



Convegno  
Igiene delle produzioni tradizionali del Lazio  
Meridionale  
Fondi 18 aprile 2026

**Dott. Francesco Leone**  
**Delegato Regionale Lazio**  
**Associazione Italiana Veterinari Igienisti**  
**Staff Ordine Medici Veterinari Latina**

# One Health

- **Paradigma o visione olistica**
- **Salute umana , animale e ambiente**
- Quali sono i contenuti
- La finalità dei Regolamenti di igiene è quella di garantire un livello elevato di tutela della salute umana
- Igiene delle produzioni alimentari in tutte le fasi dalla produzione primaria, commercializzazione e somministrazione
- Sanità animale e prevenzione delle zoonosi
- Contaminanti ambientali nella catena alimentare che per il fenomeno della magnificazione biologica possono essere ingeriti dall'uomo

# One Health

- Cambiamenti climatici
- Fenomeni di tropicalizzazione e meridionalizzazione del Mar Mediterraneo
- Vettori che trasmettono arbovirosi che si rinvencono in latitudini più settentrionali ( Malattia West Nile )
- Spillover o salto di specie per alcune malattie infettive

# Regolamento UE N. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

## • **Articolo 1**

- 1. Il presente regolamento intende aiutare i produttori di prodotti agricoli e alimentari a comunicare agli acquirenti e ai consumatori le caratteristiche e le modalità di produzione agricola di tali prodotti, garantendo in tal modo:
  - a) una concorrenza leale per gli agricoltori e i produttori di prodotti agricoli e alimentari aventi caratteristiche e proprietà che conferiscono valore aggiunto;
  - b) la disponibilità per i consumatori di informazioni attendibili riguardo a tali prodotti;

# REGOLAMENTO (UE) N. 1151/2012

- c) il rispetto dei diritti di proprietà intellettuale; e
- d) l'integrità del mercato interno.
- Le misure previste dal presente regolamento sono finalizzate a sostenere le attività agricole e di trasformazione e i sistemi di produzione associati a prodotti di qualità elevata, contribuendo in tal modo alla realizzazione degli obiettivi della politica di sviluppo rurale.

# Regolamento UE N. 1151/2012

## Art. 4

- E' istituito un regime di denominazioni di origine protette e di indicazioni geografiche protette al fine di aiutare i produttori di prodotti legati a una zona geografica :
- DOP : Denominazione origine protetta
- IGP : Indicazione geografica protetta
- Una denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta deve rispettare un disciplinare

# Specialità tradizionali garantite

- Art. 17

- E' istituito un regime relativo alle specialità tradizionali garantite per salvaguardare metodi di produzione e ricette tradizionali, aiutando i produttori di prodotti tradizionali a commercializzare i propri prodotti e a comunicare ai consumatori le proprietà che conferiscono alle loro ricette e ai prodotti tradizionali valore aggiunto
- Una specialità tradizionale garantita deve rispettare un disciplinare



Ricotta Romana DOP



Pecorino Romano DOP



Pecorino Toscano DOP



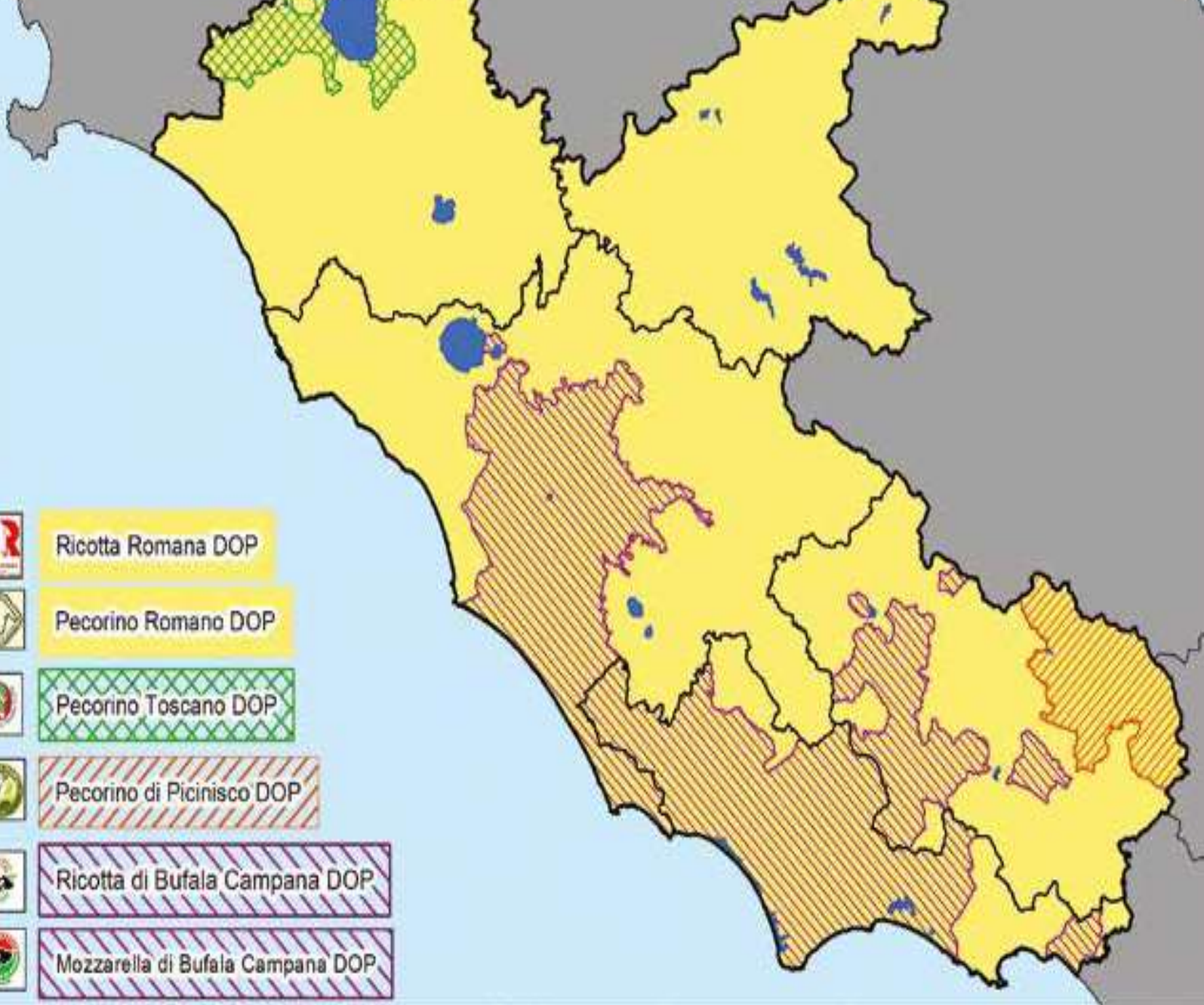
Pecorino di Picinisco DOP



Ricotta di Bufala Campana DOP



Mozzarella di Bufala Campana DOP



# REGOLAMENTO (UE) N. 1151/2012

- **Articolo 3**

- «tradizionale», l'uso comprovato sul mercato nazionale per un periodo di tempo che permette di tramandare le conoscenze da una generazione all'altra; tale periodo deve essere di almeno trenta anni;

# REGOLAMENTO (UE) N. 1151/2012

## Articolo 31

- **Prodotto di montagna**

- 1. È istituita l'indicazione «prodotto di montagna» come indicazione facoltativa di qualità.
- Tale indicazione è utilizzata unicamente per descrivere i prodotti destinati al consumo umano elencati nell'allegato I del trattato in merito ai quali:
  - a) sia le materie prime che gli alimenti per animali provengono essenzialmente da zone di montagna;
  - b) nel caso dei prodotti trasformati, anche la trasformazione ha luogo in zone di montagna.

# REGOLAMENTO (UE) N. 1151/2012

## Articolo 32

- **Prodotto dell'agricoltura delle isole**
- L'indicazione può essere utilizzata unicamente per descrivere i prodotti destinati al consumo umano elencati nell'allegato I del trattato, le cui materie prime provengano dalle isole. Inoltre, affinché tale indicazione possa essere applicata ai prodotti trasformati, è necessario che anche la trasformazione avvenga in zone insulari nei casi in cui ciò incide in misura determinante sulle caratteristiche particolari del prodotto finale.
- La relazione è corredata, se del caso, da adeguate proposte legislative intese a riservare un'indicazione facoltativa di qualità «prodotto dell'agricoltura delle isole».

# Requisiti

- Un prodotto agricolo o alimentare deve essere ottenuto utilizzando materie prime tradizionali oppure essere caratterizzato da una composizione tradizionale o aver subito un metodo di produzione e/trasformazione che rispecchia un tipo tradizionale di produzione e/o trasformazione

# Prodotti tradizionali

- **D.M. 08/09/1999 n. 350**
- **attuazione del D. L.vo 173/1998**
- **Prodotti agro-alimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore a 25 anni**

# Caratteristiche intrinseche del prodotto

- Caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche
- Condizioni specifiche che prevalgono nel corso della produzione
- Metodo di produzione del prodotto
- Un uso sul mercato attestato da un periodo di tempo di almeno 25 anni

## REGOLAMENTO (CE) N. 2074/2005

Deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 per i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali

- «prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali» prodotti alimentari che, nello Stato membro in cui sono tradizionalmente fabbricati, sono:
  - a) storicamente riconosciuti come prodotti tradizionali; o
  - b) fabbricati secondo riferimenti tecnici codificati o registrati al processo tradizionale o secondo metodi di produzione tradizionali; o
  - c) protetti come prodotti alimentari tradizionali dalla legislazione comunitaria, nazionale, regionale o locale.

# Regolamento CE n. 2074/2005

- a) di cui all'allegato II, capitolo II, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda:
  - i locali in cui tali prodotti sono esposti ad un ambiente che contribuisce parzialmente allo sviluppo delle loro caratteristiche.
  - I locali possono in particolare comprendere pareti, soffitti e porte non costituiti da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti o resistenti alla corrosione e pareti,
  - soffitti e pavimenti geologici naturali;

# Regolamento CE n. 2074/2005

- b) di cui all'allegato II, capitolo II, punto 1, lettera f), e capitolo V, punto 1, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda i materiali di cui sono costituiti gli strumenti e le attrezzature utilizzati in modo specifico per la preparazione, l'imballaggio e il confezionamento di tali prodotti.
- Le operazioni di pulizia e disinfezione dei locali di cui alla lettera a) e la frequenza con la quale esse vengono eseguite sono adattate all'attività per tener conto della specifica flora ambientale

# Regolamento CE n. 2074/2005

- Gli strumenti e le attrezzature di cui alla lettera b)
- sono mantenuti costantemente in uno stato d'igiene soddisfacente e sono regolarmente puliti e disinfettati.

# Determina Regionale n. 0147 del 21.01.2008

- Concessione delle deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e n. 853/2004 e successive modifiche
- Le deroghe relative agli aspetti sanitari per i prodotti tradizionali di cui al DM n. 350/1999 sono rilasciate dalla Direzione Regionale, sentito il parere tecnico-scientifico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana

# Determinazione del Direttore Regione Lazio

**21 gennaio 2008, n. 147**

Concessione di deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni

- Art. 2
- 1. Gli operatori del settore alimentare che producono alimenti aventi caratteristiche tradizionali, devono predisporre un piano di autocontrollo adeguato, al fine di tenere conto della specifica flora ambientale, in cui siano indicate le procedure di pulizia e disinfezione nei locali, nonché la frequenza con la quale le stesse vengono eseguite

# Deroghe igienico-sanitarie

- Supporto richiesta deroghe igienico-sanitarie per prodotti tradizionali :
- L'esecuzione delle attività relative all'indagine chimico-fisico-organolettica e microbiologica nonché all'individuazione dei punti critici del processo produttivo sui prodotti ottenuti con metodi tradizionali
- Tipologie di deroghe :
- Attrezzature in legno
- Locali naturali di stagionatura
- Affumicatura

# Affumicatura

- Verifica se il processo di affumicatura è effettivamente tradizionale, effettuato con uso di fumo prodotto dalla combustione di legno
- Determinazione della concentrazione di Idrocarburi Policiclici Aromatici ( IPA ), benzo(a)pirene in primis

# Regolamento CE N. 852/2004

## Registrazione

- In particolare, ogni operatore del settore alimentare notifica  
all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento.
- Gli operatori del settore alimentare fanno altresì in modo che l'autorità competente disponga costantemente di informazioni aggiornate sugli stabilimenti, notificandole, tra l'altro,

# Regolamento CE n. 852/2004 – art. 3

- **Obblighi generali**
- Gli operatori del settore alimentare garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel presente regolamento.

# Regolamento UE 2021/382

## Cultura della sicurezza alimentare

- Gli operatori del settore alimentare devono istituire e mantenere un'adeguata cultura della sicurezza alimentare e fornire prove che la dimostrino
- Ruolo guida nella produzione di alimenti sicuri e nel coinvolgimento di tutti i dipendenti in prassi di sicurezza alimentare
- Garantire che il personale disponga di attività di formazione e di una supervisione adeguate
- L'attuazione della cultura della sicurezza alimentare deve tener conto della natura e delle dimensioni dell'impresa alimentare

## Regolamento CE n. 852/2004 - *Articolo 4*

# Requisiti generali e specifici in materia d'igiene

- Gli operatori del settore alimentare se necessario adottano le seguenti misure igieniche specifiche:
- a) rispetto dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari;
- b) le procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del presente regolamento;
- c) rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti;
- d) mantenimento della catena del freddo;
- e) campionature e analisi.

# Regolamento CE N. 178/2002

## Art. 18

### • Rintracciabilità

- 1. È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli  
alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.
- 2. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata

# Calamita lago di Fondi

## Produzioni ittiche tradizionali del Lazio

<b>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</b>	476	Alici marinate
	477	<b>Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*</b>
	478	Anguilla del lago di Bolsena
	479	<b>Calamita del lago di Fondi</b>
	480	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)
	481	Lattarino del lago di Bracciano
	482	Tallina del litorale romano
	483	Trippla di mare dell'Isola di Ponza
	484	Trota reatina
	485	Uova di pesce spada dell'Isola di Ponza

REGOLAMENTO PESCA COMPENSORIO LAGO DI FONDI  
Ottobre 2012



# Regolamento CE N. 178/2002

- **produzione primaria»**
- tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici;

# Regolamento N. 852/2004

- «**prodotti primari**»: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca;
  - **Attività di pesca**

# Manuali corretta prassi igienica

- Orientamenti per una corretta prassi igienica ai fini del controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate.

I manuali di corretta prassi igienica dovrebbero contenere

informazioni adeguate sui pericoli che possono insorgere nella produzione primaria e nelle operazioni associate e sulle azioni di controllo dei pericoli.

## **Allegato I – Regolamento CE N. 852/2004**

Gli operatori del settore alimentare possono essere assistiti da altre persone, quali i Veterinari, gli Agronomi e i tecnici agricoli, nella tenuta delle registrazioni

# Lago di Fondi



# Calamita del lago di Fondi

- Pesce (*Liza Ramada* - Risso, 1826) di taglia media (300-500 gr/cd), lungo normalmente dai 20 ai 40 cm, in casi particolari può raggiungere 60 cm. Vive bene nelle acque salmastre e in quelle dolci, da cui scende al mare nel periodo della riproduzione. Il corpo è slanciato, cilindrico, compresso nella parte caudale, ricoperto da grosse scaglie; la testa è massiccia, appiattita dorsalmente (a differenza di quella del cefalo comune che presenta una forma tondeggiante); la palpebra adiposa è molto ridotta, formando soltanto un sottile anello intorno all'occhio; sull'opercolo è presente una macchia dorata appena accennata. E' di colore grigio-argenteo con sottili bande cefalo-caudali più scure; il dorso è azzurro con fianchi solcati da strisce longitudinali; la parte ventrale è bianca argentea; sull'opercolo è presente una macchia dorata a contorni indecisi, bordata sia anteriormente che posteriormente da un alone scuro; alla base della pinna pettorale è presente una macchia scura; le pinne sono grigiastre. Si alimenta di microrganismi e di ogni genere di sostanze organiche sia viventi che in stato di decomposizione, specie quelle che si trovano nel fango di cui ingerisce grandi quantità. In primavera si nutre anche di germogli teneri delle alghe. La carne del pesce si presenta tenera e di colore bianco. La quantità di prodotto pescato è stimata su oltre 100 tonnellate/anno con un mercato di riferimento rappresentato dalle pescherie private del Litorale Pontino e della Sardegna.

# Elementi di tradizionalità del processo produttivo

- Nel lago di Fondi la pesca di questo MugGINE viene, ancora oggi, praticata dalla maggior parte dei pescatori con la tradizionale imbarcazione denominata "barchino". Si tratta di una barca di legno costruita localmente a mano, molto leggera e caratterizzata dal fondo piatto che ne permette una maggiore manovrabilità, tanto da essere spostata con un solo remo, e raggiunge velocità elevate. Oltre, però, a questa tradizionale imbarcazione vengono, anche, impiegati gozzi e barche più grandi. Questo prodotto trova un grande utilizzo nella cucina locale, testimoniata dalle numerose preparazioni che hanno come ingrediente base proprio questo pesce: ai ferri, con rosmarino, alla griglia o con le zucchine.

# Lago di Fondi



# Barchino



# Barchini



# Calamita



# Liza ramada



# Frodi nel settore ittico

- *Perca fluviatilis* (Famiglia percidi)
- **PESCE PERSICO** Denominazione obbligatoria:
  - E' specie d'acqua dolce, specie autoctona dell'Italia, ampiamente diffusa in Europa ma presente
  - anche in Asia, Nord-America e altri Paesi. Specie molto pregiata, assai ricercata su tutti i nostri
  - mercati, ove è regolarmente presente ed è commercializzata fresca sia intera che in filetti
  - Ha carni ottime, saporite e compatte anche se alquanto ricche di spine. Prezzo del filetto al
  - dettaglio: da 25 a 35 euro/Kg.

# Pesce persico

## Perca fluviatilis



# Filetto di pesce persico



# Persico africano

## Lates niloticus

- *Lates niloticus* (famiglia pomatomidi)
- **PERSICO AFRICANO** Denominazione obbligatoria
- E' specie d'acqua dolce, ampiamente diffusa nelle acque interne africane, in particolare nel fiume Nilo, è stata introdotta alcuni anni fa nel Lago Vittoria con conseguenze disastrose per l'ittiofauna autoctona che è stata pesantemente predata
- Specie di notevole interesse sia sui mercati africani di origine che sui nostri ove è regolarmente presente; commercializzata fresca e congelata, sia intera che in filetti; ha carni di colore rosa carico, assai apprezzate Prezzo del filetto al dettaglio: da 10 a 15 euro/Kg.
- **Frodi commerciali:** i suoi filetti vengono molto spesso commercializzati in sostituzione di quelli - ben più apprezzati e costosi- del Pesce persico (*Perca fluviatilis*), che presentano una colorazione solo lievemente rosata e dimensioni di norma assai inferiori

# Persico africano



# Filetto di Persico africano



# Marzolina

- La Marzolina è un formaggio prodotto prevalentemente da latte di capra, ma viene utilizzato anche latte bovino ed ovino. Nell'areale di produzione sono diffuse due popolazioni autoctone caprine ed i relativi incroci, trattasi della Capra Bianca dei Monti Ausoni e Aurunci e della Capra Grigia Ciociara, entrambe iscritte al registro volontario regionale della legge 15/00 della regione Lazio sulla "tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario". Nella zona sono presenti anche altre razze, ma, tradizionalmente la produzione della Marzolina è strettamente legata a queste due popolazioni il cui futuro dipende molto dalla salvaguardia di questo formaggio. La tecnica di trasformazione, che varia in modo anche sostanziale da una zona all'altra e da un produttore all'altro (Tripaldi et al., 2004), ha saputo valorizzare il latte di capra, non sempre semplice da trasformare e per il quale hanno poco successo gli schemi tecnologici praticati per il latte delle altre specie, e un ambiente di produzione particolare, come quello dei monti Ausoni ed Aurunci, nel quale è possibile trovare condizioni ideali per la fase di asciugatura di questo formaggio

# Marzolina

- Il latte utilizzato è crudo e le forme sono di piccola pezzatura; dalla media delle analisi effettuate sul prodotto stagionato risulta che la Marzolina si può classificare come formaggio grasso (secondo la legislazione italiana è grasso un formaggio con un contenuto di grasso sulla sostanza secca superiore al 40%) e a pasta dura (contenuto di umidità al consumo inferiore al 40%), in quanto contenente in media il 37% di umidità e il 49% di grasso. Il coefficiente di maturazione (proteina solubile/proteina totale\*100) varia secondo il grado di stagionatura, raggiungendo il 35% in media per i formaggi maturati per oltre tre mesi. Da rilevare è l'elevato contenuto medio di cloruro di sodio, 3,6% nel prodotto tal quale e 5,9% riferito alla sostanza secca, che viene ritenuto essenziale per una buona conservazione. E' interessante notare che la Marzolina di 7-10 giorni, praticamente a fine asciugatura, ha lo stesso contenuto medio di umidità (36%) dei campioni stagionati per un periodo che oscilla da circa un mese ad oltre un anno. La Marzolina può essere destinata anche al consumo fresco subito dopo la salatura, in questo caso ha mediamente il 57% di acqua e si può definire come formaggio a pasta molle (contenuto di umidità al consumo superiore al 45-50 )

# Marzolina

Diagramma di flusso

