



ORDINE
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI
DELLA PROVINCIA DI VITERBO



Ministero della Giustizia

Certificazione e produzione agricole di qualità





ORDINE
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI
DELLA PROVINCIA DI VITERBO



Ministero della Giustizia

Relatore

Dr. Agr. Donato Ferrucci

Dottore Agronomo libero professionista
Master in Diritto Alimentare
Università della Tuscia

Responsabile Bioagricert Area Centro Italia
(Lazio/Umbria/Marche/Abruzzo)

Docente ITS Academy
Corso Certificazione e Sistemi di qualità

Redazione www.rivistadiagraria.org

donatoferrucci@alice.it

Qualità e certificazione

dei prodotti agroalimentari



Donato Ferrucci

Edizioni Associazione di Agraria.org

La rintracciabilità nelle filiere agroalimentari



Teoria e applicazione di modelli operativi in base alla
UNI EN ISO 22005:2008

Edizioni Associazione di Agraria.org

Donato Ferrucci

Nicolò Passeri

<https://www.agriavengers.it/pubblicazioni/>

Temi trattati

- ✓ **Qualità e professione**
- ✓ **I requisiti dei prodotti alimentari**
- ✓ **Il concetto di qualità**
- ✓ **I sistemi di qualità**
 - ✓ **Definizione**
 - ✓ **Classificazione**
- ✓ **Esempi operativi**



Casistiche operative

- Portare l'azienda a ottenere la certificazione/conformità
 - Ottenimento di una certificazione di qualità
 - Parte terza (con OdC che valuta)
 - Parte seconda (come fornitore della GdO)
 - Parte prima (autocertificazione **corretta** dei requisiti)



Agronomo



Tenuta Legale

Quanto indicato in etichetta deve rispondere a quanto previsto dall'art. 7 e 36 Reg. UE 1169/2011

- ✓ **In particolare deve essere dimostrabile, mediante**
 - ✓ **Documentazione in ingresso,**
 - ✓ **Registrazioni;**
 - ✓ **Analisi.**



**Quanto si «spende» in uscita si deve «incassare»
in entrata**

Qualità prevede delle FASI... tecniche

Agronomo

➤ Progettazione

- Analisi di contesto
- Identificazione delle caratteristiche/requisiti/standard
- Analisi dei pericoli
- Definizione del Modello operativo (Piano della Qualità)

MANUALE
PRODUCTION
ISTRUZIONI
INDICATORI
FUNCTION
PROCEDURE
SERVIZIO
QUALITY
MIGLIORAMENTO
ISTRUZIONE
PROCEDURA



Momento tecnico

➤ Implementazione

- Gestione delle caratteristiche/requisiti
 - ✓ Monitoraggio
 - ✓ Custodia
 - ✓ **Sistema RegISTRAZIONI**
 - ✓ Miglioramento

Agronomo

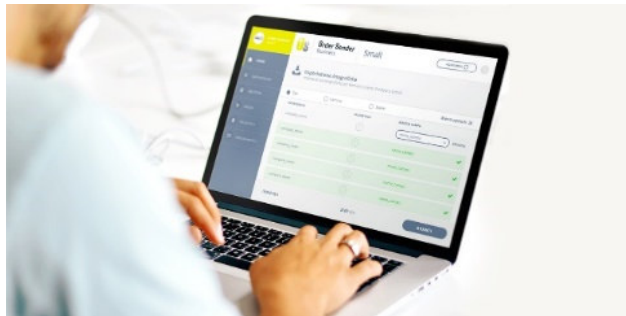


Comunicazione del segno e del valore correlato



LEGISLAZIONE ALIMENTARE

Asimmetria informativa



Informazione corretta.....

CONSAPEVOLEZZA
delle scelte

Diventa rilevante la funzione tecnica di regia

Regista
per i Sistemi
di qualità

Agronomo



Classificazione Asset



Una professione, un ruolo poliedrico

Uno scenario, tanti strumenti, tanti attori

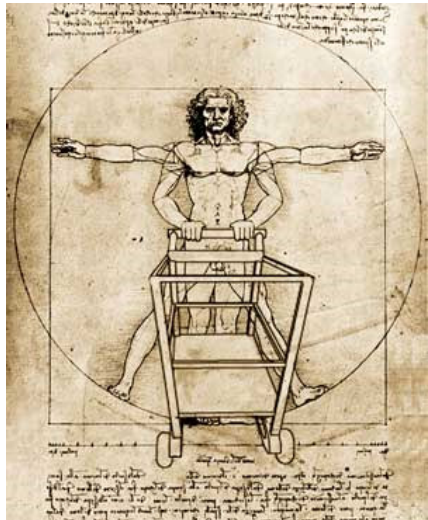
INIZIAMO





LEGISLAZIONE ALIMENTARE

Obiettivi di sistema - (Art. 1 Reg. 178/2002)



- ✓ *Tutela del soggetto interessato*
 - ✓ *Il «consumatore» in termini di*
 - *Salute*
 - *Interessi*

- ✓ *Regolazione del mercato*



LEGISLAZIONE ALIMENTARE

3 Principi

(canoni regolatori Reg. CE 178/2002)

➤ *Sicurezza (Artt. 14 e 19)*

➤ *Conformità alle norme (Art. 17)*

➤ *Leale comunicazione (Art. 16)*

➤ *OSA garantisce e verifica
(Art. 17)*

LEGISLAZIONE ALIMENTARE



- **Sicurezza**
- *Non è un alimento*
- **Conformità alle norme**
- *Non è quell'alimento*
- **Leale comunicazione**
- *Non è coerente con le aspettative per quell'alimento*

Molteplici strumenti (atti regolatori)

➤ *di identità (prodotto e processo)*

norme merceologiche

R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033 (Olio/Vino/Formaggio)

➤ *di relazione e responsabilità (Reg. 178/2002)*

➤ *di sicurezza (Reg. 852/2004, haccp)*

➤ *di comunicazione (Reg. 1169/2011)*

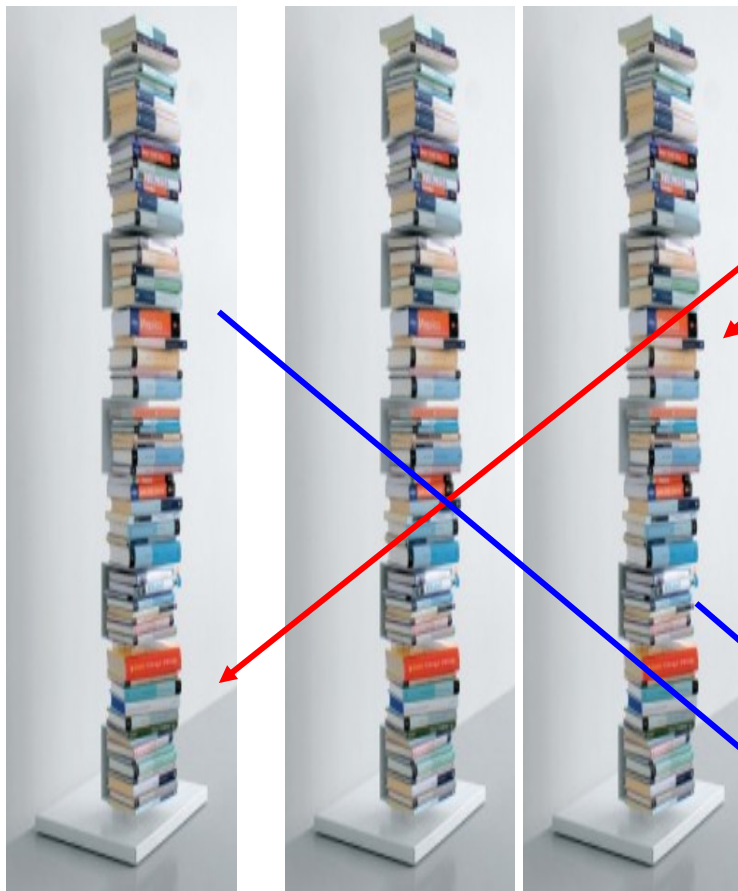
➤ *di qualità (Regg. 2018/848 e 1151/2012)*

Sicurezza – Conformità - Lealtà



Igiene

Reg. (CE)
852/2004



*Identità
Informazione*

Reg. (CE) 1169/2011



Tracciabilità

Reg. (CE) 178/2002
Art. 18-19

*Tracciabilità: ai fini della **sicurezza**, ai fini della **custodia***

QUALITA' ?
CERTIFICAZIONE ?





Area della qualità

**Confine = Qualità di sistema
Sicurezza-Conformità-Leale comunicazione**



*Area della NON
qualità*



Area della qualità



**Confine = Qualità di sistema
Sicurezza-Conformità-Corretta Informazione**



Disciplinari privati e
Standard
Internazionali



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

**Confine = Qualità di sistema
Sicurezza-Conformità-Corretta Informazione**



Sostenibili anche nel carrello

88%

Italiani che fanno scelte sostenibili quando acquistano prodotti alimentari e bevande

Fonte: Osservatorio Sostenibilità Nomisma, "La sostenibilità nella quotidianità degli italiani", Consumer Survey, agosto 2021

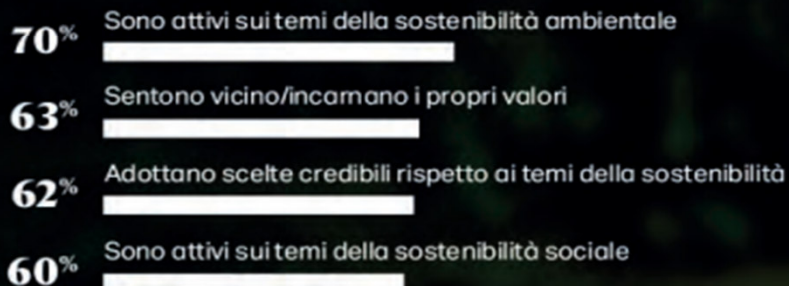
10 miliardi di euro

Valore del carrello green nel 2020 negli Iper+Super (+ 8% rispetto al 2019)

Fonte: Ufficio Studi Coop - Nomisma su dati Nielsen

SOSTENIBILITÀ UN VALORE CHE UNISCE CONSUMATORI E MARCHE

(Nella prima metà del 2021 ha acquistato prodotti alimentari/bevande di marche coloro che..., %, totale campione)



Fonte: Nomisma Verso Cop26, Consumer Survey, agosto 2021

AAA. SOSTENIBILITÀ CERCASI

(Secondo lei quali caratteristiche rendono un prodotto alimentare o una bevanda sostenibile?, contributo dei macro-aspetti alla definizione di "prodotto" sostenibile e caratteristiche indicate, %, totale campione)

33%

METODO DI PRODUZIONE

- Rispettoso dell'ambiente
- Con marchio biologico
- Senza additivi
- Senza antibiotici

33%

PACKAGING

- Materiali sostenibili
- Plastic free (senza plastica)
- Senza eccessi di imballaggio

21%

ORIGINE E FILIERA

- Filiera controllata
- Produzione locale legata al territorio
- Italianità/Origine delle materie prime

9%

RESPONSABILITÀ ETICA E SOCIALE

- Prodotto nel rispetto ai diritti dei lavoratori
- Prezzo equo che garantisce la giusta remunerazione a tutti gli attori della filiera

4%

ALTRI ASPETTI

- Giusto rapporto qualità-prezzo
- Effetti salutari/benefici

Fonte: Osservatorio Sostenibilità Nomisma, "La sostenibilità nella quotidianità degli italiani", Consumer Survey, agosto 2021



Rapporto Coop 2021. Consumi e stili di vita degli italiani di oggi e di domani



QUALITA'

Qualità è aggiungere caratteristiche, materiali o immateriali, purché di valore concreto (non per forza «significativo») e non obbligatorie, ad un prodotto o processo

Non esiste una definizione univoca di qualità ma una interpretazione coerente con la prospettiva

- *Aderenza ad una regola*
- *Coerenza nella comunicazione*

La qualità è atto volontario.... Imposto dal mercato

Rispettata la configurazione cogente dell'alimento, qualsiasi caratteristica che si aggiunge, apporta di conseguenza "qualità" al prodotto. **Qualità diventa quindi addizione di elementi specifici al canone di base.**



La qualità è atto volontario.... Imposto dal mercato

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

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

Un prodotto è di qualità se.....



La dichiarazione della Qualità...

Certificazione Legata alla **dichiarazione** e quindi alla **certezza**

La certificazione ha lo scopo di generare **fiducia**

La fiducia è un'area dove, in assenza di conoscenza/informazioni, il consumatore assume la tutela in termini di rispondenza alle aspettative come dato di fatto

Sistema Qualità

In cosa consiste.... ???



Sistema qualità è caratterizzato da

Struttura: come è fatto



Funzione: il suo obiettivo (a cosa serve)



Struttura complessa



Struttura semplice



La struttura è data dagli elementi costitutivi il sistema

- **Semplice**, quando è prevista la gestione di **un solo requisito** e l'obiettivo del sistema è definito da uno specifico valore assunto da questo (es. i prodotti “ricchi di ...”, “a ridotto contenuto...”, “senza...”). In questo caso il requisito è comunicato direttamente;
- **Complessa**, quando, di fronte ad un obiettivo piuttosto sofisticato (es. a valenza ambientale, organizzativa o sociale), **i requisiti coinvolti sono molteplici**.

In questo caso la comunicazione della qualità è delegata ad un segno che riassume l'intero sistema, in termini di obiettivi e requisiti.

La **funzione** del sistema, ne identifica lo scopo – **obiettivi** - da raggiungere e mantenere attraverso adeguati **modelli organizzativi**, codificati mediante un insieme di **regole (cosa si vuole fare e come raggiungerlo/garantirlo/migliorarlo)**



Le regole sono formalizzate (scritte) in un manuale tecnico o in un atto legislativo



Seguono lo scopo di consentire a chi adotta il sistema



Di raggiungere l'obiettivo

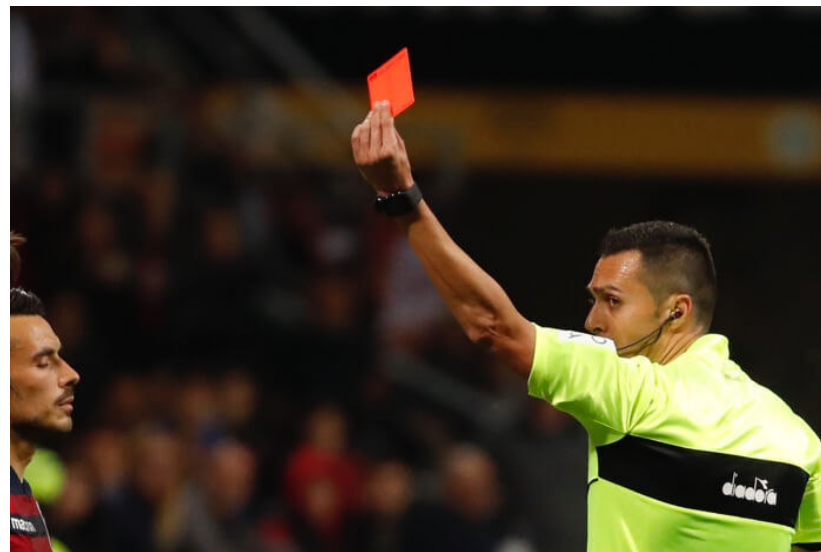
Se paragoniamo il sistema qualità ad un gioco



Le regole fissano:

1) Modalità dichiarative

- **Chi può dichiarare (l'arbitro)**



Le regole fissano:

1) Modalità dichiarative

- L'oggetto della dichiarazione (il vincitore)
 - Azienda/Prodotto/Processo



Le regole fissano:

2) Attività (come si gioca)



Le regole fissano:

3) Requisiti (gli strumenti di gioco)



Le regole fissano:

4) Campo di applicazione

- **Chi** rientra nel campo da gioco (i giocatori)



Le regole fissano:

3) Campo di applicazione

- **Cosa** è interessato dal gioco (il campo)



Le regole fissano:

3) Campo di applicazione

- In particolare, **dove inizia e dove finisce (perimetro)**

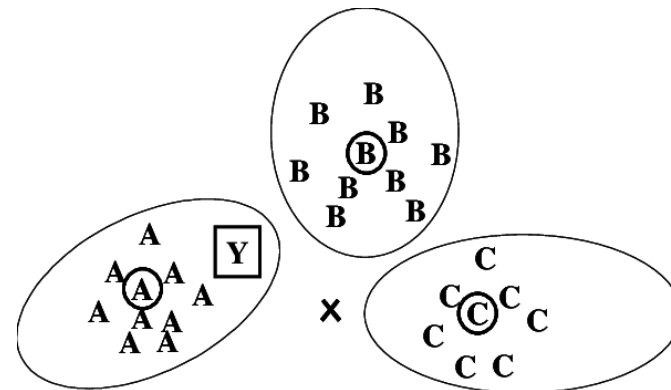


Classificazione dei Sistemi qualità



Classificazione Asset

In base all'aspetto
che si considera



Classificazione dei Sistemi qualità

Obiettivi

- ✓ Edonistico (organolettico, salutistico)
- ✓ Etico (ambientale, benessere degli esseri viventi)
- ✓ Organizzativa (migliore capacità operativa)
- ✓ Religiosa



Classificazione dei Sistemi qualità

In base alle **Regole** si avrà:

- Sistemi di tipo **regolamentato**, basati su norme giuridiche;
- Sistemi di tipo **normato**, definiti da norme tecniche (es. International Organization for Standardization... ISO) ;
- Sistemi di tipo **misto**, che prevedono una regolazione basata su entrambe le fonti. **Le norme tecniche sono incorporate in quelle giuridiche**



Classificazione dei Sistemi qualità

In base all' **Oggetto** a cui riferisce la dichiarazione della qualità:

- **di prodotto**, quando i requisiti afferiscono e interessano direttamente questo. L'acquisizione dei requisiti però avviene tramite un processo che installa i requisiti sul prodotto stesso;
- **di organizzazione (o sistema/processo)**, quando i requisiti riguardano e sono gestiti dall'intero complesso operativo aziendale, inteso come insieme di processi coinvolti nella tematica che interessa il sistema qualità;
- **misti**, ovvero commistione dei casi precedenti.

In base all'oggetto

✓ **Tracciabilità**

Si certifica la capacità dell'azienda a ricostruire il **percorso del prodotto**, sia per quanto attiene gli **interventi** che lo hanno interessato, sia le **materie** che ne sono entrate a farne parte.

Anche in questo caso, la certificazione è possibile solo a fronte di un superamento di quanto stabilito per legge sulla tracciabilità degli alimenti.

Classificazione dei Sistemi qualità

Una ulteriore possibile classificazione si ha **in base al punto di inizio**, dove avviene la nascita dei requisiti, ed avremo quindi:

- **filiera**, quando i requisiti sono assimilati a partire dalla **produzione primaria**;



La filiera agroalimentare



Classificazione dei Sistemi qualità

- **sito**, nel caso in cui i requisiti possono essere acquisiti in un qualsiasi altro punto della filiera agro-alimentare.



CERTIFICAZIONE ?



QUALITA' ?

CERTIFICAZIONE

Dichiarazione che, con ragionevole attendibilità, un determinato **oggetto è conforme ad un sistema di regole**

Attestazione di parte terza (?) della conformità di prodotti, processi, sistemi o persone (ISO/IEC 17000:2004)

“Atto mediante il quale una terza parte indipendente dichiara che con ragionevole attendibilità un determinato prodotto, processo o servizio è conforme ad una specifica norma o a un altro documento normativo” (norma UNI CEN EN 45020)

Certificazione

Obbligatoria

Haccp – Bollo CE – Dichiarazione
fitosanitaria

Facoltativa

ISO – BIO - DOP

Le certificazioni possono essere classificate in base al
Soggetto dichiarante
(modalità dichiarative)

➤ di parte **prima**
dichiarazione emessa dal soggetto che **effettua** la produzione



Io sono
speciale

Le certificazioni possono essere classificate in base al
Soggetto dichiarante

➤ di parte **seconda**

dichiarazione emessa da un soggetto che **rappresenta** la produzione



Le certificazioni possono essere classificate in base al
Soggetto dichiarante

➤ di parte **terza**

dichiarazione emessa da un soggetto **non coinvolto nella produzione**



Dichiarazioni/Certificazioni in base al
Soggetto dichiarante

Fino alla dichiarazione di terza parte questa si svolge in un contesto di natura privatistica.

Le seguenti coinvolgono anche aspetti di natura pubblicistica, essendo correlate a **segni di qualità legale** la cui conformità può essere dichiarata da soggetti pubblici o su delega di funzione a privati, sempre però rilasciata dai primi.

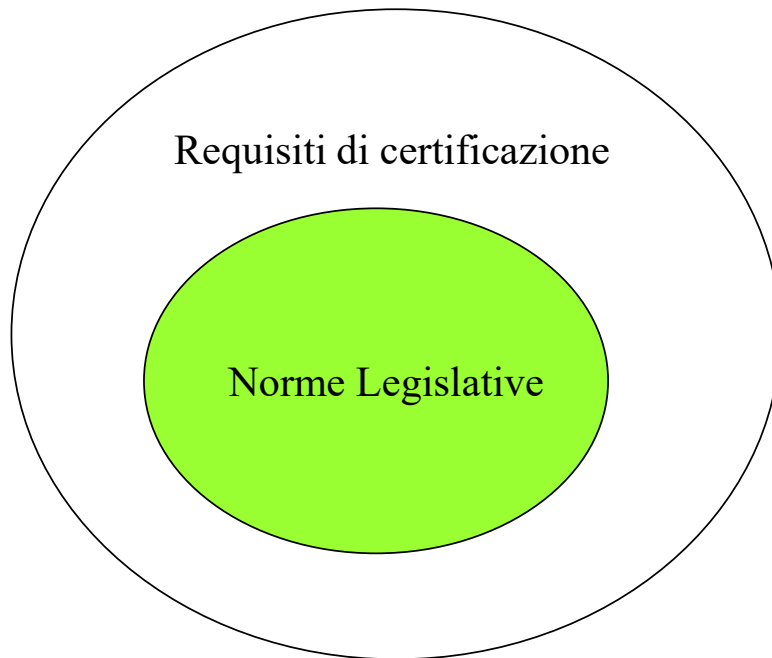
Dichiarazioni/Certificazioni in base al Soggetto dichiarante

➤ **Di parte quarta**, dichiarazione resa da un soggetto pubblico che non ha nessun contatto con chi richiede la dichiarazione. Alcuni esempi: le Denominazioni di Origine nel caso di gestione da parte delle Camere di Commercio, le dichiarazioni di conformità rilasciate dalle autorità sanitarie (es. idoneità alla lavorazione di prodotti di origine animale) oppure da centri di ricerca (es. caratteristiche di alimenti o acque).

In caso dei **segni di qualità legale** si prevede una **delega di funzione**, per gli aspetti di certificazione, **da parte dell'autorità pubblica ad un soggetto privato**. È il caso dei **Prodotti biologici o a Denominazione di Origine**

La qualità e le norme legislative

E' necessario identificare i requisiti cogenti che, se disattesi, compromettono la credibilità e la coerenza della certificazione



Le norme legislative garantiscono la sicurezza dei prodotti e la lealtà delle transazioni

La certificazione interessa aspetti legati alla valorizzazione

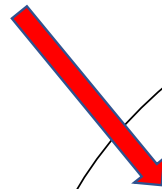
Diventa poco credibile la valorizzazione di un prodotto che manca per il primo aspetto

E' possibile certificare solo ciò che supera i limiti legislativi

La qualità e le norme legislative

Rintracciabilità

ISO 22005:2008



Requisiti di certificazione aggiuntivi:
Rintracciabilità interna o di filiera

Norme Legislative cogenti:
Reg. CE 178/2002

La qualità e le norme legislative Agricoltura/Difesa Integrata



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

SQNPI



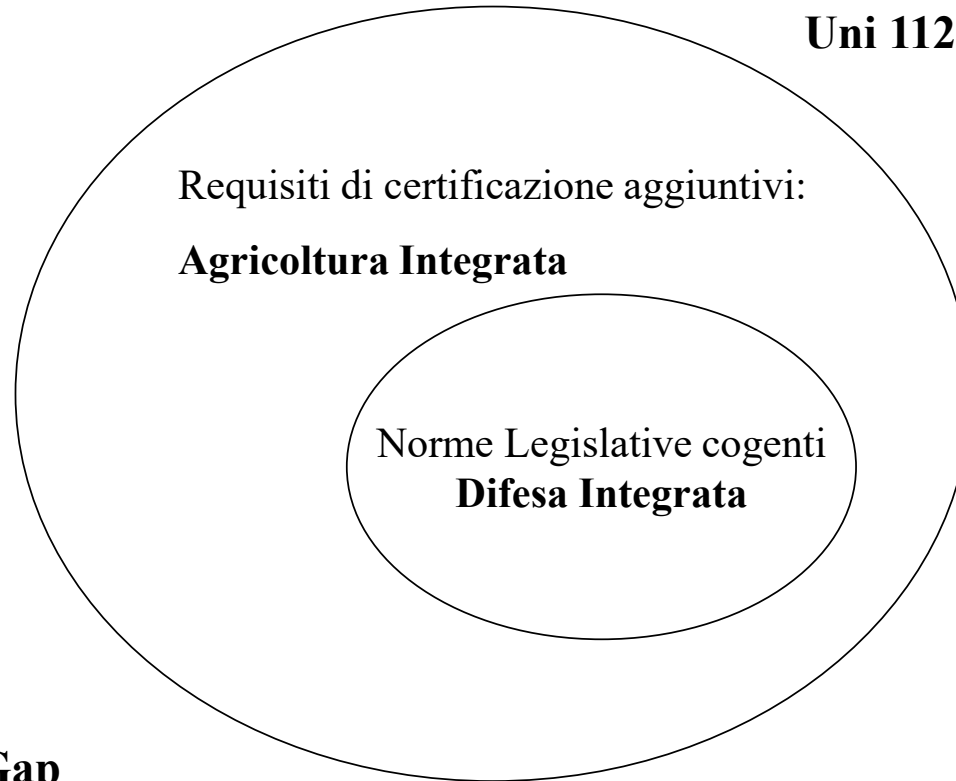
GlobalGap

Uni 11233:2009



Biologico

Disciplinari GDO



Sistemi di qualità a valenza ambientale

Lo strumento operativo: Produzione Integrata

(Art. 2, C. 4, LEGGE 3 febbraio 2011, n. 4)



Sistema di produzione agroalimentare che utilizza 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.

Produzione Integrata

Diverso è l'approccio sulla componente **mezzi tecnici** (in entrambi i casi a seguito di una valutazione di natura tecnica)

Interventi con mezzi chimici di sintesi limitati in termini quantitativi e qualitativi

- Lista positiva

Agricoltura Integrata

Interventi con mezzi limitati in termini **quantitativi e qualitativi**

- Lista positiva ridotta (mezzi tecnici di origine naturale)
- Solo quando i mezzi preventivi non hanno dato risultato soddisfacente

Agricoltura Biologica



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA





Esempi di sistemi qualità

Biologico

Sistema qualità

- Struttura complessa
- Regolamentata
- di prodotto
- di parte terza (per obbligo normativo)
- di filiera
- basata su principi autorizzativi
- termine protetto (art. 23 e Allegato 834/07)



Biologico

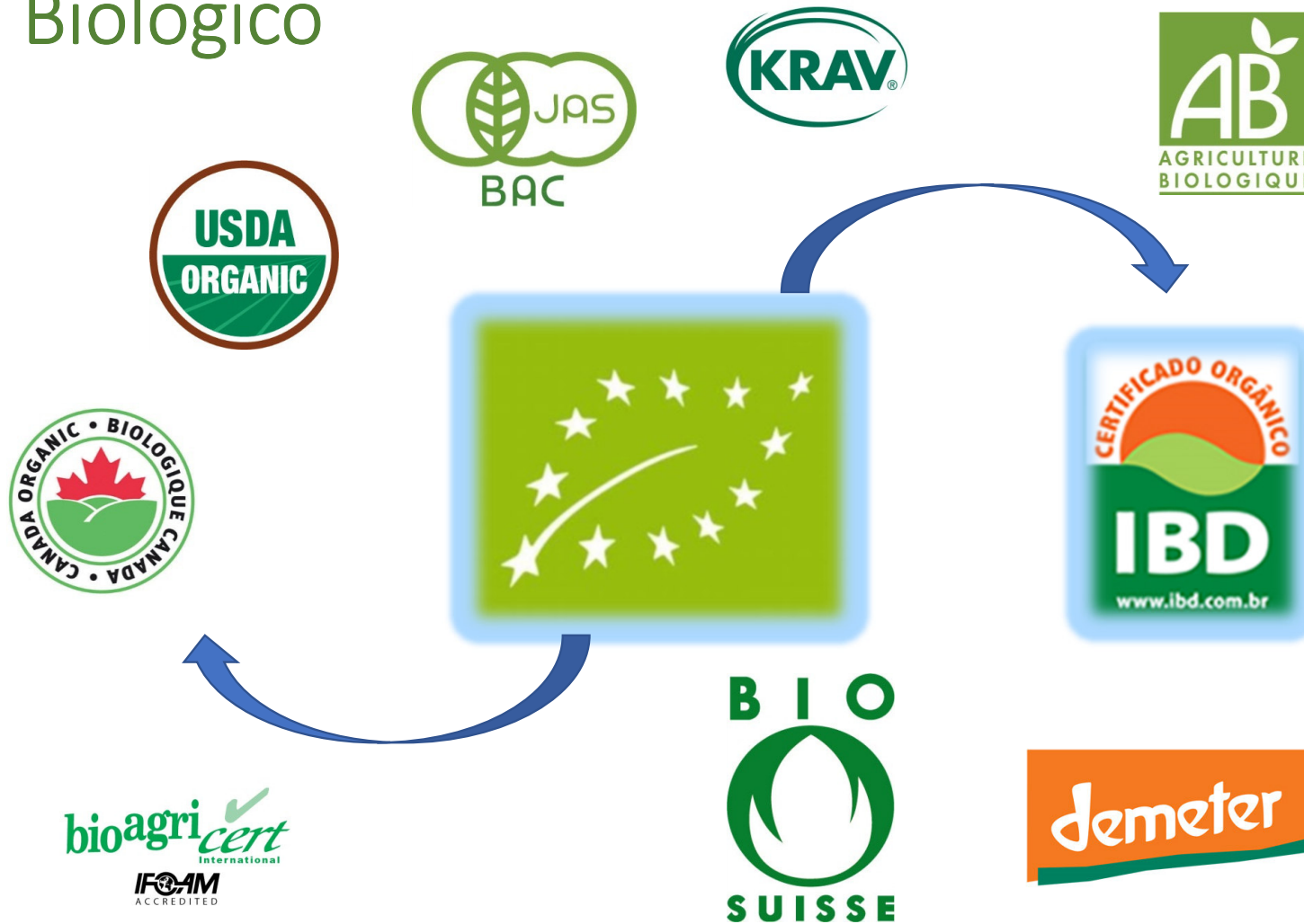


Campo di applicazione

Prodotti agricoli non trasformati (vegetali e animali)

**Prodotti agricoli trasformati destinati ad uso
alimentare**

Biologico



Sistema di Qualità Nazionale Produzione integrata

Sistema qualità

- Struttura complessa
- Regolamentata
- di prodotto
- di parte terza (per obbligo normativo)
- di filiera
- basata su principi autorizzativi
- Adesione come singolo operatore o come gruppo



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

SQNPI

Campo di applicazione

Prodotti agricoli VEGETALI non trasformati
Prodotti agricoli VEGETALI trasformati **destinati**
ad uso alimentare



Prodotti DOP/IGP

Sistema Qualità

- Struttura complessa
- Regolamentata
- di prodotto
- di parte terza (per obbligo normativo)
- di filiera
- basata su principi autorizzativi
- Basata sulla reputazione e caratteristiche del prodotto legate alla specificità di un territorio



Prodotti STG

Sistema Qualità

- Struttura complessa
- Regolamentata
- di prodotto
- di parte terza (per obbligo normativo)
- di filiera
- basata su principi autorizzativi
- Basata sulla reputazione e caratteristiche del prodotto
 - Latte fieno (Austria) - Pizza napoletana/Amatriciana tradizionale/Mozzarella (Italia)



DOP/IGP/STG

Campo di applicazione

Prodotti ALIMENTARI

(vegetali/Animali/Trasformati)

Definiti dallo specifico disciplinare tecnico

Residuo «0»/Ridotto

Sistema qualità

- Struttura complessa
- **Normato**
- di prodotto
- di parte prima (terza solo volontaria)
- di filiera

Residuo «0»/Ridotto

RESIDUO CONTROLLATO



RESIDUO CONTROLLATO*

* Residui di fitofarmaci inferiori o uguali al XX% del Limite Massimo Residui (LMR) previsto dalla legge



RESIDUO CONTROLLATO*

* Residui di fitofarmaci inferiori o uguali al XX% del Limite Massimo Residui (LMR) previsto dalla legge

RESIDUO ZERO

Residuo zero: residuo di prodotti chimici ammessi per legge al di sotto dei limiti di quantificazione analitica (0,01 ppm) e residui di sostanze fitosanitarie autorizzate all'impiego in agricoltura biologica, ai sensi dell'Allegato II del Reg. CE 889/2008, nei limiti massimi del 50% del RMA (Residuo Massimo Ammesso).

RESIDUO ZERO



RESIDUO ZERO*

* Residui di fitofarmaci di sintesi inferiori o uguali al limite di quantificazione analitica (0,01 mg/kg)



RESIDUO ZERO*

* Residui di fitofarmaci di sintesi inferiori o uguali al limite di quantificazione analitica (0,01 mg/kg)

Free from... #laqualunque

Sistema qualità

- **Struttura semplice**
- **Normato**
- di prodotto
- di parte prima (terza solo volontaria)
- di filiera/di sito



Disciplinari privati

Sistema qualità

- Struttura semplice
- Normato
- di prodotto
- di parte prima (terza solo volontaria)
- di filiera/di sito





IL DECALOGO AMADORI

- ✓ Allevato con vegetali, minerali e vitamine
 - ✓ con mangimi non contenenti OGM* (soia, mais e derivati)
 - ✓ senza farine e grassi di origine animale
 - ✓ senza antibiotici promotori della crescita
 - ✓ allevato esclusivamente in Italia
 - ✓ controllato direttamente in tutte le fasi, dall'allevamento alla macellazione
 - ✓ conoscenza, per ogni pollo, dell'allevamento di provenienza
 - ✓ stabilimenti di macellazione con sistema di qualità certificato ISO 9001
 - ✓ consegna a breve tempo dalla macellazione su tutto il territorio nazionale
 - ✓ **prodotto certificato CSQA DTP n.030- 049 cert n.920**
- *eventuale presenza accidentale nel rispetto dei limiti di legge (max 0,9%)

coop *Origine*
TRACCIABILITÀ TOTALE FILIERA DI QUALITÀ

6 uova medie
fresche

- 1 Il colore del tuorlo, non originato da coloranti sintetici nei mangimi.
- 2 Una **specificata alimentazione** delle galline: • senza utilizzo di proteine animali • senza Organismi Geneticamente Modificati
- 3 La **selezione** accurata degli allevamenti, esclusivamente italiani, vincolati a specifici contratti di filiera.
- 4 La conoscenza e il controllo di tutta la **filiera produttiva** • dal pulcino alla vendita • e delle caratteristiche igienico-sanitarie del prodotto.

UOVA
100%
ITALIANE

DA
ALLEVAMENTO
A TERRA

Il sistema dei controlli Coop è certificato da
Bureau Veritas Italia (cert. N° 1156/001)
e CSQA (cert. N° 4501/015-005).

coop *Origine*
TRACCIABILITÀ TOTALE FILIERA DI QUALITÀ

6 uova medie
fresche

GlobalGap

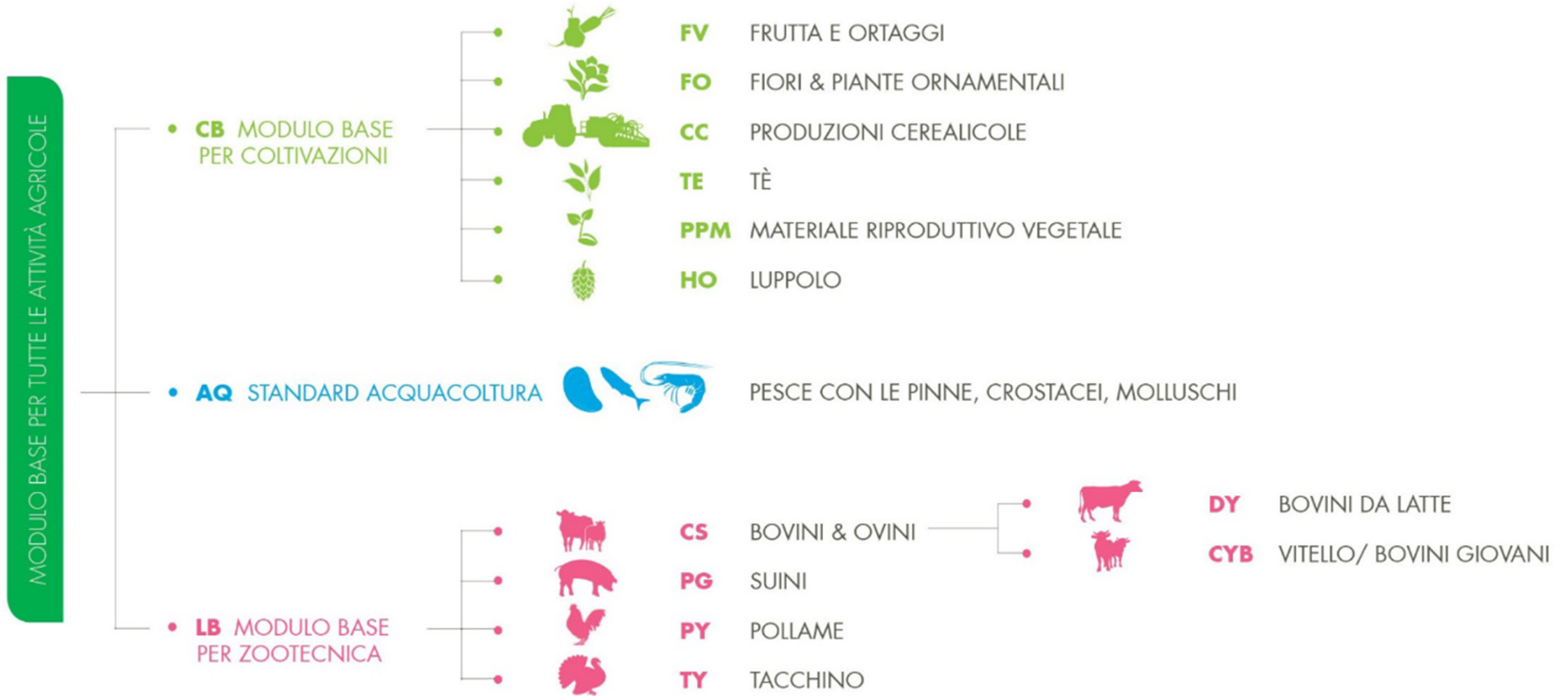
Sistema qualità

- Struttura complessa
- **Normato**
- di prodotto
- di parte terza (per obbligo tecnico)
- di filiera
- Adesione come singolo operatore o come gruppo
- Il segno è riservato alle transazioni tra operatori



GlobalGap

Campo di applicazione



Kosher-Halal-Fairtrade-Vegan



Standard Vegan

I prodotti **VEGANI**:

- ✓ Rientra tra le dichiarazioni di natura ambientale (serie 14000) autocertificabili
- ✓ Non impiegano alimenti, ingredienti, coadiuvanti e ausiliari di fabbricazione di origine animale
- ✓ Non impiegano nell'intero ciclo di produzione di coadiuvanti tecnologici, filtri, membrane e altri ausiliari di fabbricazione di origine animale



Vegan

Campo di applicazione

Tutte le attività produttive

ISO 9001:2015

Sistema Qualità

- Struttura complessa
- Normata
- di sistema
- di parte terza facoltativa
- aziendale



ISO 9001

Campo di applicazione

Tutte le attività produttive

IFS-BRC. International Food Standard e British retail consortium

Sistema Qualità

- Struttura Complessa
- Normata
- di sistema/prodotto
- di parte terza (per obbligo tecnico)
- di sito



BRC e IFS

Campo di applicazione

Prodotti alimentari

TRASFORMATI

Sistemi di qualità a valenza ambientale

ISO serie 14000

14001 Gestione Ambientale

14040 LCA

14046 Water Footprint

14067 Carbon Footprint



Standard diversi (specifici)

VIVA

Equalitas





**Il Sistema di Qualità Nazionale per
il Benessere Animale (SQNBA)**
(Art. 224-bis LEGGE 17 luglio 2020, n. 77)

Impronta ecologica

Sistema qualità

- Struttura complessa
- Normata
- di sistema/prodotto/Territorio
- di parte terza volontaria
- di sito



ECOLOGICAL FOOTPRINT

Top 10 countries with the biggest ecological footprint per person



Top 10 African countries with the biggest ecological footprint per person



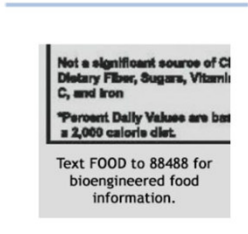
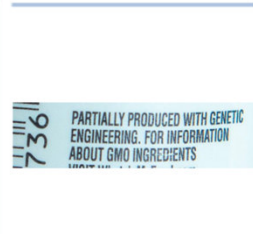


On Label Statement

Symbol

Electronic or Digital Link

Text Message



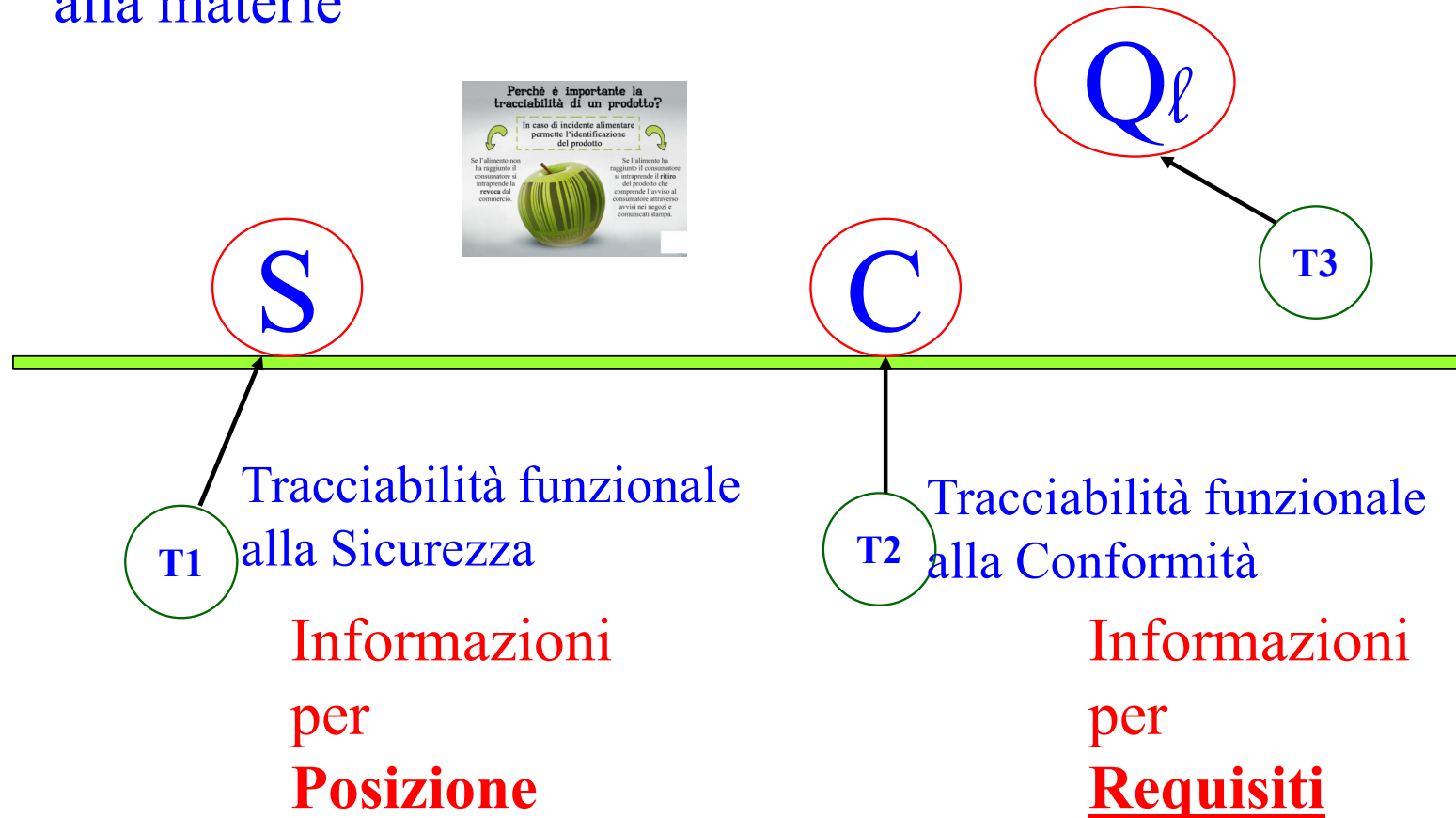
Tracciabilità e Qualità

- Strumento di garanzia per la sicurezza
- Strumento di garanzia per la qualità (**Catena di Custodia**)



Tracciabilità: trasferimento di informazioni correlate alla materie

Tracciabilità funzionale alla Qualità





ESERCIZI DI



DALLA TERRA ALL'ETICHETTA

Prodotti a filiera corta/Km 0

Piccole Produzioni Locali



Legge n. 30/2022, “Norme per la valorizzazione delle piccole produzioni agroalimentari di origine locale” (“PPL”)

Le PPL sono definite come i **prodotti agricoli primari o trasformati derivanti da coltivazione o allevamento svolti esclusivamente sui terreni di pertinenza dell’azienda, destinati all’alimentazione umana**, ottenuti presso un’azienda agricola o ittica, destinati, in limitate quantità in termini assoluti, al consumo immediato e alla vendita diretta al consumatore finale nell’ambito della provincia in cui si trova la sede di produzione e delle province contermini.

“PPL”

La commercializzazione, e da qui l’interazione con il concetto di filiera corta, può avvenire:

- a) presso la propria azienda e presso esercizi di vendita a questa funzionalmente connessi, purché gestiti dal medesimo imprenditore agricolo o ittico;
- b) nell’ambito di mercati, fiere e altri eventi o manifestazioni, da parte del medesimo imprenditore agricolo o ittico;
- c) negli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione in ambito locale che riforniscono direttamente il consumatore finale.

Questi prodotti **potranno indicare nell’etichetta (art. 3), in maniera chiara e leggibile, la dicitura «PPL – piccole produzioni locali»** seguita dal nome del comune o della provincia di produzione e dal numero di registrazione dell’attività (secondo modalità da definire).

Legge n. 61/2022, "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta".

Per **prodotti a chilometro zero** si intendono i prodotti agricoli e alimentari provenienti da luoghi di produzione e di trasformazione della/e materia/e prima/e situati a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita, o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita.

Per **prodotti a filiera corta**, si intendono i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali ovvero è composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale. Il compito di adottare le iniziative per assicurare la valorizzazione e la promozione di tali prodotti viene affidato alle Regioni e agli Enti locali.

È opportuno evidenziare che i loghi – diversamente da quelli per i prodotti PPL - non potranno essere apposti sulle confezioni e sugli imballaggi dei prodotti utilizzati per la vendita (art. 5), ma saranno unicamente esposti nei luoghi di distribuzione e utilizzo.

Piccole Produzioni Locali

Sistema qualità

- Struttura complessa (diversi requisiti)
- Regolamentata
- di prodotto
- di prima
- di filiera
- termine protetto



Piccole Produzioni Locali

Campo di applicazione

**Prodotti Agricoli e Alimentari
(Vegetali/Animali/Trasformati)**

Produttori Agricoli

La comunicazione della Qualità...

Etichetta



Legata all'informazione,
alla conoscenza ...



Strumento a garanzia della **consapevolezza**

Etichetta dei prodotti alimentari

E' un contratto «aperto» tra produttore e consumatore

Gli impegni del produttore sono riportati in etichetta e vengono sottoscritti dal consumatore al momento dell'acquisto

I dettagli del contratto sono fissati da norme legislative

Il consumatore non è tenuto a “capire” il prodotto, siamo noi che dobbiamo capire il consumatore

Etichetta dei prodotti alimentari

Reg. (UE) 1169/2011. Art. 3 Obiettivi Generali

Art. 3.1

*La fornitura di informazioni sugli alimenti tende a un **livello elevato di protezione della salute e degli interessi dei consumatori**, fornendo ai consumatori finali le basi per effettuare delle **scelte consapevoli** e per utilizzare gli alimenti in modo sicuro, nel rispetto in particolare di considerazioni **sanitarie, economiche,**
ambientali, sociali ed etiche.*

Informazioni e alimenti

Principi generali



Informazioni di tipo

Obbligatorio (Art. 9 e 10 Reg. UE 1169/2011)

Volontario (Art. 36 Reg. UE 1169/2011)

Pratiche leali

Art. 7 Pratiche leali d'informazione

1. Le informazioni sugli alimenti **non inducono in errore**,



Pratiche leali

per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare

- la natura,
- l'identità,
- le proprietà,
- la composizione,
- la quantità,
- la durata di conservazione,
- **il paese d'origine o il luogo di provenienza**
- **il metodo di fabbricazione o di produzione**

Pratiche leali

attribuendo al prodotto alimentare **effetti o proprietà che non possiede**

*Accelera il
metabolismo*



Pratiche leali

suggerendo che l'alimento possiede **caratteristiche particolari**, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare **evidenziando** in modo esplicito la **presenza** o l'**assenza** di determinati **ingredienti e/o sostanze nutritive**;

Senza coloranti



Pratiche leali

- ✓ Precisione
- ✓ Chiarezza
- ✓ Comprensibilità



Chiarezza + comprensibilità = semplicità,
trasparenza, può essere facilmente compreso)

3. Fatte salve le deroghe previste dalla legislazione dell'Unione in materia di acque minerali naturali e alimenti destinati a un particolare utilizzo nutrizionale, le informazioni sugli alimenti **non attribuiscono** a tali prodotti la **proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana**, né fanno riferimento a tali proprietà.



Pratiche leali

4.I paragrafi 1, 2 e 3 si applicano anche:

a) alla **pubblicità**;

b) alla **presentazione degli alimenti**, in particolare **forma, aspetto o imballaggio, materiale d'imballaggio utilizzato, modo in cui sono disposti o contesto** nel quale sono esposti.

Qualsiasi indicazione facoltativa correlata a qualità del prodotto deve essere garantita e verificata dall'operatore

Canone di legalità Art. 17 Reg. CE 178/2002

INFORMAZIONI VOLONTARIE SUGLI ALIMENTI

Articolo 36

Requisiti applicabili

1. Nel caso in cui siano fornite su base volontaria, le informazioni sugli alimenti di cui all'articolo 9 e all'articolo 10 devono essere conformi ai requisiti stabiliti al capo IV, sezioni 2 e 3.
2. Le informazioni sugli alimenti fornite su base volontaria soddisfano i seguenti requisiti:
 - a) non inducono in errore il consumatore, come descritto all'articolo 7;
 - b) non sono ambigue né confuse per il consumatore; e
 - c) sono, se del caso, basate sui dati scientifici pertinenti



Grazie per l'attenzione