

LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI



**SERIE PSR - CONVERSIONE
AZIENDALE**

**ATTIVITÀ REALIZZATA CON IL CONTRIBUTO DEL PSR
REGIONE MARCHE 2014-2020
MISURA 1.2 A - PROGETTO ID - 52399**

LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI



Come è noto, la qualità è un concetto che attraversa molte discipline, spaziando da aspetti di natura squisitamente tecnica a implicazioni che trovano la loro collocazione nell'ambito delle scienze sociali. Proprio per questa ragione, la sua definizione è vaga e sfuggente e, come accade per altri termini che hanno queste medesime caratteristiche – si pensi, sempre con riferimento al settore agroalimentare, alla tipicità e alla sostenibilità –, si presta ad essere utilizzata con ampia libertà interpretativa e scarsa consapevolezza rispetto al suo reale significato.

Anche da questo punto di vista appare estremamente utile la distinzione tra la parte generale, che risponde alla domanda “cos'è la qualità?”, e la parte speciale, in cui l'ampio excursus tecnico, offre gli strumenti per sapere “come si realizza e si certifica la qualità?”. Nell'affrontare i temi della qualità e valorizzazione dei prodotti alimentari si parla spesso di caratteristiche distintive, i cosiddetti requisiti di qualità. Non bisogna però dimenticare che un alimento portatore di elementi distintivi, come ad es. prodotto da Agricoltura Integrata, da Agricoltura Biologica, a Denominazione di Origine e qualsiasi altro standard, è prima di tutto “alimento”, e quindi, deve rispondere a principi di base di questa tipologia molto particolare di bene.

Il governo ed i principi fondanti del diritto alimentare sono espressi dal Reg. (CE) 178/2002, base giuridica e fonte di innovazione, che delinea il passaggio da regole di dettaglio a principi di sistema. Il carattere sistemico della norma si evidenzia nel coinvolgimento dell'intera filiera alimentare, ampliata rispetto alla visione normativa antecedente, sia in ampiezza che in profondità, per inclusione della fase primaria a monte ed il mercato finale a valle. Si definisce quindi un nuovo perimetro di azione normativa a cui si aggiunge una ulteriore estensione di natura temporale della filiera, che non si esaurisce nell'evento della cessione del prodotto, ma è chiamata a considerare la persistenza sul mercato.

L'oggetto del diritto alimentare è **l'alimento**, così come definito dall'art. 2 del Regolamento: “qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede

ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani”.

In linea generale, il settore alimentare risulta normato mediante le seguenti regole:

- di **identità** (norme merceologiche di prodotto e processo);
- di **relazione e responsabilità** (Reg. (CE) 178/2002);
- di **organizzazione** (Reg. (CE) 852/2004, HACCP);
- di **comunicazione** (Reg. (UE) 1169/2011);
- di **qualità** (es. Regg. (CE) 834/07 e 1151/2012).

Per un corretto approccio all’idea di qualità, per quanto attiene il settore specifico degli alimenti, occorre prima definire un prodotto “qualunque” o “standard” che, nel rispetto dei requisiti legislativi, può essere immesso sul mercato. L’alimento, per poter essere commercializzato in base ai principi della legislazione vigente (*General Food Law*, Reg. (CE) 178/2002), deve rispondere ad un canone di legalità, declinato secondo la **sicurezza e la conformità legislativa e tecnica**.

Rispettata la configurazione cogente dell’alimento, qualsiasi requisito che si aggiunge, apporta di conseguenza “QUALITÀ” al prodotto. Qualità diventa quindi addizione di requisiti al canone di base.

Il fondamento è che il requisito di “qualità” introdotto/addizionato sia caratterizzato dai seguenti elementi:

- **volontarietà;**
- **assenza di conflitto con le norme cogenti;**
- **sostanziale e oggettivo.**

Il perseguimento della qualità, in generale, può avere una sicura funzione indiretta sul sistema con effetto trainante dei modelli produttivi, spingendo al costante

miglioramento, una caratteristica comune dei sistemi qualità. Infatti, se da una parte si assiste ad un perfezionamento dei pre-requisiti associati al prodotto alimentare (identità e sicurezza in particolare), dall'altro diventa necessario un continuo perfezionamento dei requisiti correlati alla qualità. Seppur ad oggi non definito in termini giuridici diretti, trova perimetrazione attraverso una definizione "indiretta", associata a prodotti di "qualità superiore", ovvero che offrono al consumatore qualcosa di più dei requisiti minimi, sia in termini di caratteristiche speciali come il sapore, l'origine, ecc., sia riguardo al metodo di produzione.

Ne consegue che la qualità di un prodotto, nella declinazione tecnica del concetto, non è un giudizio di valore ma la conformità ad uno standard che supera i requisiti di base (qualità generica, "di sistema" o "di identità mercantile"), mediante norme di natura tecnica a specifica dei parametri di riferimento.

I parametri della qualità possono essere distinti in tangibili, atti a determinare la qualità materiale (es. presenza di nutrienti, acidità, contenuto in zuccheri, ecc.), verificabili mediante prove analitiche sui prodotti; e intangibili che identificano la qualità immateriale (es. origine, valori etici) garantita solo attraverso controlli e sistemi di gestione.

Prodotti Biologici

Segno identificativo/Menzione

Prodotto biologico



Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Legislative

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Operatori settore alimentare.

Prodotti agricoli vegetali ed animali (lista positiva). Prodotti trasformati ad uso alimentare.

Eccezioni: materiali di propagazione, mangimi per animali da reddito e compagnia. Sale. Lana e cotone (Reg. (UE) 2018/848).

Modalità dichiarative (Certificazione)

Di parte terza obbligatoria mediante un Organismo di Certificazione autorizzato dal Ministero

Obiettivo primario

Ambientale

Di filiera

I requisiti iniziano dalla produzione primaria

Specificità: dichiara conforme il prodotto sottoposto ad un determinato processo a valenza ambientale. I requisiti riguardano il processo ma, può succedere, che il prodotto non li manifesti in maniera oggettiva e misurabile.

Descrizione del sistema di regole

Il biologico è una certificazione di qualità di prodotto regolamentata a valenza ambientale. Il sistema è fondato su una base normativa rappresentata dai Regg. (CE) 834/2007 e 889/2008 che, integrati da emanazioni legislative in ambito nazionale, dettano le regole del processo. Dal 1° gennaio 2021 sarà operativo il nuovo Reg. (UE) 2018/848 che abroga quelli appena citati. Restano però fermi gli elementi di base del sistema.

Il campo di applicazione, stabilito dall'art. 1, paragrafo 2, del Reg. (CE) 834/2007 interessa i prodotti provenienti dall'agricoltura, nel senso più esteso del termine, e destinati al mercato. Include quindi prodotti agricoli di origine vegetale e animale (inclusa l'acquacoltura), trasformati o tal quale. Si applica anche ai lieviti se utilizzati come alimenti e ad alcune tipologie di "mezzi tecnici" agricoli: materiale di propagazione e mangimi.

In base a quanto previsto dall'art. 42 del Reg. (CE) 834/2007 e art. 95 del Reg. (CE) 889/2008, il campo di applicazione del regolamento è stato esteso ad ulteriori produzioni sulla base di disciplinari privati proposti da Organismi di Controllo, sulla spinta di portatori di interesse, ed approvati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Sono stati approvati i disciplinari che interessano le seguenti produzioni: alimenti per animali da compagnia, conigli, produzione di spirulina, struzzi, elicicoltura. Ai prodotti disciplinati a livello nazionale è consentito l'utilizzo del termine ma non del segno.

Attualmente è in fase di valutazione presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali il disciplinare a regolamento della ristorazione collettiva.

Gli obiettivi individuati dall'art. 3 del Reg. (CE) 834/2007 prevedono che la produzione biologica debba:

- a) stabilire un sistema di gestione sostenibile per l'agricoltura che:
 - o rispetti i sistemi e i cicli naturali e mantenga e migliori la salute dei suoli,

delle acque, delle piante e degli animali e l'equilibrio tra di essi;

- o contribuisca a un alto livello di diversità biologica;
- o assicuri un impiego responsabile dell'energia e delle risorse naturali come l'acqua, il suolo, la materia organica e l'aria;

- o rispetti criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e soddisfi, in particolare, le specifiche esigenze comportamentali degli animali secondo la specie;

- b) mirare a ottenere prodotti di alta qualità;

- c) mirare a produrre un'ampia varietà di alimenti e altri prodotti agricoli che rispondano alla domanda dei consumatori di prodotti ottenuti con procedimenti che non danneggino l'ambiente, la salute umana, la salute dei vegetali o la salute e il benessere degli animali.

I principi cardine del sistema ai quali è richiesta adesione e soprattutto coerenza nella prassi, si distinguono in generali (art. 4) e specifici. Questi ultimi riferiti all'agricoltura (art. 5), alla trasformazione di alimenti biologici (art. 6), alla trasformazione di mangimi biologici (art. 7).

I principi generali vedono la produzione biologica basata:

- a) sulla progettazione e sulla gestione appropriata dei processi biologici, fondate su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che:

- o utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici;
- o praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca;

- o escludono l'uso di OGM e dei prodotti derivati o ottenuti da OGM ad eccezione dei medicinali veterinari;

- o si basano su valutazione del rischio e, se del caso, si avvalgono di misure di precauzione e di prevenzione;

b) sulla limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni. Qualora fattori di produzione esterni siano necessari ovvero non esistano le pratiche e i metodi di gestione appropriati indicati nei punti precedenti, essi si limitano a:

- o fattori di produzione provenienti da produzione biologica;
- o sostanze naturali o derivate da sostanze naturali;
- o concimi minerali a bassa solubilità;

c) sulla rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica ai casi eccezionali in cui: non esistano le pratiche di gestione appropriate e non siano disponibili sul mercato i fattori di produzione esterni; o l'uso di fattori di produzione esterni contribuisca a creare un impatto ambientale inaccettabile;

d) ove necessario sull'adattamento, nel quadro del presente regolamento, delle norme che disciplinano la produzione biologica per tener conto delle condizioni sanitarie, delle diversità climatiche regionali e delle condizioni locali, dei vari stadi di sviluppo e delle particolari pratiche zootecniche.

Nei principi generali si afferma l'idea di sistemi che operano nel rispetto ambientale, legati al terreno come fattore di produzione ma anche di benessere e naturalità, senza ricorso a Organismi Geneticamente Modificati, limitando l'uso di fattori esterni e quindi spingendo verso il reimpiego e l'utilizzo di risorse non solo naturali ma anche native. Si lascia comunque spazio a riesami normativi funzionali al rispetto dei principi e dettati da specificità territoriali.

I principi specifici applicabili all'agricoltura rivolgono l'attenzione a preservare le risorse naturali, quale la fertilità dei terreni e la biodiversità, al benessere degli animali ed alla loro cura e alimentazione, a mantenere comunque un indirizzo di naturalità, intesa come adesione ai sistemi naturali.

I principi specifici applicabili alla trasformazione di alimenti biologici sono manifestazione della volontà di preservare in qualche modo i requisiti trasmessi dalla produzione primaria, mediante operazioni di trasformazione basate su tecnologie di intensità limitata in termini sia di metodi che di additivi. Del tutto analoghi risultano i principi espressi per la produzione di mangimi biologici.

Il controllo del prodotto biologico è condotto su due livelli: il primo, è rappresentato dall'autocontrollo del produttore; il secondo, da organismi di terza parte autorizzati da un'autorità pubblica. Il sistema nazionale prevede che il controllo sia effettuato da Organismi privati autorizzati e vigilati dell'Autorità competente e con accreditamento di un ente nazionale, identificati rispettivamente dal Ministero delle Politiche Agricole e da Accredia (Ente Italiano di Accreditamento).

L'art. 1, paragrafo 3 (campo di applicazione) e l'art. 28 (adesione al sistema di controllo) del Reg. (CE) 834/2007 di fatto impone l'onere del controllo a tutti gli operatori che in qualsiasi maniera gestiscono prodotti biologici, partendo dalla produzione, attraverso la trasformazione, le lavorazioni per conto e/o a marchio di terzi, fino alla pura commercializzazione senza alcun contatto con il prodotto che è oggetto di transazione.

Rimangono esclusi dal controllo:

- gli operatori che effettuano vendita di prodotti preconfezionati destinati al consumatore finale senza alcun intervento di manipolazione e che li immagazzinano solo in connessione al punto vendita specifico (DM 18354, art. 9 punto 2.4 e nota ministeriale 14017 del 20/06/2012);
- le attività di ristorazione collettiva (Reg. (CE) 834/2007, art. 1.3). Entrambe le casistiche possono però aderire volontariamente al sistema.

La comunicazione del termine biologico e del segno correlato ("logo") può essere effettuata solo se il prodotto ha rispettato le modalità di coltivazione, allevamento, trasformazione e commercializzazione lungo tutto il processo produttivo, fino al consumatore finale; pertanto si

può parlare di certificazione che riguarda l'intera filiera. Il simbolo non sarà utilizzabile su prodotti non compresi nel campo di applicazione, quali ad esempio prodotti cosmetici, tessili, edili. Questi potranno usare il termine “biologico”, che però:

- non potrà fare riferimento al Reg. (CE) 834/2007;
- non potrà avvalersi del segno distintivo;
- riferirà a degli standard condivisi e non a regole di natura legislativa;
- sarà certificabile, ma solo come scelta volontaria. Nessuna norma ne impone infatti l'assoggettamento al sistema di certificazione del Reg. (CE) 834/2007;
- dovrà rispettare i principi generali della certificazione di prodotto (requisiti oggettivi, misurabili e qualificanti).

Riferimenti normativi

- Reg. (CE) 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici (regolamento base).
- Reg. (CE) 889/2008 e smi Reg. (UE) 2016/673 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici (regolamento di attuazione).
- Reg. (CE) 1235/2008 e smi Reg. (UE) 2020/25 recante le modalità di applicazione del regolamento (CE) 834/2007 per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi.
- Reg. (UE) 2018/848, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) 834/2007.

Prodotti DOP - Denominazione di Origine Protetta

Segno identificativo/Menzione

Prodotto DOP



Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Legislative

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Prodotti agricoli e trasformati originari di un luogo, regione o di un Paese determinato,
le cui qualità e caratteristiche derivano essenzialmente o esclusivamente da quel particolare ambiente geografico e dai suoi fattori naturali o umani

Modalità dichiarative (**Certificazione**)

**Di parte terza obbligatoria mediante un Organismo di
Certificazione autorizzato dal Ministero**

Obiettivo primario

Tutela della specificità territoriale

Di filiera

I requisiti iniziano dalla produzione primaria

Descrizione del sistema di regole

In un mercato globalizzato quando un prodotto viene conosciuto al di fuori dei confini nazionali incontra probabilmente la concorrenza di altri prodotti altrettanto genuini ma che magari ostentano lo stesso nome. Ne può derivare un danno economico per i produttori ed un messaggio fuorviante per i consumatori, tratti in inganno ad acquistare “copie” scadenti del prodotto originale. Per far fronte a questo pericolo nel 1992 la Comunità Europea ha creato un sistema di certificazione basato su marchi distintivi (DOP, IGP, STG) per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari le cui caratteristiche dipendono dal luogo e/o dal tipo di produzione specifica.

Nello specifico, la Denominazione di Origine Protetta (DOP) è una certificazione di qualità di prodotto regolamentata dai Regg. (CE) 510/2006 e (UE) 1151/12, quest’ultimo conosciuto come “Pacchetto Qualità”.

Il campo di applicazione della certificazione DOP interessa i prodotti agricoli e trasformati destinati al consumo umano originari di un luogo, regione o di un Paese determinato, le cui qualità e caratteristiche derivano essenzialmente o esclusivamente da quel particolare ambiente geografico e dai suoi fattori naturali o umani.

Gli obiettivi della DOP, specificati nell’art. 4 del Reg. (UE) 1151/2012 mirano ad aiutare i produttori di prodotti agricoli legati a una zona geografica:

- a) garantendo una giusta remunerazione per le qualità dei loro prodotti;*
- b) garantendo una protezione uniforme dei nomi in quanto diritto di proprietà intellettuale sul territorio dell’Unione;*
- c) fornendo ai consumatori informazioni chiare sulle proprietà che conferiscono valore aggiunto ai prodotti.*

Il regime di qualità della DOP vuole contribuire a salvaguardare prodotti agricoli ed alimentari con:

- a) caratteristiche che conferiscono valore aggiunto; o*
- b) proprietà che conferiscono valore aggiunto a motivo dei metodi di produzione o di trasformazione usati o del loro luogo di produzione o di commercializzazione.*

I principi cardine della DOP sono essenzialmente elencati di seguito:

- origine, ovvero la tracciabilità, visto che i prodotti provengono da una zona geografica delimitata;
- provenienza delle materie prime;
- localizzazione, ovvero il legame con il territorio;
- tradizionalità del processo produttivo, ovvero la tipicità ed il rispetto del metodo di fabbricazione che preserva le peculiarità del prodotto.

I principi della certificazione DOP esprimono quanto sia stretto ed intimo il legame esistente tra le peculiarità qualitative di un prodotto ed il suo “territorio di origine”.

Per “territorio di origine” non si intende soltanto la provenienza del prodotto agricolo o alimentare certificato, bensì la contemporanea azione di aspetti sia climatici che ambientali (ad es. la qualità del suolo, le tecniche agronomiche, ecc.), sia la metodica di produzione tramandata nel tempo dalla popolazione locale. In uno specifico disciplinare vengono infatti definiti con chiarezza tutti i passaggi del processo produttivo e le caratteristiche intrinseche che ne derivano. Per i prodotti DOP, appunto, si prevede che tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in una specifica e limitata area geografica stabilita nel Disciplinare di Produzione.

In breve, tra gli elementi principali del Disciplinare di Produzione:

- *la denominazione da proteggere*, ovvero il nome che sarà impiegato per designare il prodotto specifico. Il nome geografico non deve necessariamente indicare il punto geografico

esatto ma può riferirsi ad un comune, a una provincia o ad una regione (ad es. la Mozzarella di Bufala Campana; il Basilico Genovese, la Cinta Senese, ecc.);

- *la descrizione del prodotto*, specifica e non generica, chiara, sintetica ed esaustiva, che tiene conto di tutte le informazioni tecnico-scientifiche sulle caratteristiche principali, chimiche, biologiche o sensoriali, a cui i produttori dovranno aderire per potersi fregiare della certificazione DOP. Nella descrizione del prodotto occorre elencare tutte le fasi del processo produttivo, dalle materie prime (in caso di prodotti trasformati), al prodotto finale che riporterà l'indicazione DOP;

- *la definizione della zona geografica*, riferita ai confini fisici o amministrativi dei comuni o delle province in cui vengono effettuate le fasi del processo produttivo;

- *l'evidenza di elementi* attestanti che il prodotto è originario della specifica zona geografica (scritture storiche, archivi fotografici, ecc.).

Il controllo del prodotto DOP è condotto su tre livelli:

1. l'autocontrollo dei produttori lungo tutta la filiera;
2. il controllo di conformità al disciplinare di produzione, funzione per cui è competente l'ente terzo di certificazione, autorizzato dal MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) che, di fatto, vigila anche sulla perfetta affidabilità igienico-sanitaria del prodotto;
3. la vigilanza sulla commercializzazione, funzione affidata sia ai Consorzi di Tutela, quale organismo rappresentativo dei produttori che svolge anche le attività necessarie alla promozione e valorizzazione del prodotto DOP sul mercato, sia all'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF).

La comunicazione del prodotto DOP e del relativo segno ("logo"), rivolta sia agli utilizzatori intermediari della filiera alimentare (ad es. la ristorazione) sia ai consumatori finali, vuole esaltare il valore aggiunto del prodotto, espresso

solitamente in termini di qualità:

- *culturale* (utilizzo di tecniche di produzione tradizionali);
- *sociale* (salvaguardia di patrimoni rurali);
- *nutrizionale* (ingredienti di prima scelta, senza l'utilizzo, nella maggior parte dei casi, di nessun additivo alimentare).

Le azioni di comunicazione affidate ai Consorzi di Tutela sono rivolte a diffondere in tutto il mondo il prestigio e la reputazione di un prodotto DOP, a stretto legame con l'immagine di una specifica area geografica.

Riferimenti legislativi

- Reg. (CE) 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- Reg. (UE) 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- Decreto 14.10.2013 - Disposizioni nazionali per l'attuazione del Regolamento (UE) 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGT e STG”.

Prodotti IGP - Indicazione Geografica Protetta

Segno identificativo/Menzione

Prodotto IGP



Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Legislative

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

- Prodotti agricoli e trasformati designati per il nome di una regione, di un luogo determinati
o, in casi eccezionali, di un Paese, la cui origine geografica è responsabile di una determinata qualità, o della reputazione o di almeno un'altra caratteristica

Modalità dichiarative (Certificazione)

**Di parte terza obbligatoria mediante un Organismo di
Certificazione autorizzato dal Ministero**

Obiettivo primario

Tutela della specificità territoriale

Di filiera

I requisiti iniziano dalla produzione primaria

Descrizione del sistema di regole

In un mercato globalizzato quando un prodotto viene conosciuto al di fuori dei confini nazionali incontra probabilmente la concorrenza di altri prodotti altrettanto genuini ma che magari ostentano lo stesso nome. Ne può derivare un danno economico per i produttori ed un messaggio fuorviante per i consumatori, tratti in inganno ad acquistare “copie” scadenti del prodotto originale. Per far fronte a questo pericolo nel 1992 la Comunità Europea ha creato un sistema di certificazione basato su marchi distintivi (DOP, IGP, STG) per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari le cui caratteristiche dipendono dal luogo e/o dal tipo di produzione specifica. Nello specifico, l’Indicazione Geografica Protetta (IGP) è una certificazione di qualità di prodotto regolamentata dai Regg. (CE) 510/2006 e (UE) 1151/12, quest’ultimo conosciuto come “Pacchetto Qualità”.

Il campo di applicazione della certificazione IGP interessa i prodotti agricoli e trasformati destinati al consumo umano designati per il nome di una regione, di un luogo determinati o, in casi eccezionali, di un Paese, la cui origine geografica è responsabile di una determinata qualità, o della reputazione o di almeno un'altra caratteristica. Di fatto, per il prodotto IGP almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area.

Gli obiettivi della IGP come specificati dall’art. 4 del Reg. (UE) 1151/2012 mirano ad aiutare i produttori di prodotti agricoli legati a una zona geografica:

- a) garantendo una giusta remunerazione per le qualità dei loro prodotti;*
- b) garantendo una protezione uniforme dei nomi in quanto diritto di proprietà intellettuale sul territorio dell’Unione;*
- c) fornendo ai consumatori informazioni chiare sulle proprietà che*

conferiscono valore aggiunto ai prodotti.

Quindi la certificazione IGP vuole dare forza ad una economia geografica che ha come driver l'origine del prodotto, facendo leva sul concetto di *Made in*. Così, ad esempio, la Bresaola della Valtellina IGP protegge il metodo di elaborazione tradizionale delle cosce di bovino che beneficia, nel corso della stagionatura, del clima particolarmente favorevole della zona.

Il principio cardine della IGP è il legame del prodotto ad una specifica area geografica, quale elemento caratterizzante nell'attribuzione di una determinata qualità, reputazione o di almeno un'altra caratteristica. Tale legame con il territorio si esprime ad esempio nel rispetto della tradizionalità del processo produttivo, che si riflette poi sulle peculiarità acquisite dal prodotto.

Non è infatti obbligatorio per un prodotto IGP che tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano in una specifica e limitata area geografica. Ciò che rende comunque inimitabile un prodotto IGP da un suo analogo va descritto con chiarezza in uno specifico Disciplinare di Produzione.

In breve, tra gli elementi principali del Disciplinare di Produzione:

- *la denominazione da proteggere*, ovvero il nome che sarà impiegato per designare il prodotto specifico. Il nome geografico non deve necessariamente indicare il punto geografico esatto ma può riferirsi ad un comune, a una provincia o ad una regione (ad es. la Bresaola della Valtellina, i Cantucci Toscani, il capperone di Pantelleria, ecc.);

- *la descrizione del prodotto*, specifica e non generica, chiara, sintetica ed esaustiva, che tiene conto di tutte le informazioni tecnico-scientifiche sulle caratteristiche principali, chimiche, biologiche o sensoriali, a cui i produttori dovranno aderire per potersi fregiare della certificazione IGP. Nella descrizione del prodotto occorre elencare la/e fasi del processo produttivo che esprimono la caratteristica peculiare;

- *la definizione della zona geografica*, riferita ai confini fisici o amministrativi dei comuni o delle province in cui vengono effettuate le fasi del processo

produttivo. Il controllo del prodotto IGP è condotto su tre livelli:

- l'autocontrollo dei produttori lungo tutta la filiera;
- il controllo di conformità al disciplinare di produzione, funzione per cui è competente l'ente terzo di certificazione, autorizzato dal MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) che, di fatto, vigila anche sulla perfetta affidabilità igienico-sanitaria del prodotto;
- la vigilanza sulla commercializzazione, funzione affidata sia ai Consorzi di Tutela, quale organismo rappresentativo dei produttori che svolge anche le attività necessarie alla promozione e valorizzazione del prodotto IGP sul mercato, sia all'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF).

La comunicazione del prodotto IGP e del segno correlato ("logo"), rivolta sia agli utilizzatori intermediari della filiera alimentare (ad es. la ristorazione) sia ai consumatori finali, vuole esaltare il valore aggiunto del prodotto, espresso solitamente in termini di qualità:

- *culturale* (utilizzo di tecniche di produzione tradizionali);
- *sociale* (salvaguardia di patrimoni rurali);
- *nutrizionale* (ingredienti di prima scelta, senza l'utilizzo, nella maggior parte dei casi, di nessun additivo alimentare).

Le azioni di comunicazione affidate ai Consorzi di Tutela sono rivolte a diffondere in tutto il mondo il prestigio e la reputazione di un prodotto IGP, a stretto legame con l'immagine di una specifica area geografica.

Riferimenti legislativi

- Reg. (CE) 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- Reg. (UE) 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- Decreto 14.10.2013 - Disposizioni nazionali per l'attuazione del Regolamento

(UE) 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGT e STG”.

Prodotti STG - (Specialità Tradizionale Garantita)

Segno identificativo/Menzione

Prodotto STG



Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Legislative

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Prodotti agricoli e trasformati designati per un carattere di specificità, inteso come elemento
o insieme di elementi che, per le loro caratteristiche qualitative e di tradizionalità, distinguono nettamente un prodotto da altri simili

Modalità dichiarative (**Certificazione**)

**Di parte terza obbligatoria mediante un Organismo di
Certificazione autorizzato dal Ministero**

Obiettivo primario

Tutela della specificità territoriale

Di filiera/Di Sito

**I requisiti possono iniziare dalla produzione primaria o nel sito
(in caso di ricetta/ingredientistica)**

Descrizione del sistema di regole

In un mercato globalizzato quando un prodotto viene conosciuto al di fuori dei confini nazionali incontra probabilmente la concorrenza di altri prodotti altrettanto genuini ma che magari ostentano lo stesso nome. Ne può derivare un danno economico per i produttori ed un messaggio fuorviante per i consumatori, tratti in inganno ad acquistare “copie” scadenti del prodotto originale. Per far fronte a questo pericolo nel 1992 la Comunità Europea ha creato un sistema di certificazione basato su marchi distintivi (DOP, IGP, STG) per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari le cui caratteristiche dipendono dal luogo e/o dal tipo di produzione specifica.

Nello specifico, la Specialità Tradizionale Garantita (STG) è una certificazione di qualità di prodotto regolamentata dai Regg. (CE) 509/2006 e (UE) 1151/12, quest’ultimo conosciuto come “Pacchetto Qualità”.

Il campo di applicazione della certificazione STG interessa i prodotti agricoli ed alimentari destinati al consumo umano ambasciatori di un particolare metodo di produzione o di ricette tradizionali. Sono quindi esclusi i prodotti agricoli o alimentari la cui specificità risieda nella provenienza o nell’origine geografica.

L’obiettivo della STG è salvaguardare un metodo di produzione, tipico e tradizionale di una particolare zona geografica, al fine di tutelarne la specificità.

I principi cardine della STG precisati nell’art. 2 del Reg. (CE) 509/2006 sono principalmente due:

- “*specificità*”, ovvero l’elemento o l’insieme di elementi che disgiungono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria;

- “*tradizionale*”, ovvero un uso sul mercato comunitario attestato da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale; questo periodo dovrebbe

essere quello generalmente attribuito ad una generazione umana, cioè di almeno 25 anni.

Tali principi devono essere espressi con chiarezza in uno specifico Disciplinare di Produzione, che deve quindi riportare i seguenti elementi:

- il *nome* per il quale è proposta la registrazione;
- la *descrizione del prodotto*, comprese le principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche o sensoriali che dimostrano la specificità del prodotto;
- la *descrizione del metodo di produzione* che devono rispettare i produttori, compresi, se opportuno, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto agricolo o alimentare;
- gli *elementi fondamentali* che attestano il carattere tradizionale del prodotto.

Il controllo del prodotto STG è condotto su tre livelli:

1. l'autocontrollo dei produttori lungo tutta la filiera;
2. il controllo di conformità al disciplinare di produzione, funzione per cui è competente l'organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) e/o l'autorità pubblica designata;
3. la vigilanza sulla commercializzazione, funzione affidata sia ai Consorzi di Tutela, quale organismo rappresentativo dei produttori che svolge anche le attività necessarie alla promozione e valorizzazione del prodotto STG sul mercato, sia all'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF).

La comunicazione del prodotto STG e del relativo segno (“logo”), rivolta sia agli utilizzatori intermediari della filiera alimentare (ad es. la ristorazione) sia ai consumatori finali, vuole esaltare il valore aggiunto del prodotto, espresso solitamente in termini di qualità:

- *culturale* (utilizzo di tecniche di produzione tradizionali);
- *sociale* (salvaguardia di patrimoni rurali).

Le azioni di comunicazione affidate ai Consorzi di Tutela sono rivolte a diffondere in tutto il mondo il prestigio e la reputazione di un prodotto STG, a stretto legame con la tradizione di una specifica area geografica.

APPROFONDIMENTO

Le STG censite in Italia sono la Mozzarella, la Pizza Napoletana e l’Amatriciana Tradizionale e di recente diffusione è il “latte fieno”, una STG austriaca, il cui disciplinare di produzione può essere attuato in tutta l’Unione Europea.

Nel dettaglio “latte fieno STG” è una forma di produzione lattiera che proviene da bovine allevate in aziende lattiere tradizionali, sostenibili, e alimentate esclusivamente da erba, legumi, cereali e fieno, senza l’utilizzo di alimenti fermentati e la somministrazione di mangimi OGM.

Gli operatori della filiera che possono aderire al Disciplinare sono i produttori di latte (azienda agricola/zootecnica, allevamento) ed i trasformatori (latterie che elaborano e imbottigliano il latte). Tale certificazione è un ottimo strumento di valorizzazione degli allevamenti bio più virtuosi e coerenti con i principi ispiratori dell’agricoltura biologica.

Le potenzialità sono strettamente correlate anche ad aspetti qualitativi della materia prima: in primo luogo, è più ricco di Omega 3 (grassi buoni) rispetto al latte convenzionale. Il divieto di insilato nell’alimentazione del bestiame impedisce la formazione di spore batteriche nel latte.

La quantità di principi nutritivi (come espresso nel disciplinare europeo) è,

normalmente, doppia rispetto al prodotto convenzionale e la carica batterica è bassa; caratteristica che lo rende ideale anche per la caseificazione a latte crudo.

La denominazione “Latte fieno STG” e il marchio correlato possono essere utilizzati nell’etichetta e/o nei documenti di accompagnamento del latte vaccino, messo in commercio esclusivamente dagli operatori inseriti nel sistema di controllo.

Riferimenti legislativi

- Reg. (CE) 509/2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari.
- Reg. (UE) 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- Decreto 14.10.2013 - Disposizioni nazionali per l’attuazione del Regolamento (UE) 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGT e STG”.

Prodotti De.Co. - (Denominazione Comunale)

Segno identificativo/Menzione

Ogni Comune delibera un disciplinare di produzione ed un eventuale logo identificativo, quale marchio di garanzia

Prodotto De.Co.

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Tutti i prodotti agricoli ed alimentari che possono esprimere la tradizione di quel particolare territorio comunale

Modalità dichiarative (Certificazione)

Di parte prima e quarta

Obiettivo primario

Salvaguardia della tradizione agroalimentare locale

Di sito

Il requisito nasce presso la struttura/sito (elementi legati alle ricette o coltivazioni della tradizione locale basati spesso su ricette/ingredientistiche specifiche o coltivazione di ecotipi locali)

Descrizione del sistema di regole

Il patrimonio gastronomico italiano è così ricco e variegato lungo tutta la penisola perché legato all'inimitabile diversità culturale che può vantare l'Italia nei suoi circa ottomila Comuni. Tale ricchezza è testimoniata da ricette, piatti, lavorazioni tradizionali che raramente sono reperibili sul mercato globalizzato; è un patrimonio generalmente preservato da qualche artigiano che nei piccoli borghi tramanda la tradizione.

Si spiega così come sia nata la Denominazione Comunale (De.Co.), una forma di tutela delle produzioni enogastronomiche locali tipiche legate ad un particolare comune italiano, che non ha una vera e propria tutela legale, come lo sono, invece, i marchi di origine controllata regolamentati da leggi europee, bensì rappresenta una semplice delibera dell'amministrazione comunale.

Queste denominazioni sono nate in seguito alla Legge n. 142 dell'8 giugno 1990, che consente ai Comuni la facoltà di disciplinare, nell'ambito dei principi sul decentramento amministrativo, in materia di valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali.

Le De.Co. sono oggi anche uno strumento di *marketing territoriale* perché comunicano e promuovono il patrimonio culturale e ambientale presente su una determinata zona, oltre i propri confini locali e regionali, dando al “prodotto territoriale” agroalimentare e/o enogastronomico un'identità sul mercato.

L'iniziativa per la protezione del prodotto o processo tradizionale che si intende certificare De.Co. può nascere da un gruppo di cittadini o di aziende produttrici, che si limitino a segnalare l'idoneità alla certificazione e l'importanza del prodotto o processo per la comunità.

Il campo di applicazione della De.Co. può essere esteso a tutti i prodotti che possono esprimere la sapienza e la tradizione di quel particolare territorio comunale.

L'obiettivo della De.Co. è garantire la tipicità di prodotto o processo ritenuto significativo per la comunità del territorio. A seconda del tipo di tutela si possono distinguere tre gruppi di De.Co.:

1. la tutela di un prodotto tipico, ovvero un prodotto agricolo coltivato in quel territorio, adattatosi nel tempo e conservato dagli abitanti di un paese (ad es. la cipolla borettana di Boretto), oppure un prodotto alimentare considerato simbolo dell'artigianato alimentare locale (ad es. il panettone di Milano);

2. la tutela di una ricetta, solitamente legata ad una tradizione che codifica la storia e l'esistenza di un piatto (ad es. la ricetta degli agnolotti gobbi di Asti), oppure una sagra o un evento, quale momento di aggregazione popolare di una data Comunità (ad es. la Fiera del Bue grasso di Moncalvo in provincia di Asti);

3. De.Co. multiple che tutelano tradizioni che riguardano sia elementi del primo e del secondo caso, come ad esempio la De.Co. sulla pasticceria alessandrina.

I principi cardine della De.Co. sono riassunti nelle cosiddette 3 "S":

- *storicità*, ovvero il prodotto deve appartenere alla tradizione del paese;
- *sostenibilità*, ovvero il prodotto deve essere reperibile e la sua filiera deve essere nota;
- *stagionalità*, ovvero deve essere una produzione legata a un determinato periodo dell'anno.

Nello specifico, lo strumento attuativo per l'istituzione della De.Co. da parte di un singolo Comune è la Delibera del Consiglio Comunale che dovrà adottare il regolamento per la valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali locali e l'istituzione della De.Co.; ciò è stabilito dal D.lgs. 267/2000 che individua il Comune come "l'Ente Locale che rappresenta la propria comunità, ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo, il progresso civile, sociale ed economico".

Tra le finalità espresse dal regolamento vi è la protezione delle attività promozionali e delle produzioni agroalimentari ed al fine di garantire il mantenimento delle loro qualità si agisce attraverso:

- l'istituzione di un albo comunale delle produzioni agroalimentari e di un registro De.Co.;
- la creazione di un marchio De.Co. che attesti l'origine del prodotto oltre alla sua composizione.

Il documento tecnico che deve dettagliare i requisiti del singolo prodotto, ovvero delle categorie di prodotti per l'ottenimento della De.Co. è il disciplinare di produzione che deve contenere i seguenti elementi:

- il *nome* del prodotto;
- le *caratteristiche dello stesso e le metodiche di lavorazione*, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti;
- i *materiali e le attrezzature* specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento e l'imballaggio dei prodotti;
- la *descrizione dei locali di lavorazione*, conservazione e stagionatura.

Il controllo della De.Co. è condotta su due livelli:

- l'autocontrollo dei produttori;
- l'osservanza del regolamento e dei disciplinari di produzione redatti al livello comunale da parte degli organi di controllo designati. Può trattarsi del personale della Polizia municipale, oppure i componenti della Commissione interna eletta nel Comune, nonché altre Autorità deputate al controllo igienico-sanitario e alimentare.

La comunicazione della De.Co. avviene attraverso il logo identificativo, adottato da ciascun Comune, che può essere apposto nell'etichetta del prodotto o su qualsiasi altro materiale informativo (depliant, siti web, ecc.) per dare identità a prodotti di nicchia, nell'ottica di sviluppare di economie di scala e di specializzazione, salvando quelle produzioni tradizionali che rischierebbero di

essere perdute.

Riferimenti normativi

- Decreto Lgs n. 267 del 18 agosto 2000 - Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali che abroga la legge n. 142 dell'8 giugno 1990
- Ordinamento delle autonomie locali.

Prodotti PAT - Prodotto Agroalimentare Tradizionale

Segno identificativo/Menzione

Prodotto Agroalimentare Tradizionale



Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Legislative

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Prodotti agricoli e prodotti agroalimentari che hanno un legame intenso con il territorio, radicato nel tempo, per un periodo non inferiore ai venticinque anni, ed espressione di lavorazione tradizionale

Modalità dichiarative (Certificazione)

Di parte prima e quarta (in caso di deroghe sui requisiti igienico sanitari)

Obiettivo primario

Salvaguardia della tradizione agroalimentare locale

Di sito

Il requisito nasce presso la struttura/sito (elementi legati alle ricette o coltivazioni della tradizione locale basati spesso su ricette/ingredientistiche specifiche o coltivazione di ecotipi locali)

Descrizione del sistema di regole

Nel settore alimentare italiano emerge il riconoscimento del ruolo relativo al requisito tradizionalità, che dal lato dell'imprenditore stimola a produzioni di "nicchia" per creare ed esplorare nuovi sbocchi di mercato e dal lato del consumatore rappresenta una scelta di acquisto, espressione di un patrimonio gastronomico da salvaguardare.

Per connotare tali prodotti agroalimentari esiste un marchio di qualità, PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) regolamentato dall'art. 8 del Decreto Legislativo 173/98 e classificati dal Decreto Ministeriale 350/99, il quale ne prevede anche un periodico aggiornamento.

Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal Decreto Ministeriale 194/2000 predisposto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con la collaborazione delle Regioni e delle Province autonome che istituisce un "Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali".

La lista viene regolarmente aggiornata a livello regionale sulla base della compilazione di schede tecniche identificative, su istanza di soggetti pubblici o privati. È la stessa regione di appartenenza del prodotto ad assegnare il riconoscimento PAT, e non l'Unione Europea come nel caso di DOP, IGP e STG.

Il campo di applicazione del PAT comprende prodotti agroalimentari che hanno un legame intenso con il territorio, radicato nel tempo per un periodo non inferiore ai venticinque anni, e pertanto diventati un'espressione di lavorazione tradizionale per la loro unicità. I PAT sono semplicemente riconoscibili e differenziati da altre produzioni della stessa tipologia.

L'obiettivo del PAT è salvaguardare l'Italia dei piccoli borghi e dei piccoli produttori, ovvero quei prodotti di nicchia che raccontano, attraverso un metodo di produzione, tipico e tradizionale, i territori, il germoplasma locale, la cultura gastronomica e le comunità che ne mantengono viva la tradizione.

Il principio cardine del PAT è la tradizionalità del prodotto, intesa come metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

Il riconoscimento avviene sulla base della compilazione di una scheda tecnica identificativa, nella quale sono riportate le informazioni che ne garantiscono la qualità e l'origine.

Le indicazioni non hanno carattere normativo per i produttori (a differenza di quanto avviene per i disciplinari dei prodotti certificati DOP o IGP) e riguardano i seguenti elementi:

- *Categoria*
- *Nome* del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali
- *Territorio* interessato alla produzione
- *Descrizione sintetica del prodotto*
- *Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura*
- *Materiali, attrezzature* specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento
- *Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura*
- *Elementi* che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

Il controllo del prodotto PAT non ha lo scopo di garantire i consumatori rispetto a produzioni che si trovano in commercio con lo stesso nome, in quanto la produzione degli stessi non è sottoposta a controlli qualitativi o di corrispondenza alla descrizione presente nell'elenco.

Di fatto, il controllo del PAT è condotto su due livelli:

- l'autocontrollo dei produttori;

- i controlli ufficiali generali previsti per la sicurezza alimentare degli alimenti, con verifica dell'affidabilità igienico-sanitaria del prodotto, qualora soprattutto siano previste deroghe sanitarie.

La comunicazione del prodotto PAT mira sostanzialmente a rivolgersi agli utilizzatori intermediari della filiera alimentare (ad es. ristoranti, agriturismi, enoteche, ecc.) al fine di diffondere la conoscenza dell'inestimabile patrimonio gastronomico delle produzioni di nicchia. Il prodotto PAT offre al consumatore garanzie in termini di tipicità del prodotto, legandone la produzione e la lavorazione alle metodiche tradizionali utilizzate, quindi essenzialmente emergono gli aspetti di carattere *culturale* (utilizzo di tecniche di produzione tradizionali) e *sociale* (salvaguardia di patrimoni rurali, storie, usi culinari), dal momento che non vi è l'utilizzo del marchio in etichetta.

Riferimenti legislativi

- D. Lgs 173/1998 - Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole.
- D. Lgs 350/1999 - Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali.
- D. Lgs 194/2000 - Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI)

Segno identificativo/Menzione



Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Legislative

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Operatori del settore alimentare.

Prodotti agricoli vegetali, semplici e trasformati.

Lista positiva dettagliata nei disciplinari di produzione integrata regionale.

Modalità dichiarative (**Certificazione**)

**Di parte terza obbligatoria mediante un Organismo di
Certificazione autorizzato dal Ministero**

Obiettivo primario

Ambientale

Di filiera

I requisiti iniziano dalla produzione primaria

Descrizione del sistema di regole

In una visione di tutela e di valorizzazione delle produzioni agroalimentari, l'Unione europea ha emanato il Reg. (CE) 1698/2005 relativo al sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR).

In Italia con la Legge n. 4 del 3 febbraio 2011 è stato istituito il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) relativa alle “Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari”, in conformità alle normative comunitarie e al Trattato dell'Unione europea. A corredo degli aspetti legislativi, per quanto attiene l'agricoltura integrata è stata emessa la UNI 11233 versione corrente, quale norma tecnica che stabilisce i principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali dei sistemi di produzione integrata.

Il SQNPI può essere quindi incluso tra i sistemi di valorizzazione di tipo regolamentato, ovvero con adesione volontaria ma con norma legislativa a definizione tecnica.

Il campo di applicazione del SQNPI è limitato alle colture, per le quali sono definite le modalità di produzione nei disciplinari regionali, mentre l'adesione al sistema può essere richiesta dall'azienda singola (agricoltori; condizionatori; trasformatori; distributori nel caso di prodotto commercializzato sfuso) o da operatori associati e coordinati da un capo-filiera.

Può essere esteso il campo di applicazione alla fase di post-raccolta (condizionamento e commercializzazione) se viene data evidenza della garanzia di identificazione e di rintracciabilità delle produzioni certificate SQNPI. Per il sistema l'interruzione del percorso di rintracciabilità si configura come una “Non Conformità” (NC) e comporta l'applicazione di specifiche sanzioni.

L'obiettivo del SQNPI è garantire una qualità del prodotto finale

significativamente superiore alle norme commerciali correnti; utilizzando tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici.

I principi cardine del SQNPI sono bilanciati attentamente tra il sistema produttivo nel suo insieme (es. il ciclo equilibrato degli elementi nutritivi, la protezione delle colture e la distribuzione degli agrofarmaci) e la protezione dell'ambiente (es. il ruolo centrale degli agroecosistemi). Nello specifico è possibile riepilgarli come seguono:

- ✓ Difesa e controllo delle infestanti
- ✓ Scelta dell'ambiente di coltivazione e vocazionalità
- ✓ Mantenimento dell'agroecosistema naturale
- ✓ Scelta varietale e materiale di moltiplicazione
- ✓ Sistemazione e preparazione del suolo all'impianto e alla semina
- ✓ Avvicendamento colturale
- ✓ Semina, trapianto, impianto
- ✓ Gestione del suolo e pratiche agronomiche per il controllo delle infestanti
- ✓ Fertilizzazione
- ✓ Irrigazione
- ✓ Altri metodi di produzione e aspetti particolari
- ✓ Raccolta

Il controllo del SQNPI si sviluppa su due livelli:

- *Autocontrollo aziendale* per la verifica dei requisiti di conformità da parte degli operatori inseriti nel SQNPI per le attività svolte presso i propri siti produttivi (es. registrazioni delle operazioni colturali, acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari, fatture acquisto fitofarmaci, concimi, risultati analisi suolo, analisi suolo, esito taratura delle macchine irroratrici, ecc.).

Il SQNPI prevede anche la possibilità di adesione “di gruppo” (Operatore Associato): consiste nell’adesione da parte di un gruppo di produttori coordinati da un capo-filiera che svolge funzione di controllo preliminare sui membri del gruppo (Controllo di seconda parte).

- *Controllo da parte di Organismi di Certificazione (OdC)* appositamente autorizzati dal MIPAAF.

A livello di **singola azienda** effettua:

1. una verifica annuale di conformità aziendale e del processo produttivo nei riguardi di tutte le colture per le quali è stata richiesta l’adesione al SQNPI;
2. una analisi multiresiduale su un campione di prodotto o altra matrice, di una delle colture per le quali è stata richiesta l’adesione al SQNPI.

Nel caso di **operatori associati**, partendo dal presupposto che si faccia riferimento ad un capofila o gestore del sistema, l’OdC effettua:

1. una verifica preliminare dell’attività di autocontrollo degli operatori;
2. una verifica annuale ai centri di lavorazione;
3. una verifica annuale su un campione di aziende che aderiscono attraverso l’organizzazione al SQNPI con le stesse modalità previste per le aziende singole. Il numero di aziende verificate sarà pari alla radice quadrata del numero delle stesse;
4. una analisi multiresiduale su un campione di prodotto o altra matrice, delle aziende sottoposte a controllo (radice quadrata) su una delle colture per le quali è stata richiesta la adesione al SQNPI.

Il controllo nel caso di prodotti trasformati da produzione integrata verifica che

le materie prime che lo compongono provengano per almeno il 95% da ingredienti di origine agricola, riferiti al peso del prodotto finito, conformi ai disciplinari di produzione integrata di riferimento. Inoltre, dovranno essere costantemente garantite l'identificazione e la separazione dei lotti dalle produzioni diverse da quelle SQNPI.

La comunicazione del SQNPI è finalizzata alla valorizzazione e alla differenziazione dei prodotti sul mercato, quale strumento competitivo mediante il segno distintivo ministeriale “Qualità sostenibile”, in grado di assicurare al consumatore che la coltivazione dei prodotti è avvenuta secondo tecniche agronomiche rispettose dell'ambiente e della salute dell'uomo.

Il marchio SQNPI può essere usato anche in abbinamento con marchi privati o collettivi che qualificano il prodotto sulla base di standard diversi, purché non si ingeneri confusione nel consumatore.

Riferimenti legislativi

- Reg. (CE) 1698/2005 sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR).
- Legge n. 4/ 2011 “Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari”.
- Decreto Ministeriale 8 maggio 2014 - Attuazione della legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante “Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari”.

Riferimenti norme tecniche

<https://www.reterurale.it/produzioneintegrata> (documenti tecnici di sistema).

UNI 11233

Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari

Principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali

Segno identificativo/Menzione

**Produzione Integrata
UNI 11233:2009**

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Operatori del settore alimentare. Prodotti agricoli vegetali, semplici e trasformati.

Modalità dichiarative (**Certificazione**)

Di parte prima, terza volontaria

Obiettivo primario

Ambientale

Di filiera

I requisiti iniziano dalla produzione primaria

Descrizione del sistema di regole

La prima norma tecnica emessa per quanto attiene l'agricoltura integrata è stata la UNI 11233:2007, ora aggiornata alla versione del 2009. La norma stabilisce i principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali dei sistemi di produzione integrata. Questi sono definiti dalla norma come “sistemi di produzione agricola che privilegiano l'utilizzo delle risorse e dei meccanismi di regolazione naturali **in parziale sostituzione delle sostanze chimiche**, assicurando una agricoltura sostenibile”. Sono quindi oggetto di attenta valutazione:

- il sistema produttivo nel suo insieme;
- il ruolo centrale degli agroecosistemi;
- un ciclo equilibrato degli elementi nutritivi.

Ne sono elementi essenziali la conservazione ed il miglioramento della fertilità dei suoli e della biodiversità. I metodi biologici, tecnici e chimici sono bilanciati attentamente tenendo conto della protezione dell'ambiente, della convenienza economica e dei requisiti sociali.

La norma è strutturata secondo il seguente schema:

1. scopo e campo di applicazione
 2. riferimenti normativi
 3. termini e definizioni
 4. elementi di un sistema di produzione integrata
 5. progettazione ed attuazione del sistema di produzione integrata
- *appendice a* - requisiti minimi di controllo di parte terza
 - *appendice b* - sistemi di produzione integrata nella filiera delle colture frutticole
 - *appendice c* - sistemi di produzione integrata nella filiera delle colture orticole

- *appendice d* - sistemi di produzione integrata nella filiera delle colture estensive
- *appendice e* - sistemi di produzione integrata nella filiera delle colture fuori suolo

Inoltre, prevede la definizione degli elementi del sistema e le modalità di progettazione ed attuazione dello stesso. Gli elementi costitutivi devono essere formalizzati in un disciplinare tecnico e sono identificati nei seguenti aspetti:

- ✓ Vocazionalità pedoclimatica
- ✓ Scelta della varietà e dei portinnesti
- ✓ Mantenimento dell'agroecosistema naturale
- ✓ Sistemazione e preparazione del suolo
- ✓ Semina, trapianto, impianto
- ✓ Avvicendamento colturale
- ✓ Gestione del suolo e controllo delle malerbe
- ✓ Gestione degli alberi da frutto
- ✓ Fertilizzazione
- ✓ Irrigazione
- ✓ Protezione delle colture
- ✓ Distribuzione degli agrofarmaci
- ✓ Raccolta
- ✓ Protezione post-raccolta

L'analisi degli elementi applicabili, con il supporto delle appendici per i casi specifici, risponde ai principi di consapevolezza ed analisi citati in premessa e getta le basi per la gestione e l'attuazione del sistema. Degli elementi in elenco la protezione delle colture e la distribuzione degli agrofarmaci sono il vero punto nodale dell'intero sistema.

La parte inerente la gestione interessa gli aspetti da documentare. Si tratta quindi di formalizzare:

- ✓ i prodotti interessati;
- ✓ le organizzazioni coinvolte;
- ✓ il Disciplinare Tecnico di Produzione Integrata;
- ✓ la documentazione che descrive le modalità di gestione dei prodotti (registrazioni in generale ma con attenzione alle evidenze circa la tracciabilità degli interventi fitoiatrici).

Per l'attuazione del sistema, si arriva invece a definire gli aspetti inerenti la pianificazione, gli approvvigionamenti, la gestione delle non conformità, le azioni preventive e correttive, il controllo del processo, la formazione, le verifiche interne ed il riesame. Si evidenzia quindi un accostamento ai principi di gestione sistemi qualità secondo lo standard della ISO 9001. Quello che però sembra naturale come approccio, rappresenta una vera e propria rivoluzione culturale. Nella stessa norma si definiscono aspetti di natura agronomica che dovranno indirizzare le scelte tecniche, e nel contempo si richiede l'applicazione dei principi di un sistema di gestione qualità. È di sicuro uno dei primi tentativi di delineare un sistema gestionale mirato al settore agricolo, ma anche abbastanza articolato da consentire un vero e proprio balzo evolutivo, dato dall'incontro dell'esercizio agricolo con il sistema gestione qualità. Esperienze già di sicuro effettuate da diverse aziende del settore ma che, per la prima volta, convivono nel medesimo atto.

Per i prodotti trasformati è richiesto il rispetto della tracciabilità del requisito.

Riferimenti normativi

- UNI 11233 Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali (ed. 2009).

GLOBAL G.A.P.

Segno identificativo/Menzione



Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

**Operatori settore primario.
Prodotti agricoli non trasformati.**

Modalità dichiarative (**Certificazione**)

Di parte terza

Obiettivo primario

Sicurezza alimentare
Sostenibilità ed etica, obiettivi secondari

Di Filiera

I requisiti iniziano dalla produzione primaria

Specificità: la dichiarazione può essere resa solo tra operatori, non è ammessa la comunicazione al consumatore finale

Descrizione del sistema di regole

Il settore primario è per sua natura coinvolto negli equilibri e nella tutela dell'ambiente, nella sicurezza degli alimenti e, come tutti gli altri settori, è chiamato a rivolgere attenzione anche alla salute ed alla sicurezza dei suoi addetti. Per queste ragioni riscuotono sempre maggiore successo sistemi gestionali in grado di generare produzioni qualificate in termini di garanzia del prodotto.

In tale contesto, ai requisiti cogenti, si affianca lo standard volontario GlobalGap® (GG) che risponde alle aspettative del mercato in merito alla sicurezza dei prodotti alimentari per le filiere vegetali, zootecniche e dei mangimi. Lo standard è privato e di natura tecnica, orientato quindi agli scambi tra operatori. La comunicazione del livello di sicurezza è lasciata ai distributori e le regole vietano l'uso del marchio sulle etichette destinate al consumatore.

Il campo di applicazione dello Standard GG è il settore primario, nello specifico i tre principali ambiti di produzione: coltivazione, allevamento e acquacoltura. Tecnicamente, ad esempio nel settore ortofrutticolo lo standard si applica dal momento in cui la pianta è messa a dimora fino alla sua preparazione per la vendita tal quale: sono escluse cioè le trasformazioni del prodotto – quarta gamma, conserve, ecc., di competenza di altri sistemi di garanzia come gli standard IFS, BRC o la norma ISO 22000. Lo standard può essere richiesto da aziende agricole singole che seguono lo schema di certificazione detto Opzione 1 o da associazioni o gruppi di produttori con l'Opzione 2: in questo schema deve essere individuato l'operatore responsabile a cui spetta il compito di organizzare un sistema qualità, finalizzato ad accertare e garantire che tutti i produttori aderenti applichino le regole definite e rispondano ai requisiti applicabili dello standard.

L'obiettivo dello Standard GG è fornire alimenti sicuri mediante evidenza

dell'adozione, in continuo, di “Buone Pratiche Agricole” nell'intera catena produttiva agricola, dalla campagna al punto vendita.

I principi cardine dello Standard GG sono riepilogati in quattro punti:

1. Legittimità del sistema produttivo

È il prerequisito di base, dato che un'azienda può accedere alla certificazione solo se a norma dal punto di vista legislativo. Deve quindi essere garantito il rispetto di tutti gli elementi cogenti a cui l'azienda agricola è tenuta in quanto soggetto giuridico. In questa fase si rilevano aspetti quali le autorizzazioni o comunicazioni alle autorità competenti, il rispetto delle norme igieniche o di sicurezza sul lavoro.

2. Competenza

È richiesto di dare evidenza della professionalità gestionale riferita alla coltura, mediante competenza della direzione e di coloro che eseguono le diverse operazioni. In particolare, la difesa delle colture e le garanzie igieniche sono le tematiche da analizzare con la massima attenzione. Diventa quindi essenziale la preparazione delle professionalità coinvolte in tutto ciò che attiene gli aspetti fitosanitari e la manipolazione dei prodotti.

3. Salvaguardia dei lavoratori

Lo staff dell'azienda agricola, compresi gli appaltatori, è fautore della qualità dei prodotti freschi e lo standard definisce le pratiche da adottare sul posto di lavoro, affinché tutti i lavoratori possano svolgere le loro mansioni in sicurezza (es. attrezzature e protezioni adeguate in relazione ai compiti svolti) e vengano predisposti i sistemi di allarme in caso di incidente per intervenire con un'assistenza adeguata e tempestiva.

4. Tutela dell'ambiente

Si guarda a tematiche quali la salvaguardia delle risorse naturali, ovvero la gestione della fauna e della flora protetta e del paesaggio e l'accrescimento delle specie per il mantenimento della diversità. L'attenzione viene focalizzata sulla gestione della risorsa idrica, sia in termini di sostenibilità ambientale che di impatto sulla sicurezza del prodotto (con la necessità di una attenta analisi del rischio microbiologico e chimico), così pure su una maggiore attenzione alla fase di impiego di prodotti fitosanitari (es. orari di impiego, cura ed attenzione agli effetti deriva, ecc.).

Il controllo dello standard GG avviene da parte di un ente di parte terza indipendente accreditato EN 45011 secondo lo schema GG, il quale controlla e verifica annualmente le produzioni primarie oggetto di certificazione, che dovranno risultare conformi alle prescrizioni dello Standard.

La comunicazione della certificazione GG è uno strumento facilitatore nelle transazioni tra gli operatori della filiera agricola per garantire la sicurezza dei prodotti ortofrutticoli. Tale certificazione non intende sovrapporsi a marchi privati quanto invece essere una garanzia senza evocazioni, puramente “tecnica”.

Riferimenti normativi

- Global G.A.P. Regole Generali Parte I - Requisiti generali.
- Global G.A.P. Regole Generali Parte II - Regolamenti del Sistema di Gestione della Qualità.

ISO 22005

Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

Segno identificativo/Menzione

**Sistema di Rintracciabilità
ISO 22005**

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Operatori del settore alimentare. Prodotti agroalimentari.

Modalità dichiarative (**Certificazione**)

Di parte prima, terza volontaria

Obiettivo primario

Sicurezza alimentare

Di filiera/Sito

I requisiti sono oggetto di custodia

Descrizione del sistema di regole

La guida metodologica per la realizzazione di un sistema di rintracciabilità è la norma che, nello specifico, tratta tali sistemi in riferimento al settore agroalimentare: la **UNI EN ISO 22005:2008**.

In particolare, tale norma definisce i principi e specifica i requisiti per l'attuazione di un sistema di *rintracciabilità della filiera alimentare*. Sono quindi identificati i tre momenti dello sviluppo:

- definizione degli obiettivi;
- progettazione (fase strategica);
- realizzazione (implementazione).

Per quanto attiene i principi fondanti del sistema, sono indicati tra gli altri, la *coerenza* (tra requisiti e comunicazione) e la *sostenibilità economica* (efficienza nei costi). Inoltre, è sottolineato come la rintracciabilità sia uno strumento *gestionale* del sistema azienda ed *accessorio* per la sicurezza dei prodotti. Infatti, non è ritenuto sufficiente al raggiungimento di tale obiettivo ma va inteso a supporto di sistemi di sicurezza alimentare o gestionali (ISO 9001 o ISO 22000).

La norma, se da una parte puntualizza i cardini della rintracciabilità (la filiera, i flussi, la documentazione, la gestione del sistema), dall'altra consente una ampia elasticità di obiettivi lasciando all'azienda la possibilità di definire l'oggetto (prodotto o ingredienti ritenuti rilevanti) e la dimensione del sistema in termini di organizzazioni e flussi di materiali coinvolti (ampiezza e profondità della filiera).

È quindi fondamentale che gli aspetti comunicativi, mediante i quali l'azienda evidenzia all'esterno quanto attuato, rispettino tre principi:

- 1) coerenza tra gli elementi costitutivi del sistema (obiettivi/estensione/controllo) e l'informazione trasmessa;
- 2) profondità con massima estensione possibile (partendo dal campo o dall'allevamento);
- 3) implementazione del sistema coerente con una politica per la qualità e la

sicurezza alimentare.

Gli obiettivi di carattere generale risultano i seguenti:

- sostenere la sicurezza alimentare;
- soddisfare il cliente;
- determinare la storia e le origini di un prodotto;
- facilitare il ritiro o il richiamo;
- identificare le responsabilità;
- facilitare la verifica di informazioni specifiche riguardanti il prodotto;
- comunicare le informazioni alle parti interessate;
- migliorare la competitività dell'organizzazione.

Progettazione

La progettazione prevede l'analisi dei seguenti aspetti:

- a) definizione degli obiettivi (specifici), in accordo con i principi della norma. Questi dovranno essere verificabili, economici, pratici, conformi alla legislazione cogente, accurati nel limite di quanto definito dallo schema;
- b) requisiti legislativi e requisiti relativi alle politiche inerenti la rintracciabilità;
- c) prodotti e/o ingredienti;
- d) posizione nella filiera agroalimentare;
- e) flusso di materiali;

f) requisiti relativi alle informazioni. È necessario definire quali informazioni:

- *ottenere* dai fornitori;
- *raccogliere*, riguardanti la storia del prodotto e del processo;
- *fornire* ai clienti e/o fornitori.

g) requisiti della documentazione. Quali documenti sono necessari per garantire il rispetto degli obiettivi;

h) coordinamento della filiera agroalimentare. Inteso come struttura del sistema, quali attori sono coinvolti, le rispettive responsabilità ed interazioni;

i) procedure applicate. Riguardano la documentazione del flusso di materiali e delle relative informazioni, inclusa la conservazione e la verifica dei documenti.

L'organizzazione deve elaborare procedure funzionali a:

- 1) definire il prodotto;
- 2) definire e identificare il lotto;
- 3) documentare il flusso di materiali e di informazioni, inclusi i mezzi per mantenere le registrazioni;
- 4) gestire i dati e registrare i protocolli;
- 5) definire protocolli di recupero delle informazioni.

Infine, nello sviluppo e nella implementazione di un sistema di rintracciabilità è necessario:

- a. *tenere in considerazione sistemi operativi e di gestione esistenti*;
- b. che le procedure per la gestione delle informazioni includano la possibilità di collegare (e registrare) il flusso delle informazioni relative ai materiali e ai prodotti;
- c. definire procedure per la gestione delle non conformità.

Implementazione

Segue alla fase precedente e manifesta la volontà, attraverso risorse e coinvolgimenti, di attuare quanto progettato. La norma prevede la definizione dei seguenti aspetti:

a) un piano della rintracciabilità in cui sia descritta, per le singole fasi, la gestione del sistema, i punti critici, le azioni preventive e di monitoraggio finalizzate al loro controllo, le responsabilità, i documenti di registrazione sia delle attività di controllo che delle azioni intraprese;

b) un piano di addestramento del personale che può impattare sulla rintracciabilità;

c) un piano di verifica dell'efficacia del sistema, mediante audit interni programmati e prove (ad es. simulazioni, test di rintracciabilità e bilanci di massa);

d) riesame, inteso come attività in cui si riesamina l'applicazione del sistema di rintracciabilità per sottoporlo a un processo di miglioramento continuo tenendo conto dei seguenti aspetti:

- risultati delle prove di rintracciabilità,
- risultati degli audit interni,
- variazioni in termini di prodotto o processo,
- informazioni fornite da altri attori della filiera,
- azioni correttive intraprese,
- informazioni di ritorno del cliente,
- aggiornamenti normativi.

Verifiche interne

Le verifiche in autocontrollo (audit di parte prima) sono il momento di analisi della tenuta del sistema da parte dell'azienda. Consistono in due aspetti. Il primo riguarda la verifica della gestione del sistema in termini di attività svolte, la loro efficacia, le registrazioni, l'aggiornamento dei dati disponibili. Si tratta quindi di porre attenzione a che l'implementazione sia aggiornata, monitorata e applicata con consapevolezza a tutti i livelli. È inoltre un momento anche di riflessione circa gli aggiornamenti normativi e produttivi che si sono manifestati nell'immediato. Il confronto è quindi con elementi tendenzialmente qualitativi.

Un secondo aspetto riguarda invece la fase di test sui prodotti e sull'efficienza del

sistema. Si distinguono due tipologie di prove:

- test di rintracciabilità, a sua volta distinto in:
 - da prodotto (P) a materia prima (M),
 - da materia prima (M) a prodotto (P),
 - simulazione di un richiamo,
- bilancio di massa.

Il test di rintracciabilità consiste nel partire da un estremo della filiera (M/P) e seguirne il percorso arrivando al destinatario finale del prodotto o al fornitore della materia prima a seconda dei casi. È però fondamentale non solo identificare il destinatario o il fornitore ma anche gli eventi che hanno interessato il prodotto e che sono stati identificati nel sistema: **requisiti tracciati**.

Il rapporto tra il tempo di esecuzione del test e la quantità di prodotto *rintracciato* definisce l'efficienza del sistema, che si esprime mediante la quantità di prodotto che l'azienda è in grado di richiamare/monitorare nell'unità di tempo.

Riesame

Il riesame è un momento di analisi durante la quale, sulla base dei risultati raggiunti e dei vari accadimenti in ambito aziendale, si ragiona sulle possibilità di miglioramento o sulle motivazioni che hanno portato al mancato raggiungimento degli obiettivi prefissati. In base al riesame andranno quindi intraprese delle misure di adeguamento o di reazione appropriate, al fine di realizzare un processo di miglioramento continuo. La ISO 22005 prevede che, nel riesame, si considerino quantomeno i seguenti aspetti:

- a) esiti dei test di rintracciabilità;
- b) esiti delle verifiche alla rintracciabilità;
- c) variazione al prodotto o al processo;
- d) fornitura delle informazioni legate alla rintracciabilità da parte delle altre organizzazioni in filiera degli alimenti e dei mangimi;
- e) azioni correttive legate alla rintracciabilità;
- f) riscontri dai clienti, incluso i reclami legati alla rintracciabilità;

- g) nuove normative o loro variazioni attinenti alla rintracciabilità;
- h) nuovi metodi di valutazione statistica.

Riferimenti normativi

- UNI EN ISO 22005 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione (ed. 2008).

Prodotti vegetariani

Segno identificativo/Menzione

Prodotto vegetariano



Esempi di marchi (registrati e non)

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Attività produttive generiche (non solo agroalimentari)

Modalità dichiarative (**Certificazione**)

Di parte prima o terza in funzione del segno utilizzato. L'indicazione è libera e riferisce ad un disciplinare tecnico. I segni sono spesso marchi collettivi che vengono concessi a seguito di pagamento e con obbligatorietà di certificazione di parte terza.

Obiettivo primario

Etico verso gli animali

Di sito

Il requisito nasce nella struttura

Specificità: dichiara conforme il prodotto sottoposto ad un determinato processo che prevede l'esclusione di alcune tipologie di prodotti di origine animale nelle diverse fasi produttive.

Descrizione del sistema di regole

In linea generale, è vietato l'impiego di qualsiasi sostanza, ingrediente, additivo o coadiuvante o derivato utilizzato di origine animale o che comporta per il suo ottenimento procedure che prevedano, direttamente o indirettamente, il sacrificio e/o il maltrattamento di animali.

Di contro, sempre in linea generale, è ammesso l'impiego di prodotti animali quali latte, uova, miele purché prodotti in allevamenti che rispettano le norme europee in materia di benessere animale. Sono da preferire allevamenti biologici o rispondenti ad altri disciplinari volontari che garantiscono requisiti più restrittivi a tale riguardo.

Per le uova e altri prodotti derivati devono essere ottenute da galline allevate con metodo biologico (codice: 0), all'aperto (codice: 1) o a terra (codice: 2). È vietato l'impiego di uova provenienti da allevamenti intensivi in batteria (codice: 3).

Nell'alimentazione degli animali è vietato l'impiego di mangimi, materie prime per mangimi e altre sostanze ottenute o derivate da OGM, secondo quanto previsto dai Regg. (CE) 1829/03 e 1830/03. A titolo di esempio, quindi, nella preparazione dei prodotti vegetariani sono esclusi a priori le seguenti sostanze di origine animale:

- prodotti contenenti sangue animale (carne, volatili, pesce, frutti di mare);
- prodotti contenenti ingredienti derivati dalla carne o dalle ossa; prodotti contenenti grassi animali (eccetto il grasso latticino), grassi da friggitura o margarine contenenti olio di pesce o prodotti simili; gelatine, gomme e altri agenti gelificanti di origine animale;
- altri prodotti contenenti ingredienti derivati da prodotti di macellazione;
- tutti i formaggi prodotti con caglio proveniente dall'abomaso di vitello o,

comunque, di origine animale;

- ausiliari di filtrazione con gelatina, albume (proveniente da allevamenti in batteria), colla di pesce o gusci derivati da conchiglie o granchi.

In Italia il sistema più diffuso nell'ambito vegetariano è gestito da V-Label Italia con due possibili marchi identificativi, V-Label e Qualità Vegetariana, entrambi promossi dall'AVI, l'Associazione Vegetariana Italiana, che ha sviluppato un disciplinare di produzione sia per prodotti vegetariani che vegani. Questo sistema trova diffusione a livello comunitario ed internazionale grazie alla collaborazione fra l'AVI e le altre associazioni Ue di vegetariani riunite nell'EVU, ossia la *European Vegetarian Union*.

I produttori interessati devono fornire una serie di informazioni tramite un questionario. In una seconda fase, sulla base di quanto dichiarato viene fatta una verifica di tutta la documentazione tecnica necessaria e si verifica il metodo produttivo per escludere la presenza di contaminazioni. È prevista, in via volontaria, la certificazione di parte terza.

Il marchio "Qualità Vegetariana", prevede invece una certificazione di parte terza obbligatoria.

Prodotti vegan

Prodotto vegan



Esempi di marchi (non registrati)

Segno identificativo/Menzione

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Prodotto/Organizzazione

Campo di applicazione

Attività produttive generiche (non solo agroalimentari)

Modalità dichiarative (Certificazione)

Di parte prima o terza in funzione del segno utilizzato. L'indicazione è libera e riferisce ad un disciplinare. I segni sono marchi collettivi che vengono concessi a seguito di pagamento e con obbligatorietà di certificazione di parte terza. Per il segno VeganOk la certificazione di parte terza è facoltativa.

Obiettivo primario

Etico verso gli animali

Di sito

Il requisito nasce nella struttura

Specificità: dichiara conforme il prodotto sottoposto ad un determinato processo che prevede l'esclusione di qualsiasi prodotto di origine animale in qualsiasi fase.

Descrizione del sistema di regole

La paternità del neologismo "vegan" è attribuita a Donald Watson fondatore nel 1944 della **Vegan Society**. Il veganismo è un vero e proprio stile di vita in cui quella alimentare è solo una delle dimensioni in cui si manifesta. Quest'ultimo, come illustra anche la definizione delle Vegan Society, è uno stile di vita che evita lo sfruttamento degli animali in ogni ambito: non solo quello dell'alimentazione, ma anche dell'abbigliamento (per es. evitando capi in pelle), del tempo libero (per es. evitando spettacoli in cui vengono utilizzati animali), ecc.

Il veganismo è dettato da principi etici di rispetto per la vita animale, è basato sul pensiero antispesista e comporta il rifiuto di dedicarsi, partecipare e sostenere attività che implicano l'uccisione o l'utilizzo degli animali, che dai vegani è sempre indicato come sfruttamento.

Nel 1979 la Vegan Society definì il veganismo come: «Una filosofia e un modo di vivere che esclude, ai limiti del possibile e praticabile, ogni forma di sfruttamento e crudeltà verso animali, per scopo alimentare, per il vestiario, come per qualunque altro scopo; per estensione, promuove lo sviluppo e l'uso di alternative che non prevedono l'utilizzo di animali, per il beneficio degli umani, degli animali e dell'ambiente. In termini di dieta denota la pratica di astenersi dal consumare prodotti derivati completamente o parzialmente da animali».

Molta importanza viene data alla scelta in campo alimentare, optando per una dieta basata rigidamente su prodotti esclusivamente vegetali, detta anche dieta vegana. È quindi precluso il consumo di ogni tipo di carne (compresa la carne degli animali marini, ovvero pesce, crostacei e molluschi), latte e derivati, uova, miele e altri prodotti delle api, anche quando presenti in forma di ingredienti in altri alimenti.

Lo standard interessa anche l'abbigliamento: sono ammesse solo fibre vegetali

(canapa, lino, cotone, ecc.), artificiali (acrilico, rayon, viscosa, ecc.) e sintetiche (nylon, pile, poliestere, ecc.). Si estende fino ai cosmetici (make-up e prodotti per l'igiene personale) e prodotti per la pulizia della casa, che garantiscono che non siano stati testati su animali e che siano privi di ingredienti di origine animale. Nel caso dei medicinali, questi non possono utilizzare eccipienti animali. Per le attività è previsto la rinuncia all'acquisto di merci con parti animali (come divani in pelle, tappeti in pelliccia, ornamenti in avorio, oggetti in osso, pennelli in pelo animale, ecc.).

Si tratta quindi di un complesso di norme che impattano sull'operatività sia in termini di ingredienti che di processo.

BRC
British Retail Consortium

Segno identificativo/Menzione



Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

**Operatori del settore alimentare
Prodotti agroalimentari trasformati**

Modalità dichiarative (Certificazione)

Di parte terza

Obiettivo primario

Sicurezza alimentare

Di Sito

Il requisito nasce nella struttura

Specificità: la dichiarazione può essere resa solo tra operatori, non è ammessa la comunicazione al consumatore finale.

Descrizione del sistema di regole

Nel settore della distribuzione alimentare, a seguito alla crescita delle private-label, il Consorzio dei Dettaglianti Inglesi - *British Retail Consortium* (BRC) ha redatto uno standard per tutelare i *retailer* richiedendo ai propri fornitori l'applicazione di buone pratiche nelle fasi di produzione, confezionamento, distribuzione di alimenti e bevande. BRC quindi viene considerato una certificazione di prodotto a livello internazionale in tema di sicurezza alimentare e per questo accettato dall'associazione internazionale GFSI (*Global Food Safety Initiative*), composta da più di 50 Paesi nel Mondo, come strumento per rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo l'intera catena di fornitura.

Il campo di applicazione dello Standard BRC è esteso alla produzione di alimenti trasformati ed alla preparazione di prodotti derivanti dalla produzione primaria forniti come prodotti alimentari o ingredienti, ad esclusione della produzione primaria (aziende agricole vegetali e/o zootecniche).

L'obiettivo dello Standard BRC è definire i requisiti di sicurezza, di qualità e di conformità legale, nonché i criteri operativi che devono essere soddisfatti da parte delle aziende operanti nel settore della produzione alimentare, al fine di migliorare il controllo ed il monitoraggio dei fattori critici presenti al suo interno.

I principi cardine dello Standard BRC sono fondati su due strumenti operativi che si coniugano perfettamente:

- il Sistema di Gestione per la Qualità che fa riferimento alla norma ISO 9001 edizione corrente;
- la metodologia HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) in riferimento alla sicurezza igienico-sanitaria nei prodotti.

Nello specifico vengono definiti nello Standard una serie di “requisiti fondamentali” il cui mancato rispetto comporta il mancato raggiungimento della

certificazione. Tali requisiti vengono trattati brevemente di seguito:

Impegno della Direzione e miglioramento continuo (requisito 1.1)

L'Alta Direzione deve dimostrare l'impegno assunto e diffondere la cultura della sicurezza alimentare a tutti i processi ed a tutte le figure operative, fornendo risorse sufficienti, comunicando, rivedendo e intraprendendo azioni per migliorare continuamente.

Piano di Sicurezza Alimentare HACCP (requisito 2)

L'azienda deve disporre di un piano di sicurezza alimentare pienamente operativo ed efficiente, basato sui principi HACCP del *Codex Alimentarius* ed elaborato da un team multidisciplinare. Il piano deve includere la legislazione di riferimento, il programma dei prerequisiti, quale definizione delle condizioni ambientali, igieniche e operative in linea per fornire prodotti alimentari sicuri e l'identificazione dei potenziali pericoli, comprese le misure di controllo per prevenirli.

Audit interni (requisito 3.4)

L'azienda deve adottare un piano di audit interni, quale sistema di approvazione e di controllo della gestione della qualità e della sicurezza alimentare, verificando con una frequenza almeno annuale il piano HACCP, incluse tutte le sue procedure, azioni correttive o di verifica, il programma dei prerequisiti (ad es. igiene del personale e controllo degli infestanti), il piano di protezione alimentare (*Food Defense*) e di prevenzione delle frodi alimentari (*Food Fraud*).

Gestione dei Fornitori (requisito 3.5.1)

L'azienda deve adottare un efficiente sistema di approvazione e di controllo dei fornitori, per garantire che tutti i rischi potenziali associati alle materie prime (imballaggio incluso), per quanto riguarda la sicurezza, l'autenticità, la legalità e la qualità del prodotto finale, siano adeguatamente valutati e gestiti (ad es. richiesta di documentazione, test di rintracciabilità, specifiche, ecc.).

Azione correttiva e azione preventiva (requisito 3.7)

L'azienda, di fronte a lacune identificate, ovvero non conformità critiche per la legalità, la qualità e la sicurezza del prodotto, deve dimostrare di utilizzare tutte le informazioni disponibili per implementare le correzioni necessarie ed evitare che si ripresentino in futuro.

Tracciabilità (requisito 3.9)

L'azienda deve registrare tutti i lotti di materie prime (imballaggi inclusi) e seguirne il flusso, dalla fornitura alle fasi di lavorazione fino alla consegna al cliente, e viceversa. Il sistema dovrebbe essere tale che queste informazioni possono essere recuperate entro un lasso di tempo ragionevole.

Layout, flusso del prodotto e separazione (requisito 4.3)

Lo stabilimento aziendale, i flussi di processo, compresi gli impianti e le attrezzature, e la mobilità del personale devono essere progettati, organizzati e mantenuti in modo da eliminare il rischio di contaminazione dei prodotti e soddisfare i requisiti della legislazione pertinente.

Ordine e igiene (requisito 4.11)

È necessario adottare e mantenere le norme di pulizia per ottenere gli adeguati standard di igiene e per prevenire la contaminazione del prodotto.

Gestione degli allergeni (requisito 5.3)

Nella fase di controllo del prodotto deve essere presente un sistema per la gestione degli allergeni, così da soddisfare i requisiti legali in materia di etichettatura e da non compromettere la salute del consumatore (ad es. magazzini separati per le materie prime contenenti allergeni).

Controllo delle operazioni (requisito 6.1)

L'azienda deve operare seguendo procedure documentate e/o istruzioni operative che garantiscano la produzione di alimenti sicuri e a norma di legge, dotati delle specifiche di qualità richieste (ad es. il controllo del peso) e la verifica del funzionamento degli impianti e dei processi (ad es. la taratura delle sonde termiche e delle bilance).

Etichettatura e controllo della confezione (requisito 6.2)

Il controllo di processo delle attività di confezionamento e di etichettatura del prodotto deve essere basato su procedure operative condivise da tutto il personale per assicurare che il prodotto sia correttamente etichettato e codificato.

Formazione (requisito 7.1)

L'azienda deve assicurarsi che il personale addetto a mansioni che possono incidere direttamente sulla sicurezza, sulla legalità e sulla qualità dei prodotti sia pienamente in grado di ricoprire il ruolo e che tale competenza sia stata acquisita tramite corsi di formazione ed esperienze lavorative.

Il controllo della conformità allo Standard BRC da parte dell'organizzazione viene garantito da un ente terzo accreditato che annualmente analizza in profondità le attività aziendali per il

campo di applicazione esplicitato, le esigenze espresse ed implicite dei clienti e la risoluzione delle non conformità attraverso la messa a punto di opportune azioni correttive.

La comunicazione della certificazione BRC è uno strumento di facilitazione per tutte le aziende che intendono allargare il proprio mercato all'export e/o vendere i prodotti *private label*, dato il riconoscimento a livello internazionale in ambito GFSI. È pertanto una certificazione volontaria che eleva il livello di confidenza tra gli operatori economici più che nei confronti del consumatore finale, il quale infatti non ne viene informato per il divieto, fissato dallo Standard, di utilizzare il segno identificativo in etichetta.

Riferimenti normativi

- Standard BCR (versione corrente).
- UNI EN ISO 9001 Sistemi di gestione per la qualità - Requisiti (ed. corrente).
- UNI EN ISO 19011 Linee guida per audit di Sistemi di Gestione (ed. corrente).

IFS

International Food Standard

Segno identificativo/Menzione



Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Operatori del settore alimentare
Prodotti agroalimentari trasformati

Modalità dichiarative (**Certificazione**)

Di parte terza

Obiettivo primario

Sicurezza alimentare

Di Sito

Il requisito nasce nella struttura

Specificità: la dichiarazione può essere resa solo tra operatori, non è ammessa la comunicazione al consumatore finale.

Descrizione del sistema di regole

Nato su ispirazione del modello BRC britannico, lo Standard IFS (*International Food Standard*) è stato sviluppato dai principali *retailer* della Grande Distribuzione Organizzata tedeschi (la BDH – Unione Federale delle Associazioni del Commercio tedesche) e francesi (la FCD – Organo di rappresentanza dei *retailer* francesi) con lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori della GDO nel settore “food” sulla base delle loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge.

Così come lo Standard BRC, anche l'IFS è stato riconosciuto dal GFSI.

Il campo di applicazione dello Standard IFS è esteso alla trasformazione dei prodotti alimentari, alla manipolazione di prodotti sfusi, ma anche alle attività di imballaggio primario, logistica e/o stoccaggio/distribuzione dei prodotti alimentari, ad esclusione della produzione primaria (aziende agricole vegetali e/o zootecniche).

L'obiettivo dello Standard IFS è definire i requisiti di sicurezza, di qualità e di conformità legale, nonché i criteri operativi che devono essere soddisfatti da parte delle aziende operanti nel settore della produzione alimentare, al fine di migliorare il controllo ed il monitoraggio dei fattori critici presenti al suo interno.

I principi cardine dello Standard IFS sono fondati su due strumenti operativi che si coniugano perfettamente:

- il Sistema di Gestione per la Qualità che fa riferimento alla norma ISO 9001 edizione corrente;
- la metodologia HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) in riferimento alla sicurezza igienico-sanitaria nei prodotti.

Nello specifico vengono definiti nello Standard una serie di requisiti specifici, i “requisiti KO” (*Knock Out*), il cui mancato rispetto comporta il mancato

raggiungimento della certificazione. Tali requisiti vengono trattati brevemente di seguito:

Responsabilità della Direzione (requisito 1.2.4)

L'Alta Direzione deve dimostrare l'impegno assunto e diffondere la cultura della sicurezza alimentare a tutti i processi ed a tutte le figure operative, fornendo risorse sufficienti, comunicando, rivedendo e intraprendendo azioni per migliorare continuamente.

Sistema di monitoraggio per ogni CCP (requisito 2.2.3.8.1)

L'azienda deve disporre di un piano di sicurezza alimentare pienamente operativo ed efficiente, basato sui principi HACCP del *Codex Alimentarius* ed elaborato da un team multidisciplinare. È richiesto di stabilire un sistema di monitoraggio documentato per ogni CCP (*Critical Control Points*), ovvero delle evidenze specifiche (registrazioni, schede di controllo, ecc.) al fine di rilevare ogni perdita di controllo in corrispondenza di tale CCP.

Igiene del personale (requisito 3.2.1.2)

L'azienda deve definire ed implementare linee di igiene del personale che verranno applicate a tutti gli addetti, agli appaltatori ed ai visitatori ove pertinente, per prevenire la contaminazione del prodotto.

Specifiche relative alle materie prime (requisito 4.2.1.2)

L'azienda deve disporre di specifiche relative a tutte le materie prime (materie prime/ingredienti, additivi, materiali di confezionamento, semilavorati, rilavorati) e deve

mantenerle aggiornate, prive di ambiguità, accessibili e conformi ai requisiti legali e se esistenti, ai requisiti del cliente.

Attenzione al cliente e comunicazione (requisito 4.2.2.1)

Laddove l'azienda abbia accordi con il cliente in relazione alla formula/ricetta del prodotto ed ai requisiti tecnologici questi devono essere rispettati (si parla di conformità di prodotto).

Gestione dei corpi estranei (requisito 4.12.1)

L'azienda, sulla base dell'analisi dei pericoli e della valutazione dei rischi associati, deve adottare procedure per evitare la contaminazione da parte di corpi estranei (metalli, vetro, plastica, ceramica, ecc.), altrimenti i prodotti contaminati devono essere trattati come prodotti non conformi.

Sistema di Rintracciabilità (requisito 4.18.1)

L'azienda deve registrare tutti i lotti di materie prime (imballaggi inclusi) e seguirne il flusso, dalla fornitura alle fasi di lavorazione fino alla consegna al cliente, e viceversa. Il sistema dovrebbe essere tale che queste informazioni possono essere recuperate entro un lasso di tempo ragionevole.

Audit interni (requisito 5.1.1)

L'azienda deve adottare un piano di audit interni, quale sistema di approvazione e di controllo della gestione della qualità e della sicurezza alimentare verificando, con una frequenza determinata dall'analisi dei pericoli e dalla valutazione dei rischi associati, tutti i requisiti dello standard IFS.

Gestione degli incidenti, ritiro e richiamo (requisito 5.9.2)

L'azienda deve avere in atto una procedura efficace per il ritiro e il richiamo di tutti i prodotti, tale da garantire che tutti i clienti coinvolti vengano informati nel minor tempo possibile. Tale procedura deve includere un'assegnazione delle

responsabilità descritte con chiarezza.

Azioni correttive e preventive (requisito 5.11.2)

L'azienda, di fronte a lacune identificate, ovvero non conformità critiche per la legalità, la qualità e la sicurezza del prodotto, deve dimostrare di utilizzare tutte le informazioni disponibili per implementare le correzioni necessarie ed evitare che si ripresentino in futuro.

Il controllo della conformità allo Standard IFS da parte dell'organizzazione viene garantito da un ente terzo accreditato che annualmente analizza in profondità le attività aziendali per il campo di applicazione esplicitato, le esigenze espresse ed implicite dei clienti e la risoluzione delle non conformità attraverso la messa a punto di opportune azioni correttive.

La comunicazione della certificazione IFS è uno strumento di facilitazione per tutte le aziende che intendono allargare il proprio mercato all'export e/o vendere i prodotti *private label*. È uno standard volontario di prodotto che migliora l'immagine aziendale a livello internazionale ed eleva il livello di confidenza tra gli operatori economici più che nei confronti del consumatore finale, il quale infatti non ne viene informato per il divieto, fissato dallo Standard, di utilizzare il segno identificativo in etichetta.

Riferimenti normativi

- Standard IFS (versione corrente)
- UNI EN ISO 9001 Sistemi di gestione per la qualità - Requisiti (ed. corrente).
- UNI EN ISO 19011 Linee guida per audit di Sistemi di Gestione (ed. corrente).

Prodotti fairtrade

Segno identificativo/Menzione

Fairtrade



Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Attività produttive generiche (principalmente agroalimentari ma non solo)

Modalità dichiarative (**Certificazione**)

Di parte terza

Obiettivo primario

Etico

Di filiera

Il requisito nasce nella produzione primaria

Descrizione del sistema di regole

I prodotti con il Marchio FAIRTRADE sono stati certificati secondo gli Standard Fairtrade, norme rigorose, stabilite a livello internazionale, a cui si devono attenere tutti gli attori della filiera (produttori, trader, trasformatori). Fairtrade International ha stabilito finora gli Standard per circa 300 materie prime secondo un processo che coinvolge in prima persona i produttori, con modelli in continua revisione e miglioramento. Per i trasformatori si hanno:

- prescrizioni relative alla certificazione, all'uso del marchio e all'imballaggio dei prodotti finiti e non finiti;
- disposizioni relative alle prassi commerciali (tracciabilità, contratti, prefinanziamento). I criteri adottati dallo standard possono essere riepilogati come di seguito.

Criteri economici

- ☐ Il Prezzo Minimo Fairtrade, che ha l'obiettivo di dare ai produttori una rete di salvataggio nel caso in cui i prezzi di mercato crollino, e consente loro di fare programmi a lungo termine.
- ☐ Il Premio Fairtrade, una somma di denaro aggiuntiva che agricoltori e lavoratori decidono come investire per migliorare la qualità della propria vita e del proprio lavoro.
- ☐ Accesso al capitale per rendere più stabili le attività dei produttori, tramite *partnership* commerciali di lungo periodo e prefinanziamenti pagati dai compratori ai produttori che li richiedono.

Criteri Ambientali

- ☐ Buone pratiche agricole e ambientali, inclusa una gestione responsabile dell'acqua e dei rifiuti.
- ☐ Rispetto e mantenimento della biodiversità e della fertilità del suolo.
- ☐ Riduzione nell'uso di pesticidi e fitofarmaci e divieto di usare materiali pericolosi.

- Divieto di usare OGM.
- La certificazione biologica non è richiesta, ma promossa e sostenuta con Prezzi Minimi Fairtrade più alti per i prodotti biologici.

Criteri sociali

- I piccoli produttori devono essere organizzati in modo democratico (tipicamente in forma cooperativa) e devono seguire processi decisionali partecipati, trasparenti e inclusivi (in particolare riguardo la parità di genere).
- Nei contesti delle piantagioni, dove è normale avere dei dipendenti salariati, le aziende devono assumere su base non discriminatoria, pagare stipendi uguali o superiori ai salari minimi legali o locali, assicurare ai dipendenti libertà di associazione e contrattazione collettiva, salvaguardare la salute dei lavoratori e consentire loro di gestire il Premio Fairtrade.
- Gli standard proibiscono il lavoro forzato ed il lavoro minorile.

FLOCERT è il principale ente certificatore indipendente per Fairtrade che ispeziona i produttori e i trader per assicurarsi che rispettino gli Standard Fairtrade.

Flocert (www.flocert.net)

Prodotti gluten free

Segno identificativo/Menzione

Senza Glutine



Struttura

Semplice (unico requisito)

Tipologia di regole

Legislative/Tecniche

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Operatori del settore alimentare Prodotti alimentari

Modalità dichiarative (**Certificazione**)

Di parte prima in caso di rispetto dei parametri legislativi.
Di parte terza obbligatoria in caso di utilizzo del Marchio indicato (a cura di AIC, Associazione Italiana Celiachia).

Obiettivo primario

Salutistico
(tutela di un particolare gruppo di consumatori)

Di sito

Il requisito nasce nella struttura

Descrizione del sistema di regole

Il sistema di tutela è perimetrato dal Reg. (UE) 828/2014 relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti. Questo disciplina le condizioni di utilizzo del *claim* “senza glutine” e delle definizioni accessorie “adatto ai celiaci” e “specificamente formulato per celiaci”. Le definizioni “adatto alle persone intolleranti al glutine” e “specificamente formulato per le persone intolleranti al glutine” sono sinonime delle precedenti.

L'indicazione “senza glutine” è utilizzabile, senza necessità di ottenere autorizzazioni specifiche dalle Autorità Pubbliche o certificazioni. È sufficiente che si valuti il potenziale pericolo della presenza di glutine nel proprio prodotto e, in caso positivo, si applichino le opportune procedure per gestire tale pericolo secondo il sistema HACCP.

Se l'operatore, sulla base del proprio piano di autocontrollo, è in grado di garantire l'assenza di glutine (intesa come contenuto massimo non superiore ai 20 mg/kg), può utilizzare la dicitura.

L'AIC suggerisce di pianificare un opportuno piano di campionamento e di analisi che verifichi la efficacia delle misure messe in atto. La metodica analitica da utilizzare è l'Elisa R5 Metodo Mendez. È importante segnalare che, ai sensi dell'art. 7 del Reg. (UE) 1169/2011, non è possibile riportare l'indicazione “senza glutine” su alimenti per cui l'assenza di glutine è scontata e l'informazione al consumatore risulterebbe pertanto ingannevole, oltre che pratica sleale di comunicazione.

Per quanto attiene il segno riportante la Spiga Barrata, è un marchio registrato gestito dall'Associazione Italiana Celiachia, che cura e valida la concessione all'utilizzo.

La Spiga Barrata è il marchio con cui i consumatori celiaci, a livello nazionale

ed internazionale, riconoscono nei prodotti senza glutine la sicurezza garantita dalla propria Associazione Celiachia di riferimento.

La Spiga Barrata in etichetta comunica con immediatezza che l'azienda soddisfa le verifiche periodiche condotte da AIC presso lo stabilimento di produzione o di confezionamento, rispettando i rigorosi requisiti del Disciplinare Tecnico di concessione del Marchio.

Tutte le aziende che producono prodotti confezionati e a rischio di contaminazione da glutine possono richiedere la concessione del Marchio.

Il Regolamento di concessione del Marchio descrive nel dettaglio le fasi dell'iter che in estrema sintesi rispettano il seguente ordine:

1. stipula del contratto di concessione, di cui le etichette approvate sono parte integrante, per l'avvio delle verifiche tecniche;
2. audit di concessione presso lo/gli stabilimento/i, preceduto da una pre-verifica documentale;
3. rilascio della concessione del Marchio.

L'audit di concessione e i successivi audit di sorveglianza vengono condotti da auditor AIC. Il Disciplinare Tecnico di concessione del Marchio richiede alle aziende di soddisfare specifici requisiti di produzione, gestione e controllo al fine di garantire sui prodotti licenziatari il contenuto in glutine non superiore ai 20 ppm (mg/kg) e richiede alle aziende di fornirne evidenza nel corso degli audit.

Il piano di autocontrollo dell'azienda basato sulla metodica HACCP dovrà prevedere l'analisi del pericolo glutine e la valutazione del rischio nelle varie fasi del processo produttivo, nonché documentate procedure e istruzioni operative con riferimento a:

- formazione del personale;
- qualifica delle materie prime (ingredienti) e dei fornitori;
- piani di campionamento e di controllo analitico su materie prime e prodotti finiti;

sanificazione degli impianti e relativi piani di validazione;

gestione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti nei luoghi di produzione e di magazzino.

La verifica nel corso dell'audit prende in esame la documentazione del sistema di gestione aziendale e prevede ispezioni all'intero sito produttivo, impianti di produzione, aree di magazzino, locali accessori, ecc.

Le etichette dei prodotti a Marchio devono rispettare i requisiti del Regolamento di concessione e vengono verificate ed approvate da AIC, compreso ogni successivo *restyling*.

Le etichette dei prodotti a Marchio devono riportare:

- ☐ il *claim* “senza glutine” e, laddove previsti dalla normativa, i relativi *claim* accessori;
- ☐ il simbolo del logo Spiga Barrata registrato, sempre rosso su fondo bianco o bianco su fondo rosso e con il simbolo ® di logo registrato in rosso;
- ☐ il Codice Prodotto secondo il sistema di codifica europeo (*Licence Number*), che identifica il Paese che ha rilasciato la concessione (per l'Italia, IT), l'azienda (codice numerico) ed il prodotto (codice numerico).

Il materiale promozionale riferito a prodotti licenziatari del Marchio è anch'esso oggetto di verifica ed approvazione rispetto ai requisiti di utilizzo del logo Spiga Barrata ed ai contenuti informativi.

Riferimenti normativi

- Reg. (UE) 828/2014 relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.
- Sito: <https://www.celiachia.it>