

## **SINTESI modulo D**

### **1. Che cos'è una filiera?**

È l'insieme delle attività finalizzate alla produzione, trasformazione, distribuzione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari. È divisa in due tipologie: lunga e corta.

### **2. Che cos'è la filiera lunga?**

È la tipologia caratterizzata da un numero elevato di intermediari e dalla lontananza tra luogo di produzione e di consumo (per esempio supermercati).

### **3. Quali sono le sue caratteristiche?**

Sono la standardizzazione dei prodotti, l'appiattimento dei gusti, la marginalizzazione dei piccoli produttori.

### **4. Che cos'è la filiera corta?**

È la tipologia caratterizzata dal rapporto diretto produttore-consumatore.

### **5. Quali sono le sue caratteristiche?**

Riduce (o azzerava) il numero dei passaggi, riduce la distanza geografica tra produttore e consumatore e i tempi tra raccolta e consumo.

### **6. Quali sono le forme di commercializzazione della filiera corta?**

Sono gli spacci aziendali, i mercati dei contadini, i pick-your-own, l'agricoltura sostenuta dalla comunità (CSA), i gruppi di acquisto, i punti vendita consortili, gli eventi enogastronomici, le strade del vino, l'e-commerce, i Chilometro zero.

### **7. Che cos'è il Codice del Consumo?**

È una legge in vigore dal 2005, che tutela i diritti del consumatore alla sicurezza e alla qualità dei prodotti alimentari.

### **8. Quali sono le esigenze nutrizionali e della sicurezza da tutelare?**

Sono le qualità organolettiche, igienico-sanitaria, salutistica, industriale e tipica dei prodotti alimentari.

### **9. Che cos'è un'agricoltura sostenibile?**

È un'agricoltura che privilegia i processi naturali di coltivazione e allevamento ed è attenta alla tutela ambientale.

### **10. Che cosa sono gli standard ISO?**

Sono norme che fissano i requisiti per un sistema di qualità.

**11. Che cos'è la rintracciabilità?**

È la possibilità di ripercorrere all'indietro i passaggi della filiera, dal consumatore al produttore.

**12. Che cos'è la tracciabilità?**

È la possibilità inversa, di seguire i passaggi dal produttore al consumatore.

**13. Che cos'è il pacchetto igiene?**

È un insieme di norme comunitarie volte a garantire la sicurezza alimentare.

**14. Che cos'è l'etichetta alimentare?**

È un documento apposto sulla confezione di un prodotto allo scopo di renderne "trasparente" al consumatore il contenuto.

**15. Che cos'è l'etichetta logistica?**

È un codice di accompagnamento di un prodotto per rispondere alle esigenze di tracciabilità e rintracciabilità.

**16. Che cos'è il controllo di filiera?**

È la verifica che gli operatori rispettino la normativa di sicurezza alimentare.

**17. Che cos'è il controllo esterno?**

È quello effettuato dai NAS (Nuclei Antisofisticazioni e Sanità) e ASL (Aziende Sanitarie Locali) su impianti, attrezzature, processi di lavorazione per accertare eventuali inosservanze delle norme.

**18. Che cos'è il controllo interno?**

È una procedura di autocontrollo svolta da ciascun operatore di filiera secondo il protocollo HACCP.