSSA** cruda.



Guida alle percezioni sensoriali (QDA) della **MELA RED DELICIOUS** della Valtellina appena colta.

Il pagamento a qualità



Il costante miglioramento delle caratteristiche del latte in seguito al pagamento differenziato secondo qualità.

Sicurezza alimentare

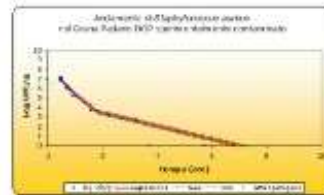


All'estero viene garantita dai trattamenti termici.

In **Italia** dalla biocompetizione.



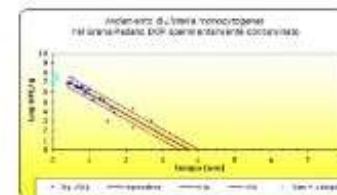
Sicurezza alimentare



Tempo (Ggi)	0	1	2	3	4
UFC LAB (log UFC/g)	2,44	2,87	3,17	3,33	3,34
Valori medi (log UFC/g)	18,897.863	23.885	33.519	38	38
UFC LAB (log UFC/g)	30.276	326.32	333,8	337	337
Valori medi (log UFC/g)	4.826.263	24.864	3473	353	353

Tempi standard

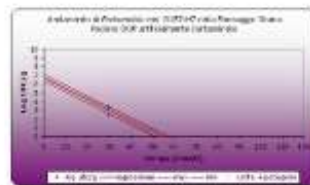
Tempi standard nella fase di cottura a 53°C	Tempi standard dopo la ripassatura	Tempi per il latte ricottato (500-600 g)	Tempi per il latte
12 h a 53°C	12 h a 53°C	12 h a 53°C	12 h a 53°C
Tempi standard (h a 53°C)	Tempi standard (h a 53°C)	Tempi standard (h a 53°C)	Tempi standard (h a 53°C)



Tempo (Ggi)	0	1	2	3	4
UFC LAB (log UFC/g)	2,87	3,17	3,33	3,33	3,33
Valori medi (log UFC/g)	3.887.203	647.863	4.888	38	38
UFC LAB (log UFC/g)	27.538.863	3.384.811	17.407	110	38
Valori medi (log UFC/g)	3.386.811	3.37.281	1.433	18	38

Tempi standard

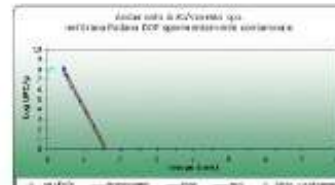
Tempi standard nella fase di cottura a 53°C	Tempi per il latte ricottato (500-600 g)	Tempi per il latte
12 h a 53°C	12 h a 53°C	12 h a 53°C
Tempi standard (h a 53°C)	Tempi standard (h a 53°C)	Tempi standard (h a 53°C)



Tempo (Ggi)	0	1	2	3	4
UFC LAB (log UFC/g)	2,87	3,17	3,33	3,33	3,33
Valori medi (log UFC/g)	3.887.203	647.863	4.888	38	38
UFC LAB (log UFC/g)	30.276	326.32	333,8	337	337
Valori medi (log UFC/g)	2.386.811	2.781	118	38	38

Tempi standard

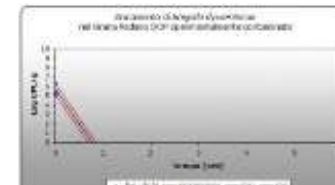
Tempi standard nella fase di cottura a 53°C	Tempi per il latte ricottato (500-600 g)	Tempi per il latte
12 h a 53°C	12 h a 53°C	12 h a 53°C
Tempi standard (h a 53°C)	Tempi standard (h a 53°C)	Tempi standard (h a 53°C)



Tempo (Ggi)	0	1	2	3	4
UFC LAB (log UFC/g)	2,87	3,17	3,33	3,33	3,33
Valori medi (log UFC/g)	3.887.203	647.863	4.888	38	38
UFC LAB (log UFC/g)	30.276	326.32	333,8	337	337
Valori medi (log UFC/g)	25.272.811	18.433.371	18.811	38	38

Tempi standard

Tempi standard nella fase di cottura a 53°C	Tempi per il latte ricottato (500-600 g)	Tempi per il latte
12 h a 53°C	12 h a 53°C	12 h a 53°C
Tempi standard (h a 53°C)	Tempi standard (h a 53°C)	Tempi standard (h a 53°C)



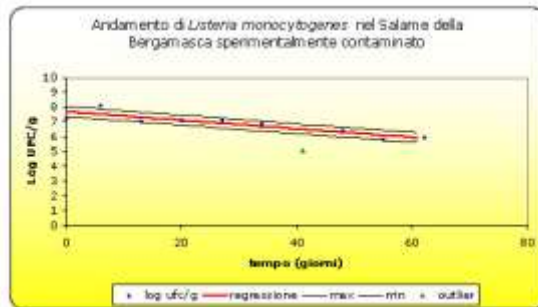
Tempo (Ggi)	0	1	2	3	4
UFC LAB (log UFC/g)	2,87	3,17	3,33	3,33	3,33
Valori medi (log UFC/g)	3.887.203	647.863	4.888	38	38
UFC LAB (log UFC/g)	30.276	326.32	333,8	337	337
Valori medi (log UFC/g)	3.478.811	3.384.811	3.384.811	38	38

Tempi standard

Tempi standard nella fase di cottura a 53°C	Tempi per il latte ricottato (500-600 g)	Tempi per il latte
12 h a 53°C	12 h a 53°C	12 h a 53°C
Tempi standard (h a 53°C)	Tempi standard (h a 53°C)	Tempi standard (h a 53°C)

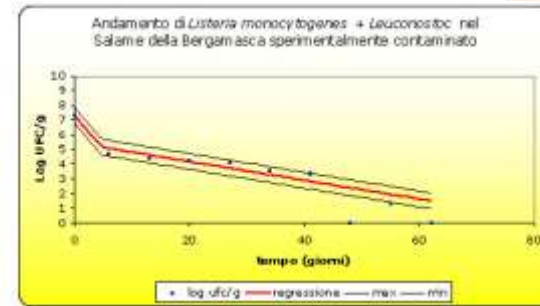
Grana Padano DOP: la cottura della cagliata a 53°C è un elemento di sicurezza.

Sicurezza alimentare



Tempo (giorni)	0	10	20	40	60
Valori medi log ufc/g	7,707	7,417	7,126	6,245	5,964
Valori medi ufc/g	50.987.652	26.116.431	13.377.121	3.509.621	920.784
Valori max ufc/g	111.093.245	56.903.171	29.146.426	7.646.856	2.006.229
Valori min ufc/g	23.401.428	11.986.467	6.139.599	1.610.785	422.606
errore standard	0,34				

inoculo iniziale (ufc/g)	Log(ufc/g)	tempo di estinzione		range (giorni)
		giorni	ore	
10.000.000	10 ⁷	240	22	(253-229)
1.000.000	10 ⁶	206	12	(218-195)
100.000	10 ⁵	172		(184-160)
10.000	10 ⁴	137	16	(149-126)
1.000	10 ³	103	6	(115-92)
100	10 ²	68	20	(80-57)
10	10 ¹	34	10	(46-23)
1	10 ⁰			0

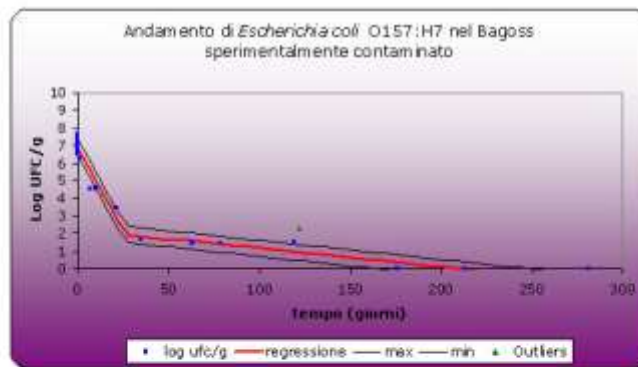


Tempo (giorni)	0	7	15	35	60
Valori medi log ufc/g	7,300	5,009	4,499	3,224	1,629
Valori medi ufc/g	19.952.624	102.136	31.551	1.673	43
Valori max ufc/g	68.597.933	351.149	108.474	5.753	146
Valori min ufc/g	5.803.487	29.700	9.177	487	12
errore standard	0,54				

inoculo iniziale (ufc/g)	Log(ufc/g)	tempo di estinzione		range (giorni)
		giorni	ore	
10.000.000	10 ⁷	81		(90-72)
1.000.000	10 ⁶	64	8	(73-55)
100.000	10 ⁵	47	15	(57-39)
10.000	10 ⁴	31		(40-22)
1.000	10 ³	14	8	(23-5)
100	10 ²			
10	10 ¹			
1	10 ⁰			

Andamento di *Listeria monocytogenes* nel Salame della Bergamasca senza e con arricchimento con *Leuconostoc*.

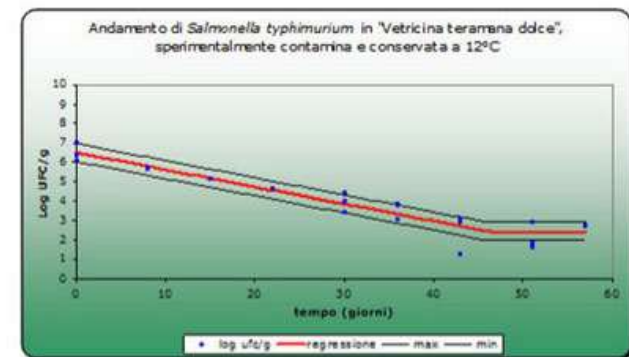
Sicurezza alimentare



Tempo (giorni)	0	30	60	120	150
Valori medi log ufc/g	6,853	1,899	1,575	0,927	0,604
Valori medi ufc/g	7.122.314	79	38	8	4
Valori max ufc/g	20.710.232	230	109	25	12
Valori min ufc/g	2.449.386	27	13	3	1
errore standard		0,46			

inoculo iniziale (ufc/g)	Log (ufc/g)	tempo di estinzione		range (giorni)
		giorni	ore	
10.000.000	7	219	14	(177-263)
1.000.000	6	126	22	(84-170)
100.000	5	34	6	(24-77)
10.000	4	21	9	(19-24)
1.000	3	16	1	(14-19)
100	2	10	17	(8-13)
10	1	5	8	(3-8)
1	0			

Destino di *Escherichia coli* O157:H7 nel Formaggio Bagoss.



Tempo (giorni)	0	20	30	40	60
Valori medi log ufc/g	6,507	4,741	3,859	2,976	2,435
Valori medi ufc/g	3.210.376	55.117	7.222	946	272
Valori max ufc/g	9.429.568	161.892	21.212	2.779	800
Valori min ufc/g	1.093.000	18.765	2.459	322	93
errore standard		0,47			

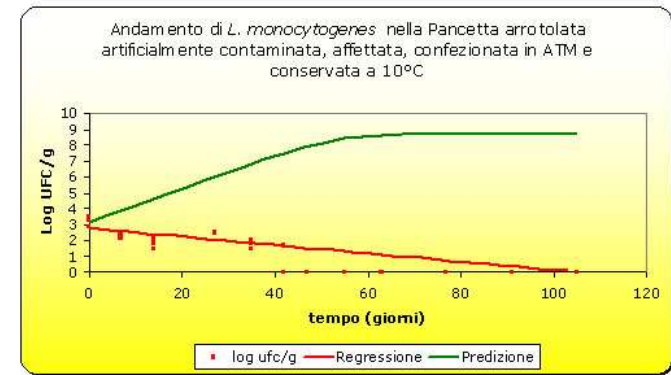
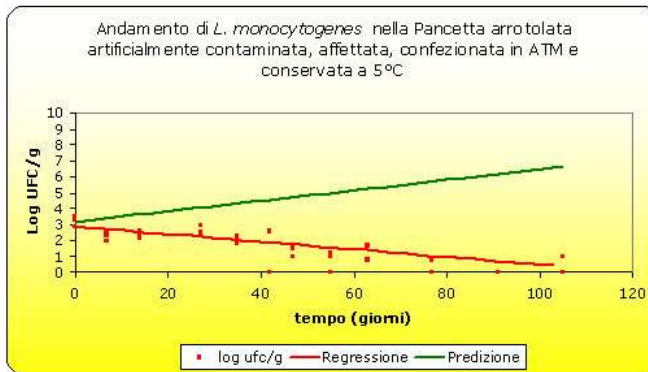
inoculo iniziale (ufc/g)	Log (ufc/g)	tempo di estinzione		range (giorni)
		giorni	ore	
10.000.000	7			
1.000.000	6			
100.000	5			
10.000	4	45	8	(40-46)
1.000	3	33	23	(29-39)
100	2	22	16	(17-28)
10	1	11	8	(6-17)
1	0			

Destino di *Salmonella typhimurium* in Ventricina Teramana.

Shelf life

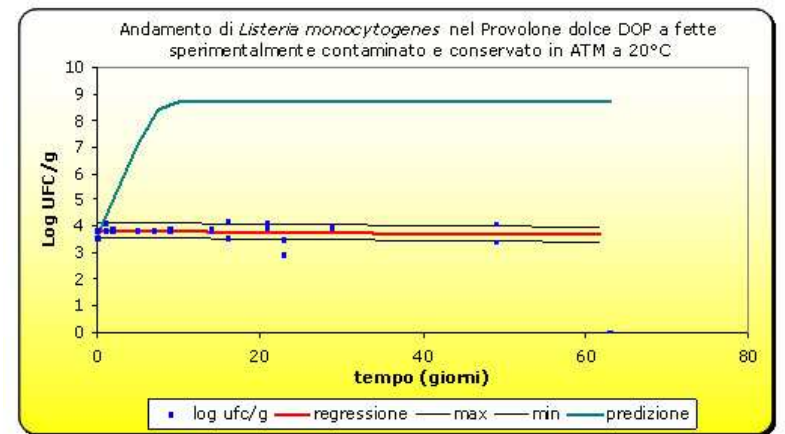
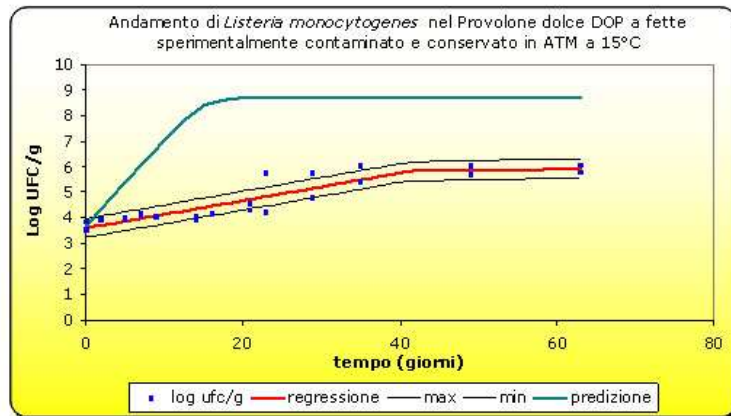
Le aziende devono documentare
scientificamente
come hanno determinato
la vita commerciale (shelf life) del prodotto.

Shelf life



Shelf life della pancetta affettata: destino di *Listeria monocytogenes* nel prodotto conservato a 5 e 10° C.

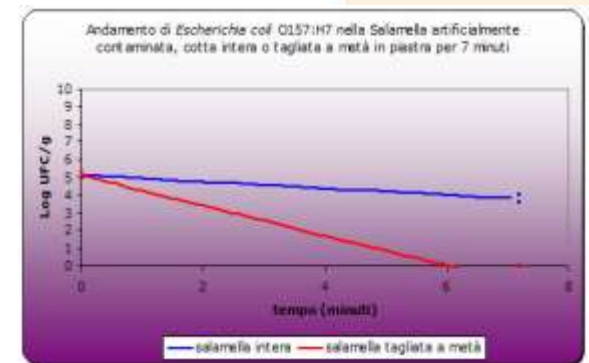
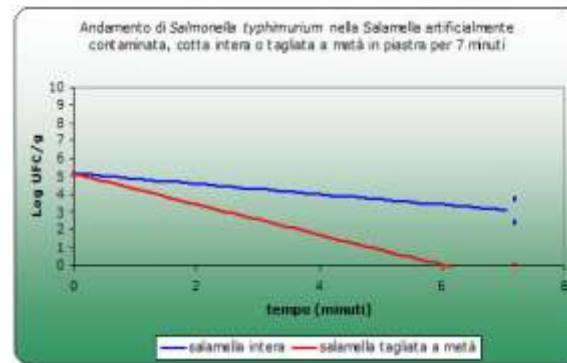
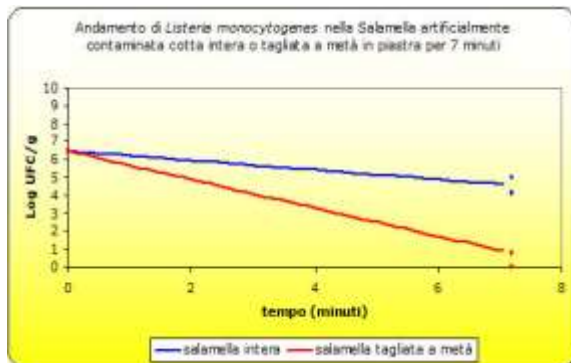
Shelf life



Shelf life del provolone DOP dolce a fette: destino di *Listeria monocytogenes* nel prodotto conservato a 15° e 20° C.

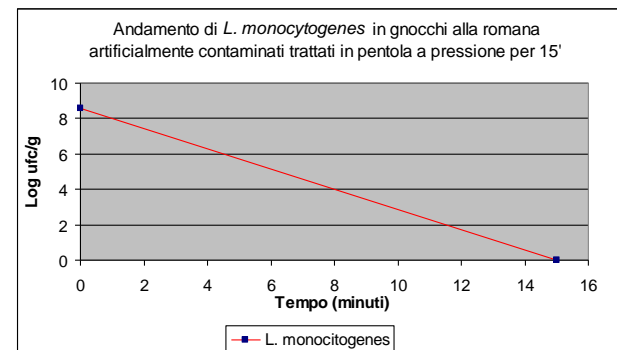
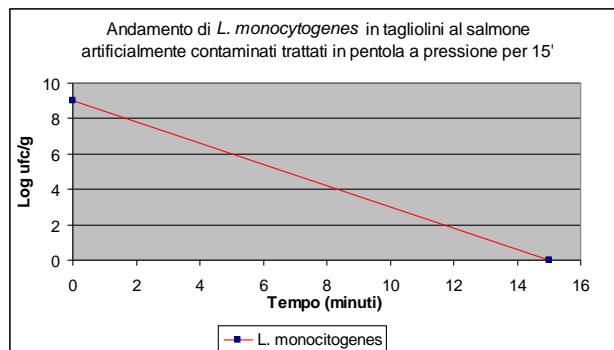
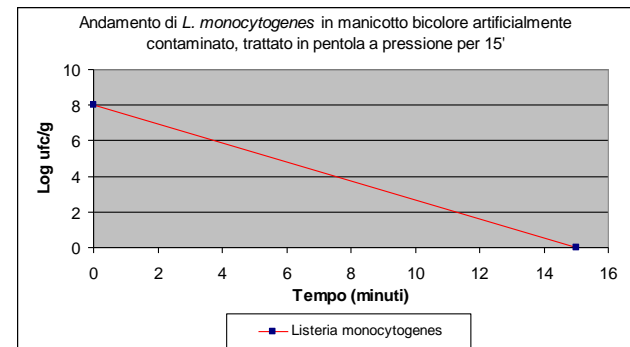
Destino dei patogeni

Diverso comportamento dei patogeni in salamelle cotte intere o tagliate a metà



Destino dei patogeni

Il trattamento domestico più sicuro: la pentola a pressione



L'UTILIZZO DEI PRODOTTI-RICETTE DELLA CUCINA ITALIANA

Le ricette del Grana Padano



Flan di Grana Padano con tempura di porcini e salsa al prezzemolo e aglio

Preparazione

Mescolate, in una bastardella la panna con le uova e il Grana Padano aggiustando di sale e pepe. Imburrate gli stampini, mettetevi il composto e cuocete a bagnomaria per 35-40 minuti a 120°-130°C. Nel frattempo mondate i porcini e tagliateli a fette; in una bacinella mettete la farina, l'acqua, lo spumante, le chiare d'uovo. Amalgamate con un mestolo di legno e, quando il composto risulterà liscio, mettetevi i porcini leggermente infarinati, quindi cuoceteli in abbondante olio per friggere. Sbollentate gli spicchi di aglio in camicia per 5 minuti, passateli in un setaccio e recuperate la polpa. Sbollentate anche le foglie di prezzemolo e raffreddatele con acqua e ghiaccio.

Mettete il tutto in un frullatore e incorporate l'olio extravergine fino ad arrivare alla densità desiderata. Componete il piatto posizionando al centro il flan di Grana Padano, con sopra la tempura di porcini e ultimate con la salsa.

Ingredienti (per 4 persone)

Panna liquida: 250 g, uova: 2, stampini: 4, Grana Padano grattugiato: 125 g, porcini medi: 2, burro q.b., farina: 130 g, uovo: 1 albume, cubetti di ghiaccio: 3, acqua: 50 g, spumante secco: 30 g, sale, pepe.

Per la salsa: mazzetto di prezzemolo (foglie), aglio: 5 spicchi, olio extravergine di oliva.

In italiano

Le ricette del Grana Padano



Ingredients (serves 4-6)

- 300 g of smoked carp
- 200 g of lentil purée
- 200 g of Grana Padano, grated
- 250 ml of single cream
 - 6 eggs
 - Walnut oil
- Balsamic vinegar reduced by 50%
- Fresh coriander and chervil

MAIN COURSE:

Millefeuille of green lentils and smoked carp with Grana Padano cheese

Preparation

Lentil flan

Mix the purée and then incorporate the cream and the eggs. Adjust the seasoning. Pour about 1 cm of the mixture in well-buttered ramekins. Cook for 20 minutes at 90°. Place on one side.

Grana Padano circular crisps

Preheat oven to 180°. Sprinkle the grated cheese on a sheet of parchment paper so as to obtain discs with 5 cm diameter. Place in an oven. When the cheese has become golden brown, take out of the oven and allow to cool. Cut some thin slices of smoked carp and put aside in a cool place.

Dressing

Place the cold lentil flan at the centre of each plate. Add a few slices of smoked carp, a Grana Padano crisp and, finally, a further layer of smoked carp slices and another crisp.

Drizzle with walnut oil and balsamic vinegar and place a twig of chervil and coriander on top. Finally add a crumbled disc of Grana Padano. The dish must be dressed at the last minute and accompanied by a dry, flowery white wine.

In inglese

Le ricette del Grana Padano



Ингредиенты (на 6 человека)

Ингредиенты для горшочка:

1,5 кг жирной гусиной печени - 15 г соли - 2 г черного перца - Портвейн (по вкусу) - Вино Сотери (по вкусу) - Вино из изюма пассетто (по вкусу) - Вино Марсала (по вкусу) - Ликер Гран Марнье (по вкусу) - Кириш (по вкусу) - Виноградная водка граппа (по вкусу)

Ингредиенты для блинчика:

100 г кукурузного шоре - 5 г тертого сыра Грана Падано - 10 г муки - 1/2 яйца - сода (по вкусу)

Ингредиенты для мороженого:

500 г йогурта - 180 г молока - 100 г сахарного песка - 10 г лимонного сока - 80 г тертого сыра Грана Падано

ГОРШОЧЕК С ГУСИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ, КУКУРУЗНЫМ БЛИНЧИКОМ И МОРОЖЕНЫМ ИЗ СЫРА ГРАНА ПАДАНО D.P.O. И ЙОГУРТА

Горшочек:

- Очистите жирную печень, посолите, поперчите и жарьте ее на решетке.
- Налейте в кастрюлю портвейн, вино Сотери, вино из изюма, вино Марсала, ликеры Гран Марнье, Кириш и виноградную водку, после чего маринуйте печень в этой жидкой смеси в течение суток.
- Запекайте маринованную печень в духовке при температуре 120 градусов в течение часа, проверяя, чтобы температура в центральной части печени оставалась не более 68 градусов.
- Остудите печень и положите в холодильник на сутки.

Блинчик:

- положите все ингредиенты в емкость и слегка помешайте их.
- оставьте смесь в холодильнике прилб. на 30 минут, после чего обжарьте на сковороде.

Мороженое:

- положите в емкость йогурт, молоко, сахарный песок и лимонный сок, хорошо перемешайте их, пока сахар полностью не растворится.
- вылейте смесь в машину для приготовления мороженого и оставьте ее там примерно на 20 минут, после чего добавьте тертый сыр Грана Падано D.P.O..

Подача на стол:

- выложите на тарелку гусиную печень мясо и блинчик. Украсьте салатом и налейте немного вишневого сиропа, соуса из черешни и добавьте немного жгучего перца. Положите шарик мороженого в пшалу и поставьте ее на тарелку

In russo

QR Code: il sistema di fruizione delle informazioni



QR del Passaporto Etico

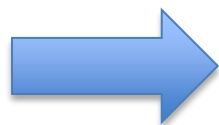


- Un Progetto giovane dalle grandi prospettive
- Emotional Video
- Formaggella del Luinese DOP (Passaporto Etico)
- Guarda i nostri video su Vimeo
- Contatti
- Presentazione Passaporto Etico
- Dove Trovarci
- Condividi
- Contenuti discutibili? Contattaci!

QR Code: il sistema di fruizione delle informazioni



QR Grana Padano Solat



Un esempio di valorizzazione dei prodotti attraverso il Passaporto Etico:

La Formaggella del Luinese DOP