

# Sistemi di qualità e certificazioni per il settore agroalimentare: inquadramento generale



*Relatore*

*Dr. Agr. Donato Ferrucci*



Ministero della Giustizia

**ITS**Agro\*

**bioagricert**   
A FOODCHAIN ID COMPANY



**Dottore Agronomo libero professionista**  
**Master in Diritto Alimentare** - Università della Tuscia  
**Master in Business Coaching** – Ellecubica Academy

Coordinatore per Bioagricert area centro Italia

Redazione [www.rivistadiagraria.org](http://www.rivistadiagraria.org)

**Referente Produzioni e Sistemi di Qualità**  
Ordine Dottori Agronomi e Forestali di Viterbo

Titolare per ITS Academy Roma/Viterbo.

**Legislazione e qualità dei prodotti alimentari**  
**Etichettatura e rintracciabilità dei prodotti alimentari**

**Membro Gruppo di Gestione Qualità e Advisory board**  
Corso Scienze agrarie dell'Università degli Studi della Tuscia

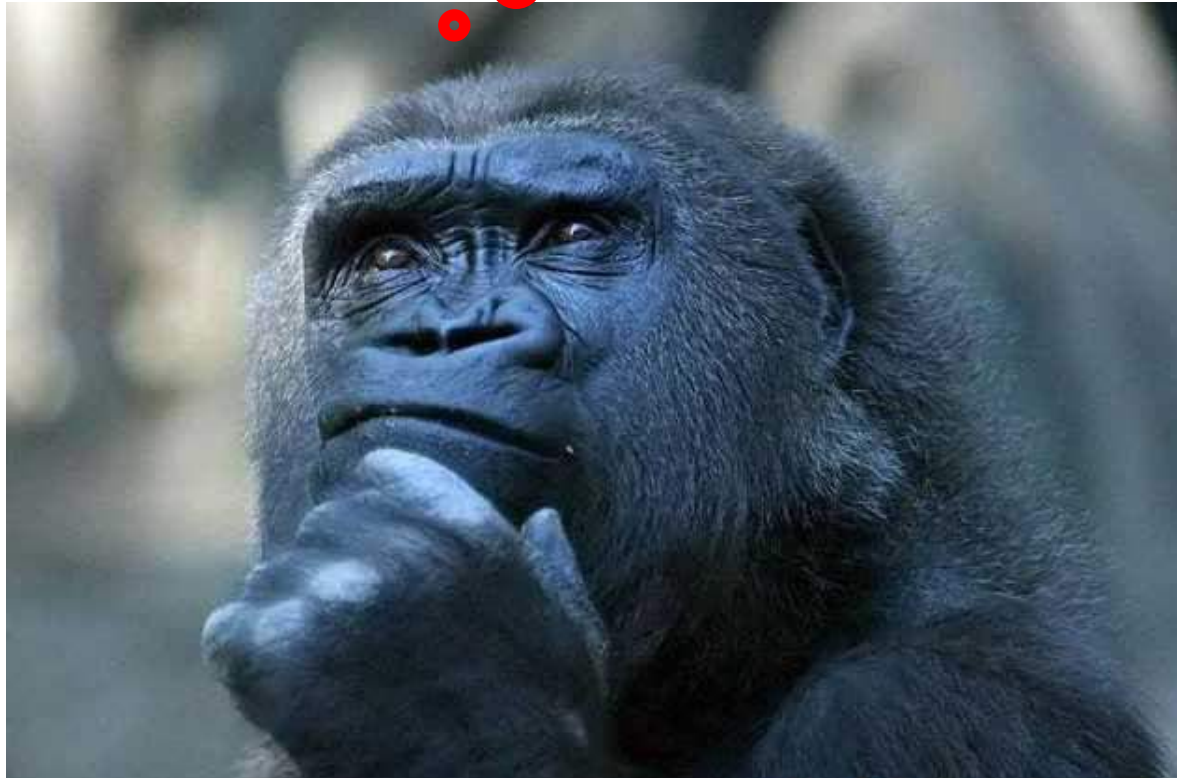
[donatoferrucci@alice.it](mailto:donatoferrucci@alice.it) - [www.donatoferrucci.it](http://www.donatoferrucci.it)

# Temi trattati

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



QUALITA' ???





# Food, the untouchable

## DIMINUISCONO LE QUANTITÀ MA SULLA QUALITÀ NON SI TRATTA

(Rispetto al 2021, nei prossimi 6-12 mesi come cambierà il consumo alimentare domestico dal punto di vista di...?, Valori percentuali, Totale campione)

■ Diminuirà ■ Aumenterà



**24,5 mln**

Italiani che non sono disposti a rinunciare a cibo e bevande nonostante l'aumento dei prezzi

**47%**

Italiani che nei prossimi 6/12 mesi mangeranno meglio o si metteranno a dieta

## CIBO E SALUTE GLI UNICI CONSUMI PROTAGONISTI DELL'OTTIMISMO DEGLI ITALIANI

(Nei prossimi 12/18 mesi come cambierà, rispetto ad oggi, la spesa destinata da lei e la sua famiglia ai seguenti beni e servizi?, valori percentuali, totale campione)

	Aumento	Stabile	Diminuzione	NET*
TOTALE CONSUMI IN BENI E SERVIZI	15%	64%	21%	-6
Cibo per consumo domestico /spesa alimentare	21%	70%	10%	+11
Salute fisica (es analisi, visite mediche, ...)	16%	67%	16%	0
Attività sportiva	16%	62%	22%	-6
Cura di sé (es parrucchiere/barbiere, estetista, ...)	13%	60%	27%	-14
Abbigliamento e calzature nuovo (non usato)	12%	60%	29%	-17
Salute psicologica (es psicologo, psicoterapeuta, ...)	11%	59%	30%	-18
Pranzi/ cene fuori casa	12%	55%	34%	-22
Viaggi e vacanze in Italia ed Europa	14%	48%	38%	-23
Intrattenimento e convivialità (Concerti, spettacoli, ...)	13%	50%	37%	-25
Viaggi e vacanze extra-europei	12%	49%	39%	-27
Aiuto domestico (es colf, baby sitter, badanti, ...)	8%	51%	41%	-33

\*Differenza tra percentuale in aumento e percentuale in diminuzione

Fonte: Ufficio Studi Nomisma-Coop "Idee di futuro", consumer survey, agosto 2024

# Rapporto Coop 2024



# FILIERA, PACK E CERTIFICAZIONI IN VETTA ALLE CARATTERISTICHE DI SOSTENIBILITÀ DEI PRODOTTI

(Secondo lei quali caratteristiche rendono un prodotto alimentare o una bevanda sostenibile?, valori percentuali, totale campione)

■ Sostenibilità ambientale ■ Tracciabilità ■ Sostenibilità sociale ■ Salute



Fonte: Ufficio Studi Coop-Nomisma su dati Osservatorio Packaging del Largo Consumo  
Nomisma, aprile 2024



## ITALIANI I PIÙ ATTENTI IN EUROPA AD UN'ALIMENTAZIONE SANA

(Differenza % tra consumatori che nel 2024 vogliono fare maggiormente quell'attività rispetto al 2023 e consumatori che vogliono farla di meno)

	Concentrarsi su un'alimentazione sana	Pagare un prezzo più elevato per avere prodotti più salutari
Media UE	<b>+31%</b>	<b>+1%</b>
<b>Italia</b>	<b>+36%</b>	<b>+15%</b>
Germania	<b>+29%</b>	<b>+5%</b>
Francia	<b>+33%</b>	<b>+6%</b>
Spagna	<b>+35%</b>	<b>+6%</b>
Regno Unito	<b>+30%</b>	<b>-11%</b>

Fonte: Ufficio Studi Coop-Nomisma su dati McKinsey

## PER GLI ITALIANI HEALTHY È SINONIMO DI RICH IN E FREE FROM

(Per lei, un prodotto alimentare/bevanda ha effetti benefici per la salute e il benessere fisico e mentale quando è ...?, prima risposta in ordine di importanza, valori percentuali, totale campione)



Fonte: Ufficio Studi Coop-Nomisma su dati Osservatorio Packaging del Largo Consumo Nomisma, aprile 2024



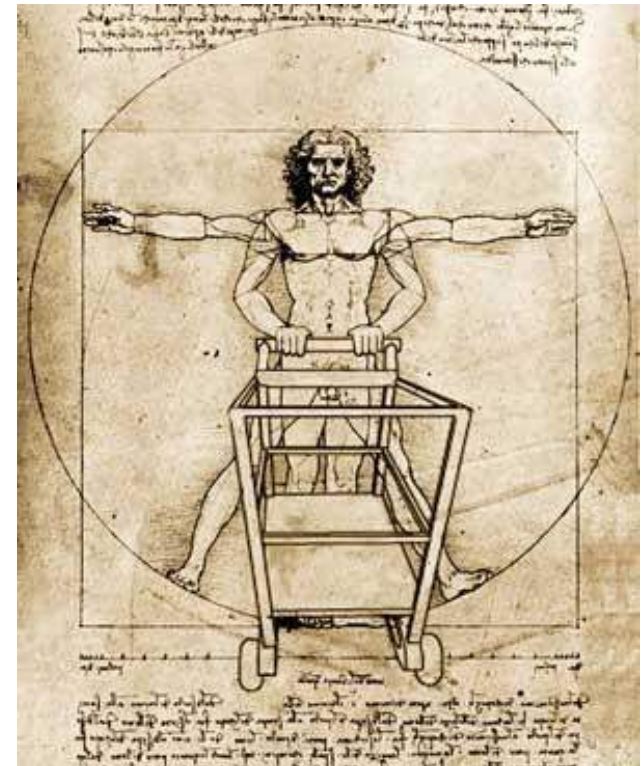
## *Obiettivi delle norme*

***Alimento**, così come  
definito dall'art. 2 del Reg.  
(CE) 178/2002:*

*«qualsiasi  
prodotto  
destinato ad  
essere ingerito»*

✓ ***Tutela del soggetto  
interessato***

✓ ***Il «consumatore»***



# LEGISLAZIONE ALIMENTARE

*3 Principi finalizzati all'obiettivo  
(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)







Qualita',





***Il mio Olio è un prodotto  
di qualità !!!!!***

***Cosa ha di speciale ????  
Di distintivo ???***



La qualità è un concetto **SOGGETTIVO**  
**!!**

Per il consumatore

**OGGETTIVO** (è un fatto!!)  
per il diritto alimentare

E per il PRODUTTORE ? ...  
(Spesso soggettivo...) **OPINIONE**





*Le aziende devono  
comprendere  
**l'INTERPRETAZIONE**  
**ATTUALE** del concetto  
di qualità da parte del  
consumatore*



## *Prodotto di Qualità superiore ?*

*Ogni espressione laudativa di  
prodotti, linee di prodotti e  
aziende deve poter venire  
motivata e spiegata al  
consumatore, nel rispetto del  
Codice del consumo (d.lgs.  
206/05 e successive modifiche)  
nonché del Food Information  
Regulation (reg. UE 1169/11)*



*Qualità come semplice attributo che  
specifica una data caratteristica*

*Qualità di Sistema*



*Qualità come attributo che distingue*  
*Qualità come Eccellenza*

*Qualità come attributo comunicato*  
*Qualità come Emozione*



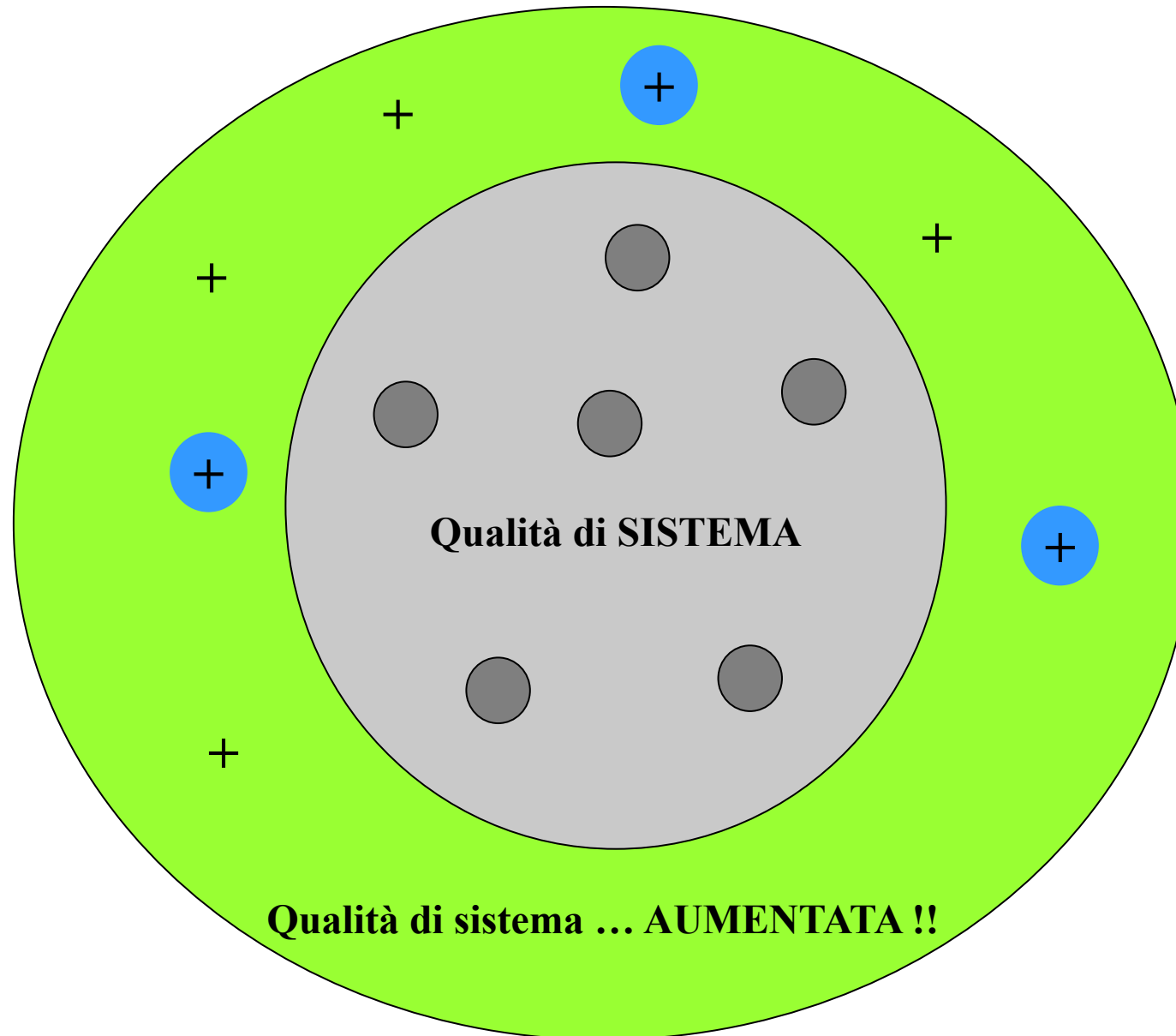


La qualità.....

Sistema

Distintiva

Emoziona



# Il triangolo della Qualità



- **Volontarietà**

**Se non posso scegliere.. Non è qualità**

**Fare qualità è sempre una scelta !!**

**Un prodotto è di qualità se.....**





- **Verificabile**

➤ Deve sempre essere possibile dimostrare quanto si è realizzato rispetto alla *normalità*



- **Valoriale.** Relativo ad un valore morale/etico

**Veritiera**

**Sostanziale**

**Leale**

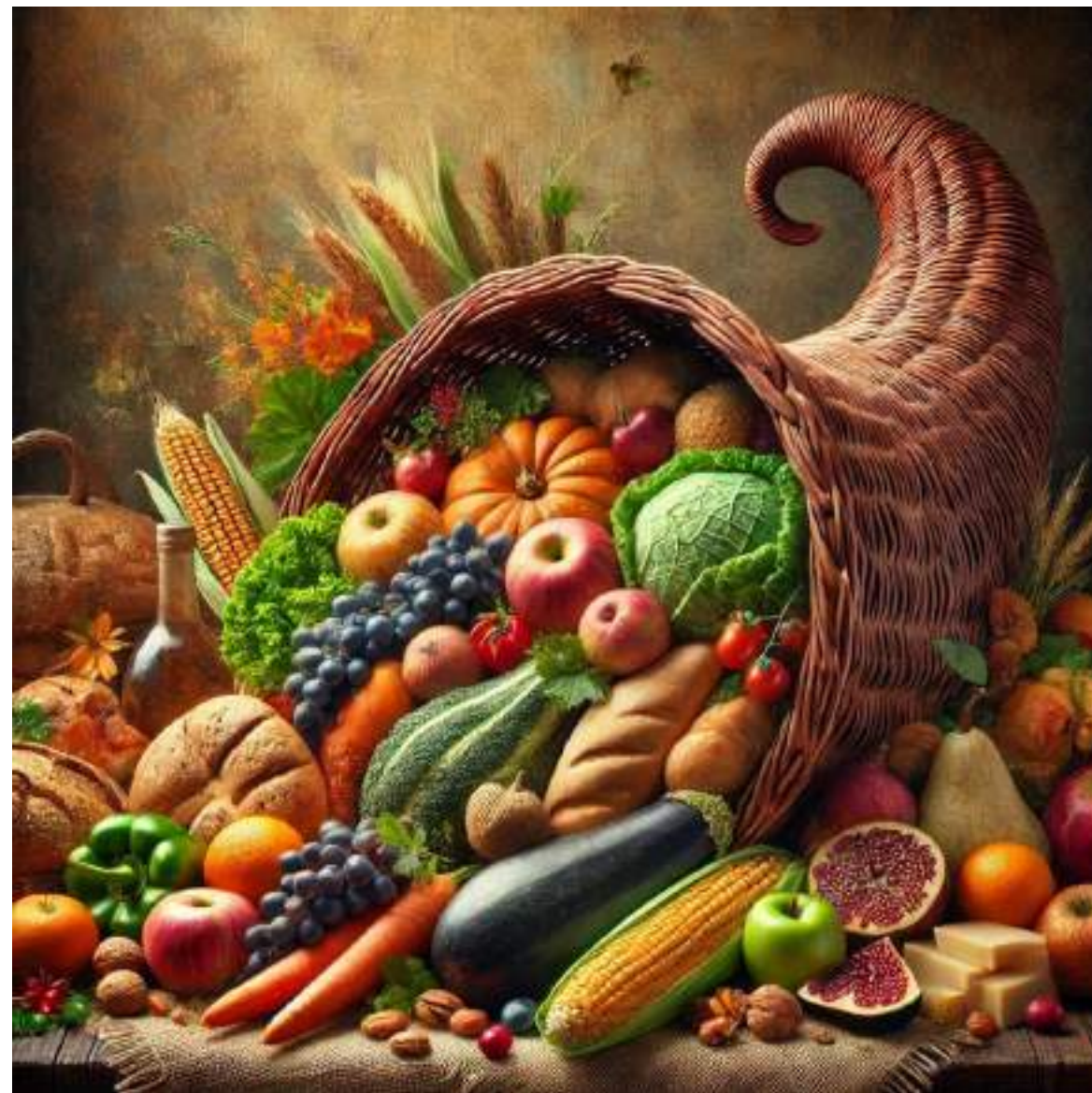
**Suppletiva**

- La qualità «addiziona», «regala», «si espone» rispetto ad un prodotto standard





**La qualità  
è  
Generosità**





## 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.**



*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**





# Sistema Qualità

In cosa consiste.... ???



# Sistema qualità è caratterizzato da

**Struttura:** come è fatto



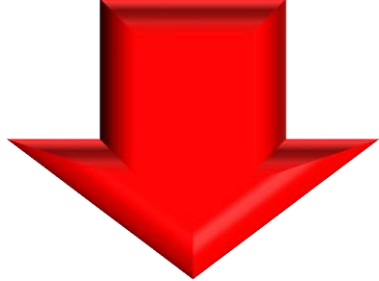
**Funzione:** il suo obiettivo (a cosa serve)



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







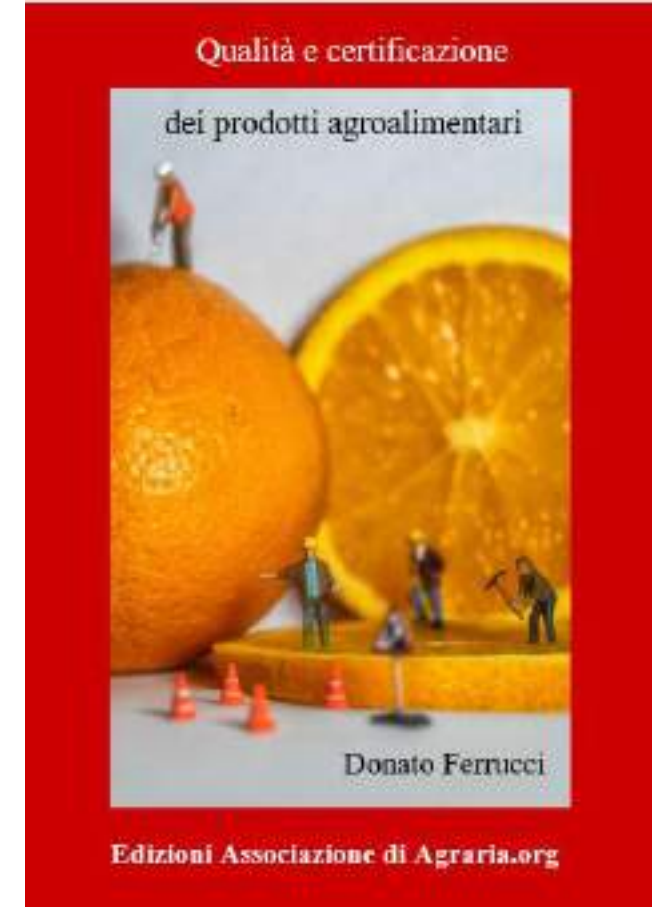
**NORME DI  
DIRITTO  
PUBBLICO**

**NORME DI  
DIRITTO  
PRIVATO**

# Sistema di Qualità

- Basato su norme di diritto Pubblico o Privato
- Obiettivo
  - Principi di base
- Di tipo complesso/Semplice
- Oggetto della dichiarazione: Prodotto/Processo/Sistema
- Campo di applicazione: Operatori/Processo/Prodotti
- Di filiera o sito (tutela e monitoraggio da... fino a....)
- Dichiarazione/certificazione di parte prima/seconda/terza (per regola di sistema)
- Regole di comunicazione

# Classificazione



# Qualità prevede delle FASI... tecniche

- Progettazione
- Gestione
- Comunicazione





# Comunicazione del segno e del valore correlato



# *La comunicazione della Qualità...*

## **Etichetta**

Legata all'**informazione**,  
alla conoscenza ...

strumento a garanzia della

**consapevolezza**



# *La comunicazione 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 DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA





# Etichetta dei prodotti alimentari

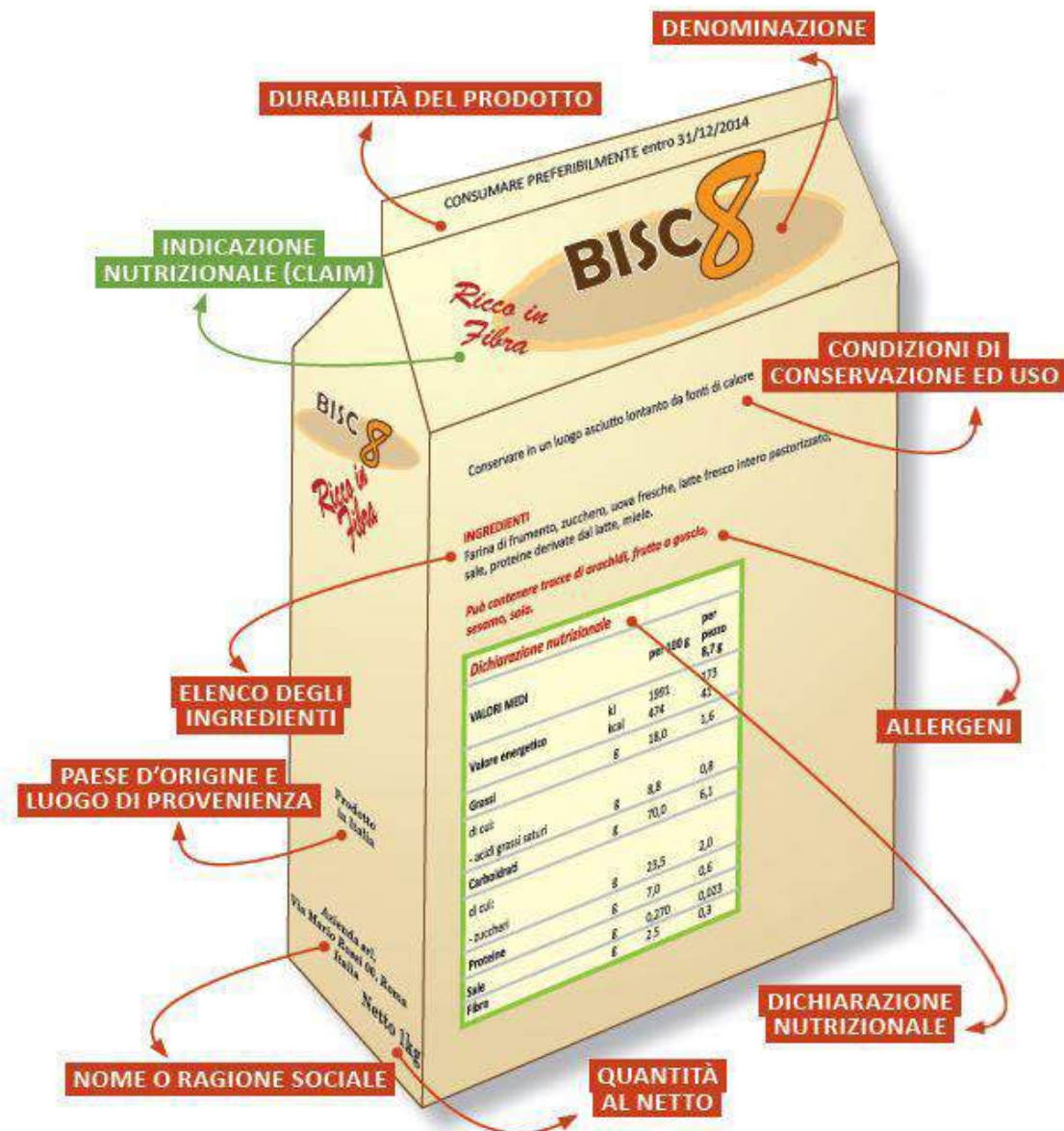
*E' un contratto «aperto» tra produttore e consumatore*

*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*

Reg. UE 1169/11

# Indicazioni obbligatorie



- a) la **denominazione** dell'alimento;
- b) l'elenco degli **ingredienti\***;
- c) qualsiasi **ingrediente** o **coadiuvante tecnologico** elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi **allergie o intolleranze** usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
- d) la **quantità di taluni ingredienti** o categorie di ingredienti;
- e) la **quantità netta** dell'alimento;
- f) il **termine minimo di conservazione** o la **data di scadenza\***;
- g) le **condizioni particolari di conservazione** e/o le **condizioni d'impiego**;
- h) il **nome** o la **ragione sociale** e l'**indirizzo dell'operatore** del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;
- i) il **paese d'origine** o il **luogo di provenienza** ove previsto all'articolo 26;
- j) le **istruzioni per l'uso**, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il **titolo alcolometrico volumico** effettivo;
- l) una **dichiarazione nutrizionale\*\***.

\* esclusi gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi

\*\* I prodotti non trasformati (o sottoposti unicamente a maturazione) che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti



**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 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**,  
per quanto riguarda le  
**caratteristiche**  
**dell'alimento**





# 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**;



# Pratiche leali

2. Le informazioni sugli alimenti sono **precise, chiare e facilmente comprensibili** per il consumatore.

- ✓ Precisione
- ✓ Chiarezza
- ✓ Comprensibilità



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



# Pratiche leali

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.



## Esempi di sistemi qualità



# Biologico



## Sistema qualità

- Obiettivo ambientale
- Struttura complessa
- Regolamentata
- Dichiarazione di prodotto
  - di parte terza (per obbligo normativo)
- di filiera
- basata su principi autorizzativi
- termine protetto (Reg. 2018/848)

# Biologico



## Campo di applicazione

**Prodotti agricoli non trasformati (vegetali e animali)**

**Prodotti agricoli trasformati destinati ad uso  
alimentare**



# Sistema di Qualità Nazionale Produzione integrata

## Sistema qualità

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



# SQNPI



## Campo di applicazione

**Prodotti agricoli VEGETALI non trasformati (Inseriti nei  
disciplinati di produzione Integrata della Regione)**

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

# Prodotti DOP/IGP

## Sistema Qualità

- Obiettivo: tutela del nome legato alla reputazione ed al territorio
- Struttura complessa
- Regolamentato
- Dichiarazione 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





**Grana  
Padano DOP**  
1.885 mln €



**Gorgonzola  
DOP**  
430 mln €



**Parmigiano  
Reggiano DOP**  
1.599 mln €



**Prosciutto  
di San Daniele DOP**  
385 mln €



**Prosciutto  
di Parma DOP**  
951 mln €



**Aceto Balsamico  
di Modena IGP**  
350 mln €



**Mozzarella di  
Bufala Campana  
DOP**  
528 mln €



**Mortadella  
di Bologna IGP**  
339 mln €



**Pecorino  
Romano DOP**  
494 mln €



**Pasta  
di Gragnano IGP**  
273 mln €

Primi 10 prodotti

7,2 miliardi...


36% del totale



Asparago verde di Canino: in ar...

arsial.it/asparago-verde-di-canino-in-arrivo-il-riconoscimento-igp/

Posta PEC Bioagricert Web Elenco Sib HorizonScan EURL | Pesticides... Google Traduttore Decernis - Dashb... Nuvola\_Scuola Gi... Google Traduttore HorizonScan



REGIONE LAZIO


ARSIAL

AGENZIA REGIONALE PER LO SVILUPPO  
E L'INNOVAZIONE DELL'AGRICOLTURA DEL LAZIO




HOME AGENZIA PRIMO PIANO FOCUS TEMATICI BANDI DI GARA BANDI DI CONCORSO CONTATTI

ARSIAL > Notizie > Asparago verde di Canino: in arrivo il riconoscimento IGP

## Asparago verde di Canino: in arrivo il riconoscimento IGP



Condividi:



# Prodotti STG

## Sistema Qualità

- Obiettivo: tutela della tradizione
- Struttura complessa
- Regolamentato
- Dichiarazione 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)



# STG

## Campo di applicazione

**Prodotti ALIMENTARI**

**(vegetali/Animali/Trasformati)**

**Definiti dallo specifico disciplinare tecnico**

# Prodotti PAT – Prodotti agricoli tradizionali

## Sistema Qualità

- Obiettivo: tutela della tradizione
- Struttura complessa
- Regolamentato
- Dichiarazione di «appartenenza»
  - di parte prima
  - di filiera
- Basata sulla reputazione e caratteristiche del prodotto





# Prodotti PAT – Prodotti agricoli tradizionali

## Lazio

**472** prodotti inseriti nell'elenco nazionale, collocandosi al secondo posto tra le regioni italiane per numero di Pat. Divisi per categoria, rientrano tra i Pat del Lazio: 108 prodotti vegetali, 195 tra paste, dolci e prodotti da forno; 64 carni fresche, 48 formaggi, 10 preparazioni di pesce, 18 prodotti della gastronomia, 9 oli, 7 prodotti di origine animale (miele e ricotte), 9 tra distillati e bevande analcoliche e 4 condimenti.

**Esempi:** l'acqua cotta; le fettuccine all'etrusca con funghi ferlenghi e salsiccia;

# Denominazioni Comunali – De.Co.

## Sistema Qualità

- Obiettivo: tutela della tradizione
- Struttura complessa
- Regolamentato
- Dichiarazione di prodotto
  - di parte prima (terza facoltativa)
- di filiera/sito
- Basata sulla reputazione e caratteristiche del prodotto a livello locale



# Made in Italy

## Sistema Qualità

- Obiettivo: tutela del modello produttivo
- Struttura complessa
- Regolamentato (Legge 166/2009 Art. 16)
- Dichiarazione di prodotto
  - di parte prima
- di filiera/sito
- Basata sulla reputazione nazionale



# OCCHIO ALL'ETICHETTA!



## Regolamento (CE) n. 450/2008

Le merci alla cui produzione  
hanno contribuito due o più Paesi/territori  
sono considerate originarie del Paese/territorio  
in cui hanno subito  
l'ultima trasformazione sostanziale

**[www.macerata.confartigianato.it](http://www.macerata.confartigianato.it)**  
**infoline: 0733.3661**

A.D. KBRUSH



Camera di Commercio  
Macerata

  
*Confartigianato*  
Imprese  
Macerata

## LA VERA GARANZIA



## Legge 166/2009 art. 16

Il produttore che appone la dicitura "100% Made in Italy"  
può farlo soltanto nel caso in cui la merce è  
**IDEATA, REALIZZATA E CONFEZIONATA  
INTERAMENTE IN ITALIA.**  
In caso contrario il produttore commette un reato  
**ED È PASSIBILE DI SANZIONI  
AMMINISTRATIVE E PENALI.**

**A TUTELA DEL CONSUMATORE E DELLE PICCOLE IMPRESE**



# Free from.... #laqualunque

## Sistema qualità

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



Si potrebbe ispirare al concetto di NIMF

## Not in My Food !



# Free from.... #laqualunque

Le informazioni relative all'assenza di taluni ingredienti o sostanze – ‘free from...’ o ‘senza...’ – sulle etichette degli alimenti di uso corrente sono da sempre considerate ammissibili a condizione di rispettare alcune semplici regole:

A) **Pratiche leali d'informazione.** Al di fuori delle ipotesi di soggezione a normative specifiche, si applicano i principi della normativa generale nel Food Information Regulation (art. 7 e 36 del reg. 1169/2011)

# Free from.... #laqualunque

- **i messaggi devono essere veritieri** e se del caso basati su dati scientifici pertinenti. Ciò significa che l'operatore responsabile dev'essere in grado di dimostrarne la fondatezza con elementi obiettivi,
- **le informazioni facoltative, al pari di quelle obbligatorie, devono venire esposte in modo chiaro e comprensibile per il consumatore medio, senza ambiguità,**
- **è vietato enfatizzare caratteristiche dell'alimento che risultino invece comuni a tutti gli altri alimenti della stessa categoria**, come spesso accade per il 'senza glutine' che campeggia addirittura su infusi di tè zuccherati. Un potenziale inganno ai consumatori, che potrebbe perciò venire sanzionato.



# Free from.... #laqualunque

**B) Nutrition & Health Claims.** Qualora le notizie ricadano nelle definizioni di indicazione nutrizionale (es. ‘senza grassi’, ‘senza zuccheri’) o salutistica (es. ‘più digeribile perché senza...’ - reg. CE 1924/06, articolo 2), si deve verificare la loro conformità ad appositi criteri. In relazione sia alla composizione e proprietà nutrizionali dell’alimento, sia allo schema informativo.

Si vedano le definizioni di indicazione nutrizionale e indicazione relativa alla salute di cui al reg. CE 1924/06, reg. UE 432/12 e successive modifiche

**C) Glutine e lattosio.** Ove la comunicazione sia soggetta a requisiti specifici (es. ‘a ridotto contenuto di glutine’, ‘senza lattosio’) devono venire seguiti appositi criteri.

Nel primo esempio, si applica il reg. UE 828/14. Le dichiarazioni relative all’assenza di lattosio devono invece venire accompagnate a dati sulla presenza e/o quantità di galattosio, come precisato dal Ministero della Salute con nota 4.4.16

# Residuo «0»/Ridotto

## Sistema qualità

- Obiettivo: salutistico
- Struttura complessa
- **Normato**
- Dichiarazione di prodotto
  - di parte **prima** (terza solo volontaria)
- di filiera



Dichiarazioni come ‘senza glifosate’ o ‘residui zero’, ‘zero pesticidi’, non valgono a escludere, di per sé, l’impiego di pesticidi e fertilizzanti chimici in agricoltura. Tali diciture semplicemente attestano che i prodotti finali non contengono residui delle sostanze indicate.



## Regole e responsabilità

L'indicazione 'residui zero' o altre simili, in etichetta e/o pubblicità, si inquadrano nell'ambito delle informazioni volontarie relative ai prodotti alimentari. E sono perciò soggette, in assenza di una disciplina specifica, ai criteri generali di cui a seguire. (Art. 7 Reg. UE 1169/2011)

**A) Veridicità e dimostrabilità della notizia.** In questo caso, l'operatore deve seguire un protocollo di campionamenti e analisi di laboratorio, registrando i relativi documenti che dovranno venire messi a disposizione delle autorità di controllo e degli stakeholders.



B) **Trasparenza**, vale a dire chiarezza per il consumatore medio e non-ambiguità dell'informazione. Ciò comporta, per gli operatori, una serie di doverose attenzioni:

- bisogna anzitutto chiarire se i **dati sono riferiti alla sola assenza di tracce rilevabili di pesticidi nei singoli lotti** degli alimenti in offerta. Ovvero se l'attestazione copra l'intero processo di produzione,

- è opportuno **indicare i metodi seguiti** (campionamenti, analisi e loro esecutori).

Offrendone i dettagli sul sito web dell'organizzazione, cui fare richiamo mediante link e QR code in etichetta,

- è altresì raccomandabile, agli operatori più strutturati quantomeno, ricorrere a una certificazione di parte terza con il supporto di un ente accreditato (Accredia),

## **Zero residui, senza pesticidi, quali sostanze?**

Il database europeo sui pesticidi contempla 488 metaboliti, alcuni dei quali non ammessi al di sopra del c.d. ‘zero tecnico’ (0,01 ppm). Indicazioni generiche del tipo ‘Zero residui’ o ‘senza pesticidi’, allorché riferite al prodotto, postulano perciò un’indagine analitica di ampiezza e importante (anche come costo).

Da un punto di vista logico e procedurale, **occorre perciò definire i metaboliti di interesse.** Considerando, ad esempio, i fitosanitari/metaboliti generalmente utilizzati nella coltura di riferimento e di quelle che con essa vanno in rotazione. Oltre ad eventuali metaboliti di derivazione ambientale (contaminazione di fondo) che vanno comunque monitorati, a maggior ragione in concomitanza con impianti promiscui.

**Dal punto di vista analitico**, le opzioni di indagine più realistiche possono ricondursi al monitoraggio di:

- **tutti i metaboliti considerati a livello UE sulle colture di interesse**, applicando protocolli di campionamento analisi secondo prassi dei laboratori in regime di accreditamento. Eventualmente, se la filiera è esclusivamente italiana, si potrebbero escludere metaboliti che derivano da fitosanitari non ammessi sul suolo nazionale,
- **i soli metaboliti di cui si intende garantire un livello più basso rispetto ai limiti legali**, ovvero l'assenza (es. 'senza glifosate').

**Da un punto di vista operativo, occorre effettuare**

- una fase pilota di monitoraggio multi-metaboliti per verificare la capacità di mantenere nel tempo i risultati promessi, tra le varie colture, lungo tutta la filiera produttiva.
- Verificare la pertinenza del processo di trasformazione, in modo da prevenire contaminazioni crociate, e dimostrare in ogni caso la adeguata diligenza professionale e mantenere una declaratoria sulle GMP applicate nello stabilimento, analoga a quella prevista negli stabilimenti bio.
- La certificazione di parte terza risulta quindi necessaria ma non sufficiente, in quanto occorre anzitutto rispettare una veridicità più ampia del prodotto-processo.



La sicurezza chimica degli alimenti deve venire sempre e in ogni caso garantita. Con peculiare attenzione alle micotossine e ad altri contaminanti di rilievo per la sicurezza degli alimenti e la salute pubblica

## Zero residui, quale informazione al consumatore?

L'informazione al consumatore dev'essere chiara e circostanziata. La dicitura 'zero residui' non deve in alcun modo suggerire una promessa assoluta e generalizzata, poiché il novero di metaboliti che si possono monitorare è in definitiva limitato. La notizia deve comprendere una descrizione accurata del suo significato, con breve spiegazione in etichetta – es. **'zero residui – testato allo zero tecnico per i residui fitosanitari più diffusi nel...'** – e rinvio al sito web per i dettagli tecnico-scientifici.

## **Zero residui, quale informazione al consumatore?**

Il vanto ‘senza residui’ si rivela dunque, infine, come un ‘free from claim’. Vale a dire, quella categoria di notizie volontarie atte a comunicare l’assenza di un determinato ingrediente, nutriente o sostanza all’interno dell’alimento. Uno strumento di marketing rivelatosi efficace per confermare al consumatore l’adesione ad alcuni valori, che si esprimono mediante il rifiuto di utilizzare materie prime insostenibili, come il sanguinario olio di palma, a sostanze innaturali, come OGM e additivi chimici.

# 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)











# Disciplinari privati

## Sistema qualità

- Obiettivo: Etico
- Struttura **semplice**
- **Normato**
- Dichiarazione 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%)





# GlobalGap

## Sistema qualità

- Obiettivo: sicurezza alimentare
- Struttura complessa
- **Normato**
- Dichiarazione 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





# Standard a valenza Etica

**Fairtrade** sono norme rigorose, stabilite a livello internazionale, a cui si devono attenere tutti gli attori della filiera (produttori, trader, trasformatori).



**SA 8000:** valuta e certifica l'impegno di un'azienda verso la responsabilità sociale, focalizzandosi sui diritti dei lavoratori e le condizioni di lavoro

**ISO 26000:** Guida alla Responsabilità Sociale

**ISO 53800:** per parità di genere ed empowerment femminile

**ISO 30415:** Diversity & Inclusion

**UNI PdR 125** (Prassi di riferimento): Parità di Genere UNI

**GRASP:** Add-ON GLOBALG.A.P.

# Standard Vegan

## Sistema Qualità

- Obiettivo: etico
- Struttura complessa
- Normata
- di sistema/prodotto
  - di parte terza facoltativa
- Aziendale
- Di sito

## Campo di applicazione

**Tutte le attività produttive**





# 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



PLANT  
BASED



VEGAN



## Sistema Qualità

- Obiettivo: organizzazione
- Struttura complessa
- Normata
- Dichiarazione di **sistema**
  - Di parte prima (terza facoltativa)
- Di sito



# ISO 9001



## Campo di applicazione

**Tutte le attività produttive**

# IFS-BRC. International Food Standard e British retail consortium

## Sistema Qualità

- Obiettivo: sicurezza alimentare
- Struttura Complessa
- Normata
- Dichiarazione di sistema/prodotto
  - di parte terza (per obbligo tecnico)
- di sito





# BRC e IFS



Campo di applicazione

**Prodotti alimentari**

**TRASFORMATI**



# ISO 22000

## Sistema Qualità

- Obiettivo: sicurezza alimentare
- Struttura complessa
- Normata
- Dichiarazione di sistema
  - di parte prima (terza facoltativa)
- Di sito



**Sistema qualità che ricerca  
la sicurezza alimentare**

# ISO 22000



## Campo di applicazione

**Prodotti alimentari**

**(Attività primaria e prodotti trasformati)**

# Sistemi di qualità a valenza ambientale

## ISO serie 14000

14001 Gestione Ambientale - Sistema

14040 LCA - Prodotto

14046 Water Footprint – Prodotto

14067 Carbon Footprint - Prodotto



## Standard diversi (specifici)

VIVA

Equalitas





# ISO 14000



Campo di applicazione

**Attività produttive**

# ISO 22005

## Sistema Qualità

- Obiettivo: ricostruire la storia/posizione di un prodotto
- Struttura complessa
- Normata
- Dichiarazione di prodotto
- di parte prima (terza facoltativa)
- Di sito o filiera (varia a seconda degli obiettivi)



# ISO 22005

## Campo di applicazione

### Prodotti alimentari

Obiettivo la conoscenza della

✓ **STORIA e**

✓ **POSIZIONE**

del prodotto alimentare



# Sistema Qualità Nazionale Zootechnia SQNZ

## Sistema qualità

- Obiettivo: Etico
- Struttura complessa
- Regolamentato
- Dichiarazione di prodotto
  - di parte terza
- di filiera



Ministero dell'agricoltura,  
della sovranità alimentare e delle  
foreste

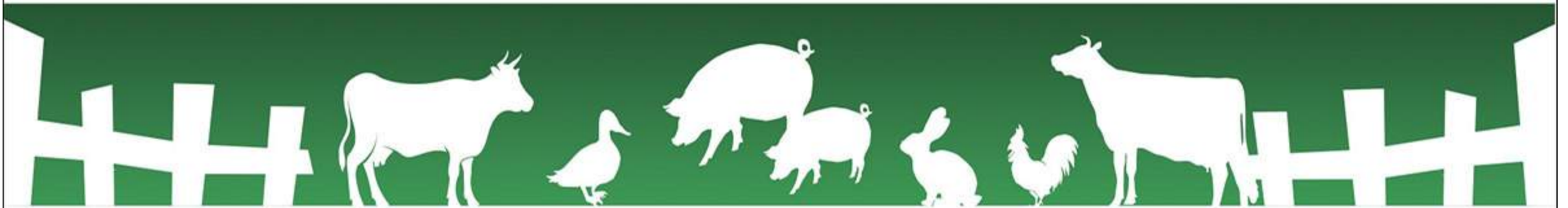


# Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZ)

Consente alle associazioni di produttori di definire i propri prodotti agricoli zootecnici con specificità di processo e di prodotto, aventi caratteristiche qualitativamente superiori rispetto alla norma, in disciplinari specifici riconosciuti dal Ministero dell'Agricoltura.

I disciplinari SQNZ identificano l'intera filiera e i requisiti che contraddistinguono la qualità riconosciuta dal marchio, che devono essere rispettati a partire da mangimisti, allevatori, macellatori e sezionatori, fino al prodotto finito identificato con il marchio SQNZ.

Oltre ai già approvati SQNZ CARNE "Fassone di Razza Piemontese" e "Vitellone e/o Scottona ai Cereali" presto sarà possibile aderire ai nuovi SQNZ CARNE "Vitello al latte e cereali" e SQNZ LATTE "Latte crudo vaccino e derivati", SQNZ UOVA "Uovo + Qualità ai cereali"



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

# SQNBA Sistema Qualità Nazionale Benessere Animale

## Sistema qualità

- Obiettivo: Etico
- Struttura complessa
- Regolamentato
- Dichiarazione di prodotto
  - di parte terza
- di filiera



# Disciplinare FIVI (Federazione Italiana Vignaioli indipendenti)

## Sistema qualità

- Obiettivo: Etico
- Struttura complessa
- Normato
- di sistema
- di parte prima
- di sito





# GOTS - Global Organic Textile Standard

## Sistema Qualità

- Obiettivo etico
- Struttura complessa
- Normata
- Dichiarazione di prodotto
  - di parte terza
- Di filiera

## Campo di applicazione

### Prodotti Tessili



# Cosmesi bio

## Sistema Qualità

- Obiettivo: etico
- Struttura complessa
- Normata
- Dichiarazione di prod
- di parte prima/terza
- Di filiera



**Come diventare un certificatore approvato NATRUE (NAC)?**

# Marine Stewardship Council (MSC)

## Sistema Qualità (prodotto da pesca sostenibile)

- Obiettivo: etico
- Struttura complessa
- Normata
- Dichiarazione di prodotto
- di parte terza
- Di filiera



# Sistema Qualità Nazionale “Acquacoltura Sostenibile”

## Sistema Qualità (prodotto da acquacoltura sostenibile)

- Obiettivo: etico
- Struttura complessa
- regolamentato
- Dichiarazione di prodotto
  - di parte terza
- Di filiera



Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia  
D.M. 4337 04/03/2011  
**mipaft**



# Standard qualità per la GdO

## Sistema Qualità (Prodotto a marchio qualità ....)

- Obiettivo: etico
- Struttura complessa
- regolamentato
- Dichiarazione di prodotto
  - di parte terza
- Di filiera



# Acquaculture Stewardship Council (ASC)

## Sistema Qualità (prodotto da acquacoltura responsabile)

- Obiettivo: etico
- Struttura complessa
- Normata
- Dichiarazione di prodotto
  - di parte terza
- Di filiera



# Friend of the Sea (FOS)

## Sistema Qualità (prodotto da acquacoltura sostenibile)

- Obiettivo: etico
- Struttura complessa
- Normata
- Dichiarazione di prodotto
  - di parte terza
- Di filiera



# Sistema Qualità Nazionale “Acquacoltura Sostenibile”

## Sistema Qualità (prodotto da acquacoltura sostenibile)

- Obiettivo: etico
- Struttura complessa
- regolamentato
- Dichiarazione di prodotto
  - di parte terza
- Di filiera



Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia  
D.M. 4337 04/03/2011  
**mipaft**

# Standard qualità per la GdO

## Sistema Qualità (Prodotto a marchio qualità ....)

- Obiettivo: etico
- Struttura complessa
- regolamentato
- Dichiarazione di prodotto
  - di parte terza
- Di filiera







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 parte prima
- di filiera
- termine protetto



# **Piccole Produzioni Locali**

## **Campo di applicazione**

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

**Produttori Agricoli**





On Label Statement

Symbol

Electronic or Digital Link

Text Message

736 PARTIALLY PRODUCED WITH GENETIC  
ENGINEERING. FOR INFORMATION  
ABOUT GMO INGREDIENTS



Not a significant source of C  
Dietary Fiber, Sugars, Vitamins  
C, and Iron  
\*Percent Daily Values are for  
a 2,000 calorie diet.  
Text FOOD to 88488 for  
bioengineered food  
information.



Grazie per l'attenzione