

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



Relatore

Dr. Agr. Donato Ferrucci



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



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

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 - 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 riunciare a cibo e bevande nonostante l'aumento dei prezzi

47%

Italiani che nei prossimi 6/12 mesi mangieranno 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

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

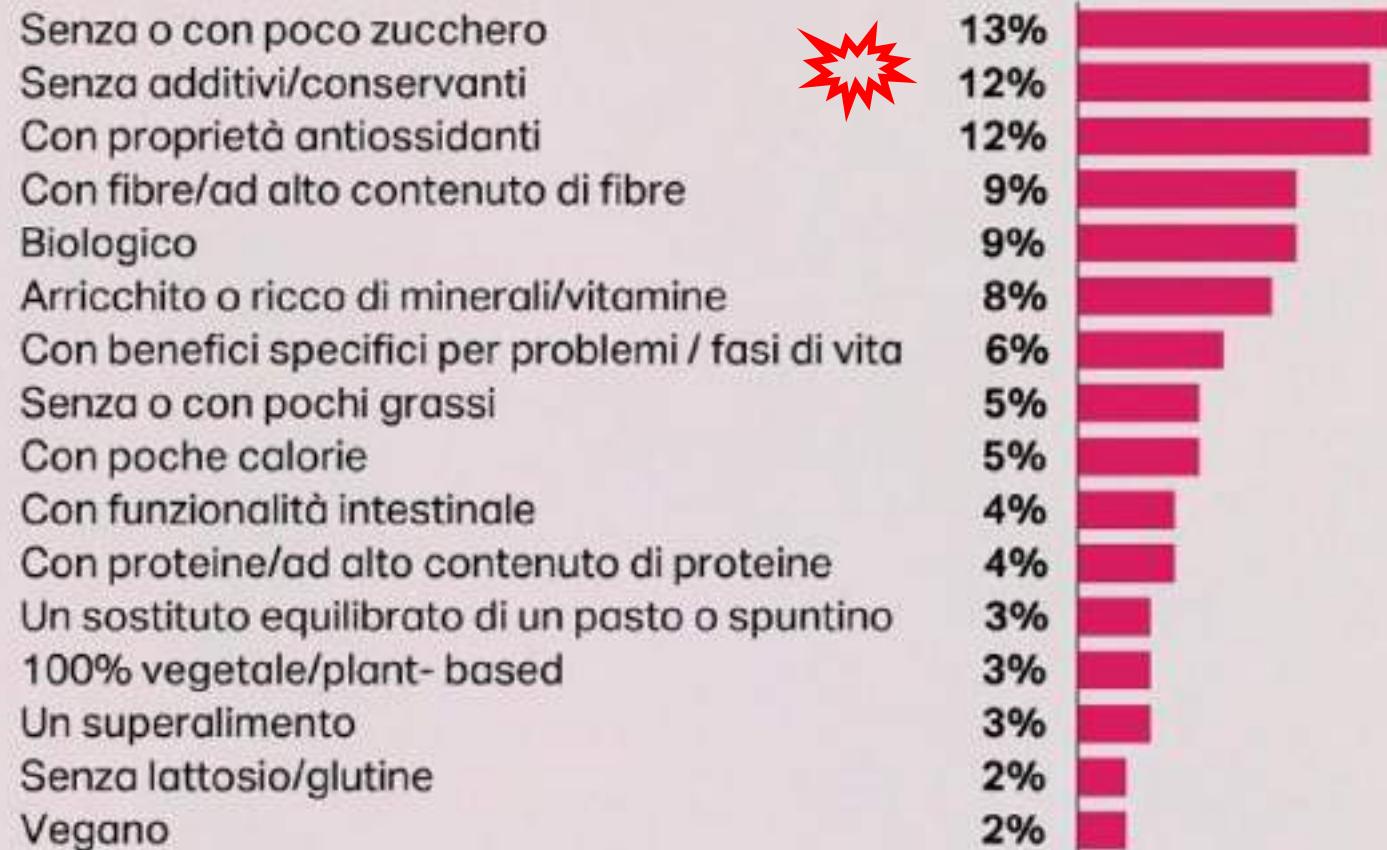
(Differenza % tra consumatori che nel 2024 vogliono fare maggiormente quell'attività rispetto al 2023 e consumatori che vogliono farla di meno)

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

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)



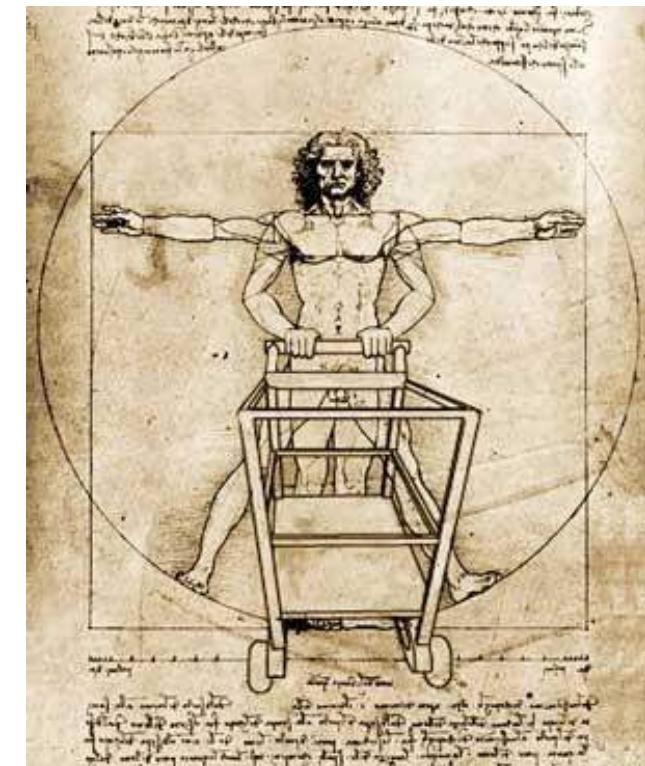
Fonte: Ufficio Studi Coop-Nomisma su dati Osservatorio Packaging del Largo Consumo Nomisma, aprile 2024

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

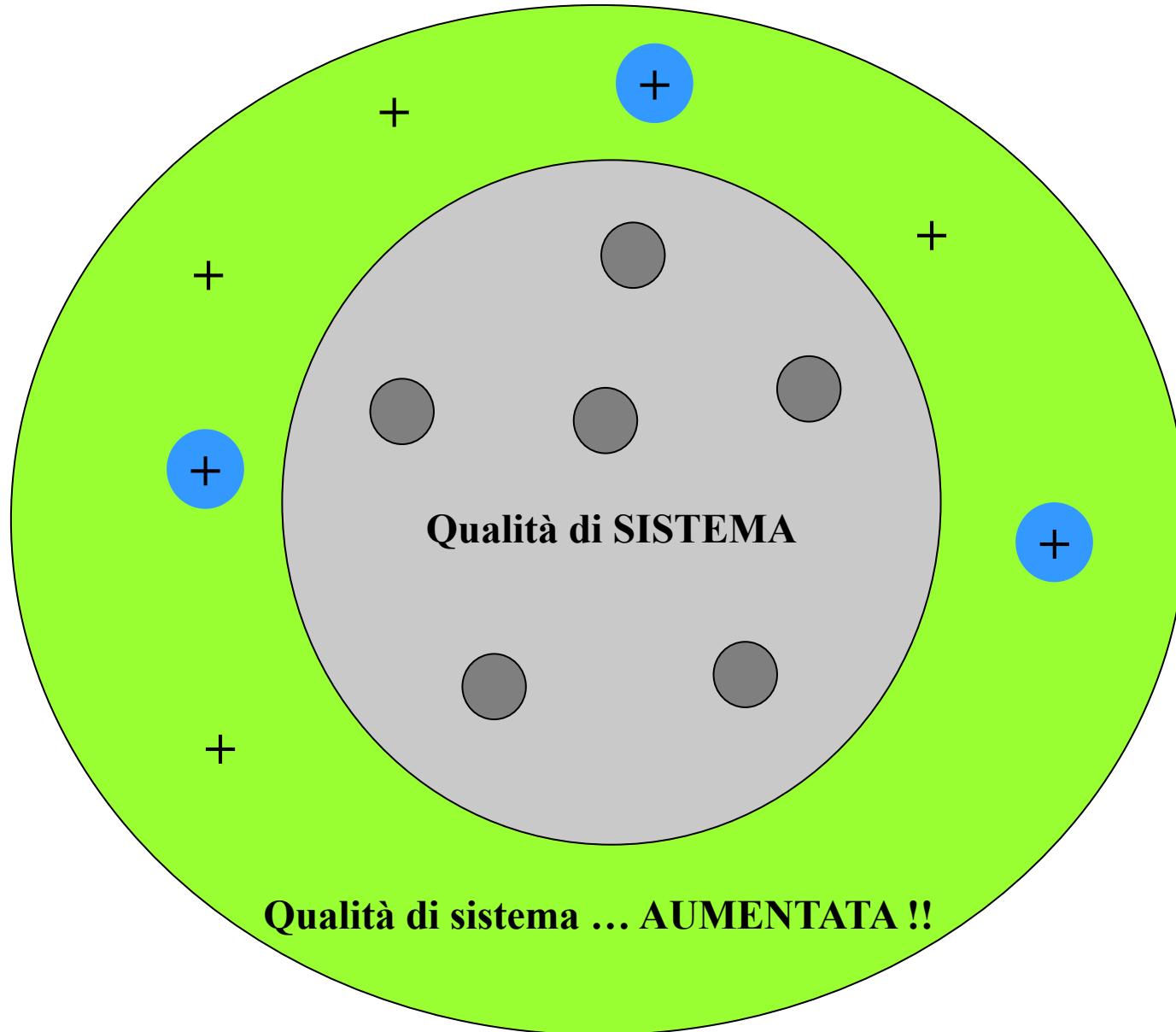


Qualità come attributo comunicato

Qualità come Emozione

La qualità.....

Sistema
Distintiva
Emoziona



Il triangolo della Qualità



- Volontarietà

Se non posso scegliere.. Non è qualità

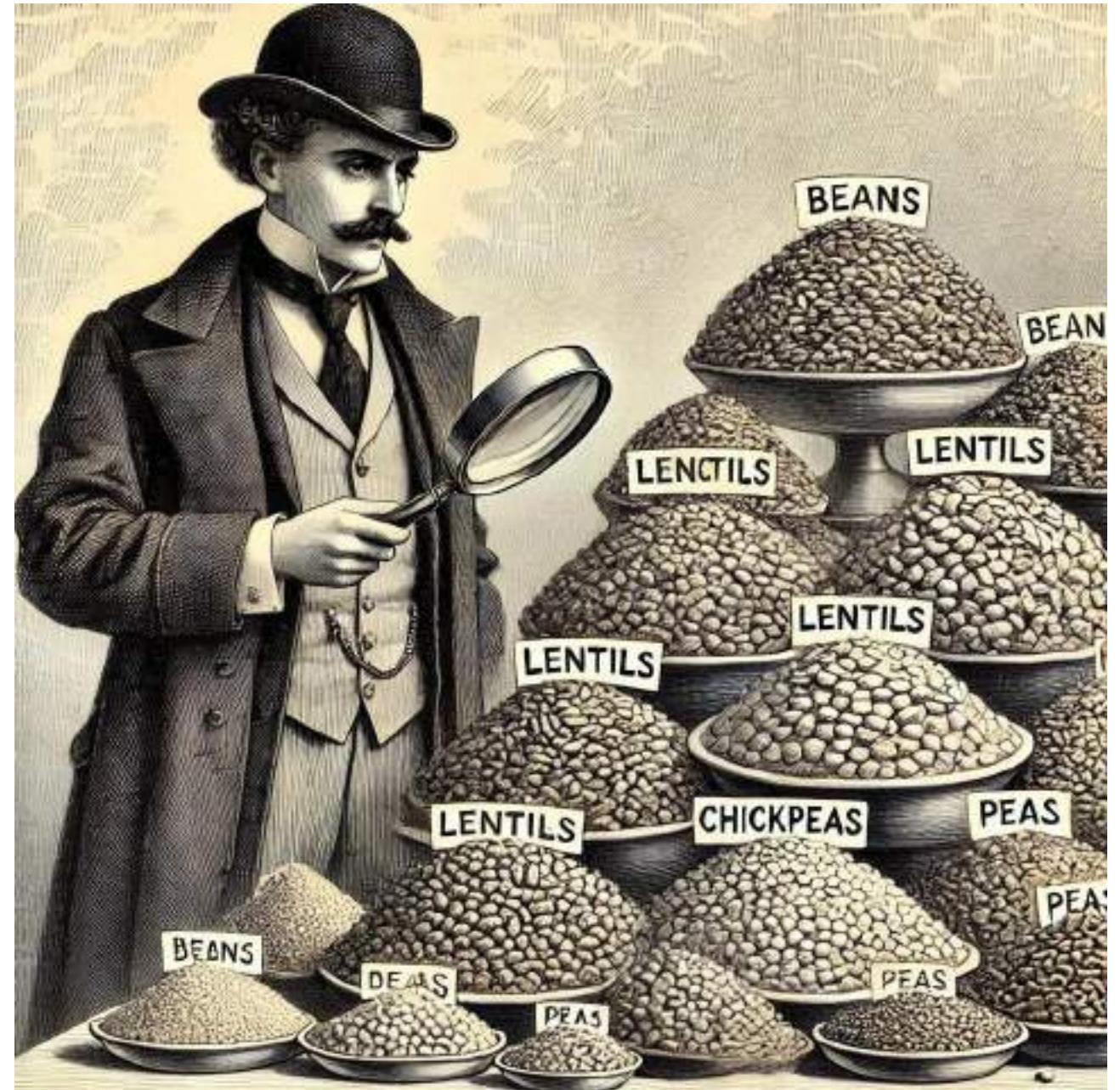
Fare qualità è sempre una scelta !!

Un prodotto è di qualità se.....



- Verificabile

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



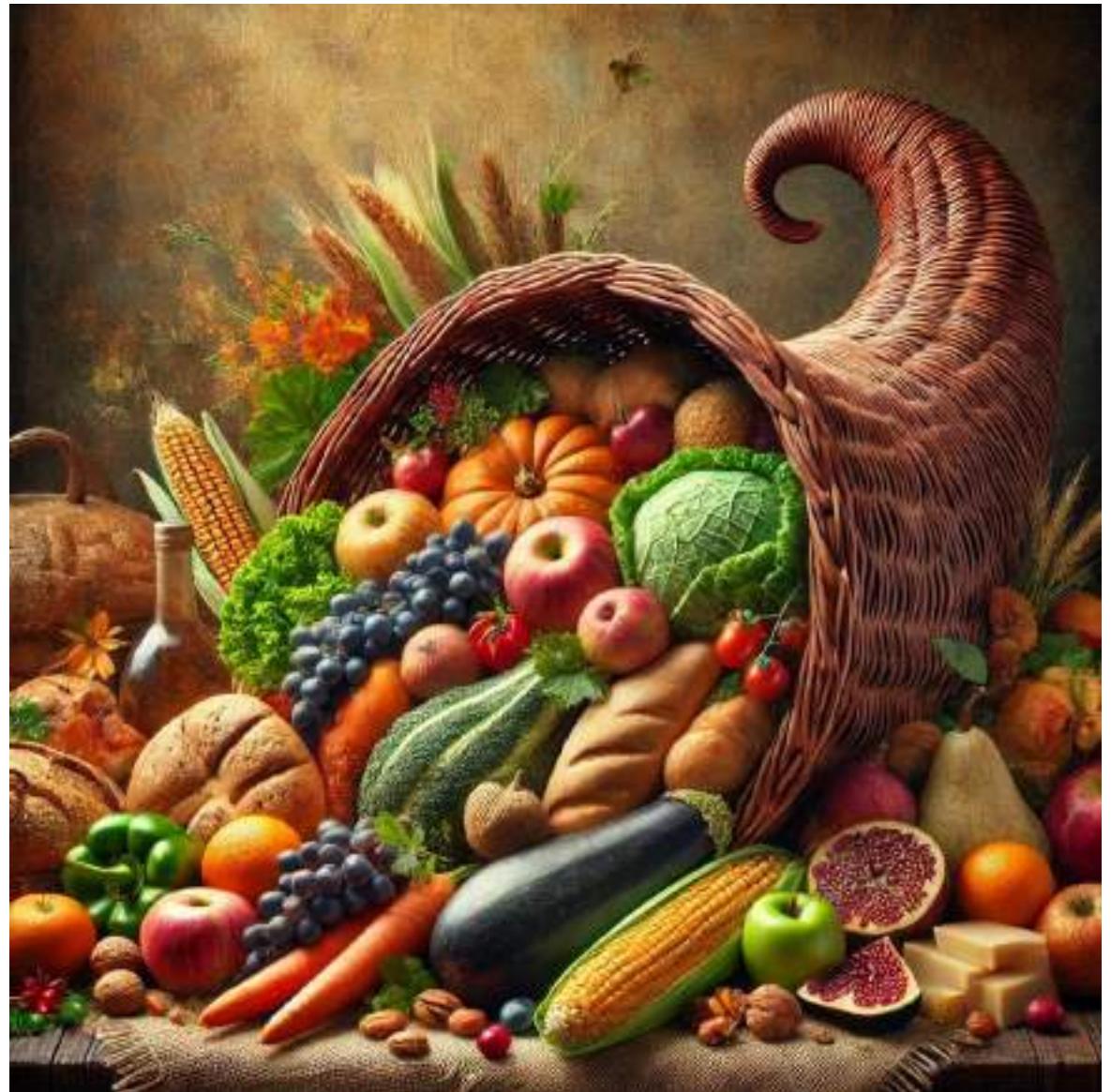
- **Valoriale.** Relativo ad un valore morale/etico

**Veritiera
Sostanziale
Leale
Supplettiva**

- **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

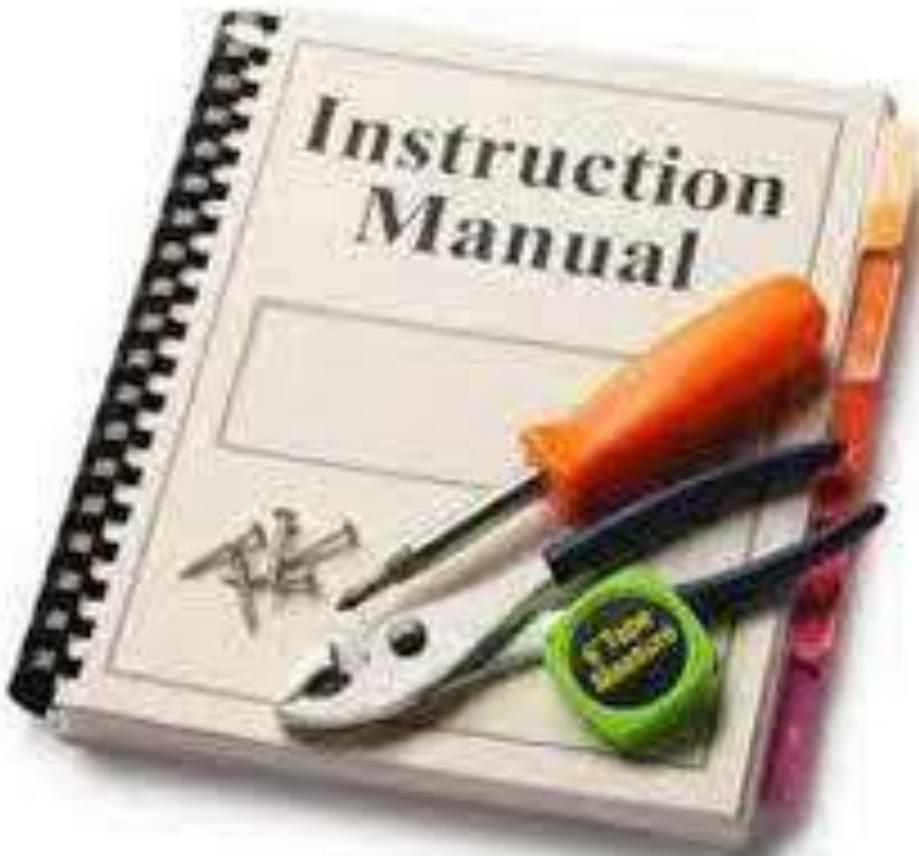
Struttura: come è fatto

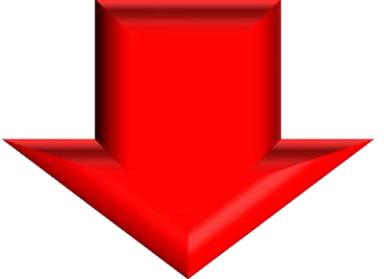


Funzione: il suo obiettivo (a cosa serve)



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





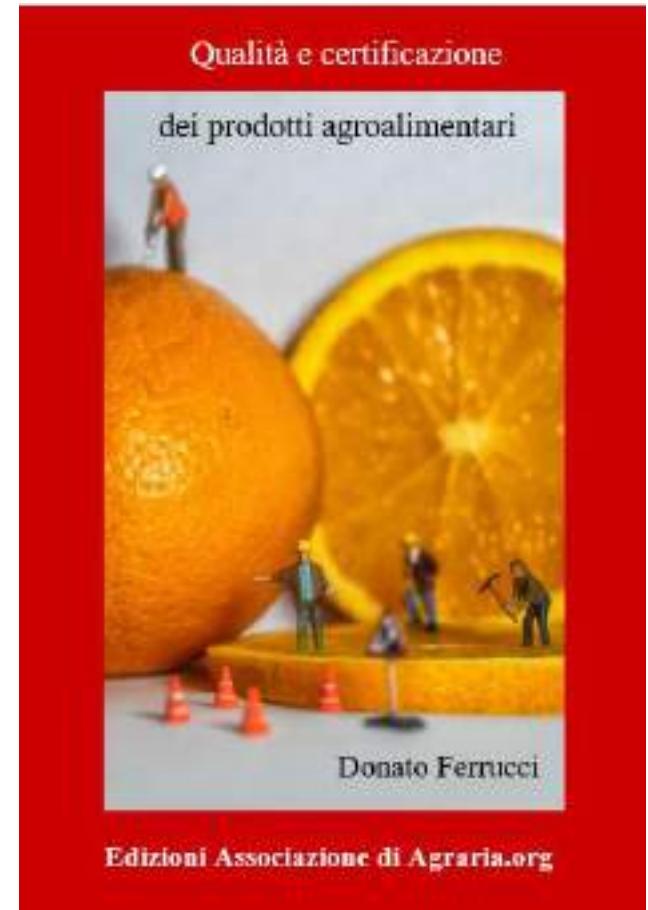
**NORME DI
DIRITTO
PUBBLICO**

**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

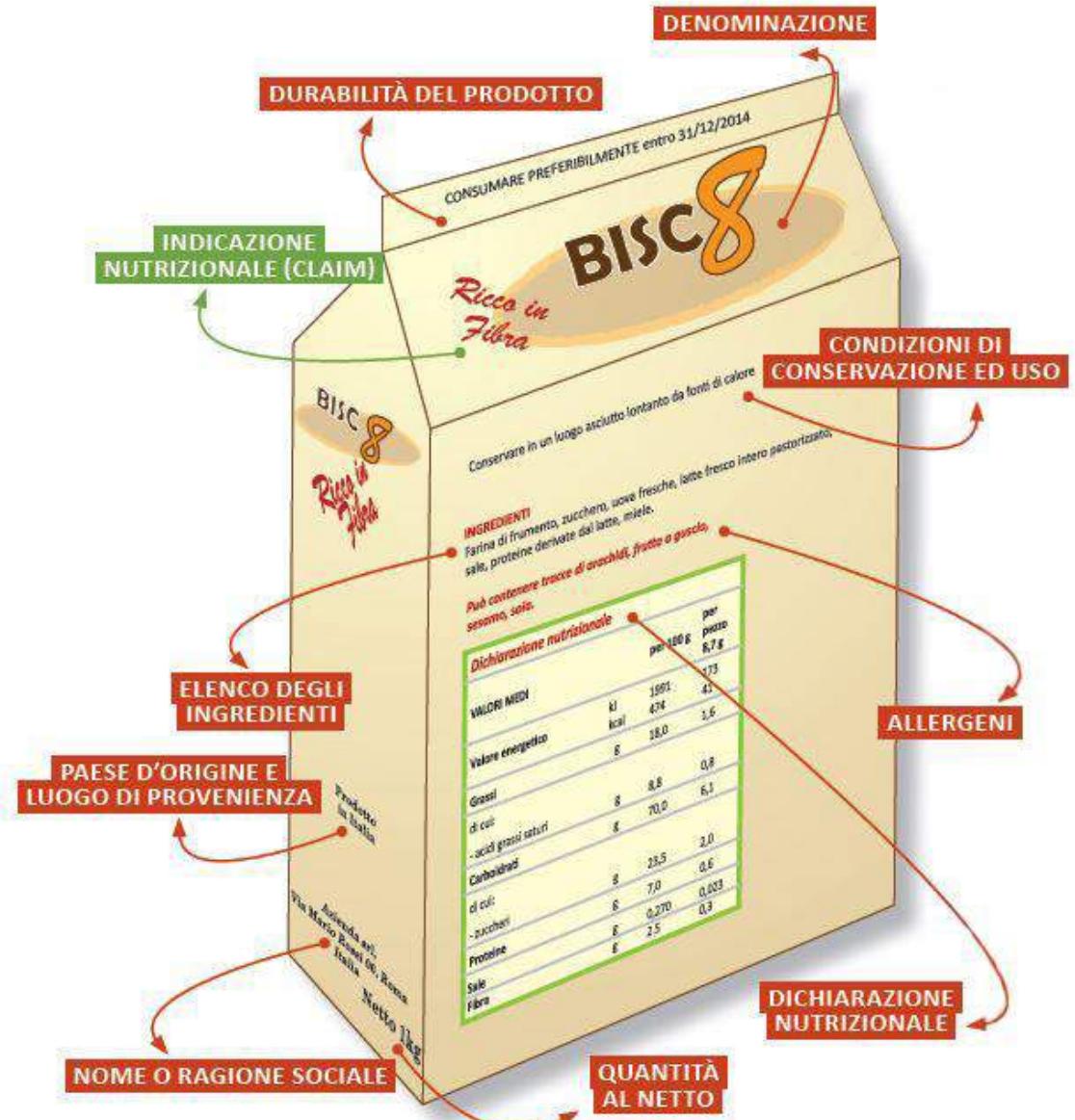
E' un contratto «aperto» tra produttore e consumatore

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;



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



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

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





Primi 10 prodotti

7,2 miliardi...

36% del totale

Asparago verde di Canino: in arrivo il riconoscimento IGP +

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 Q

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

Asparago verde di Canino: in arrivo il riconoscimento IGP

Condividi: fb tw em



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
infoline: 0733.3661

A.D. KARUSH



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 casi, 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 numero 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





usiamo PLASTICA RICICLATA:
Un sacco di qualità senza inquinare.
Per poter utilizzare il processo
innovativo Recy-Bottle, che riduce
del 50% l'impiego di plastica di origine
fotica, rendendo così l'impatto
ambientale più basso possibile.
ACQUISTA TUTTI GLI INSALATI DI BONDUELLE
BONDUELLE.IT

**LOG BND
S'Impegna**

BUONA per te.
BUONA per l'ambiente

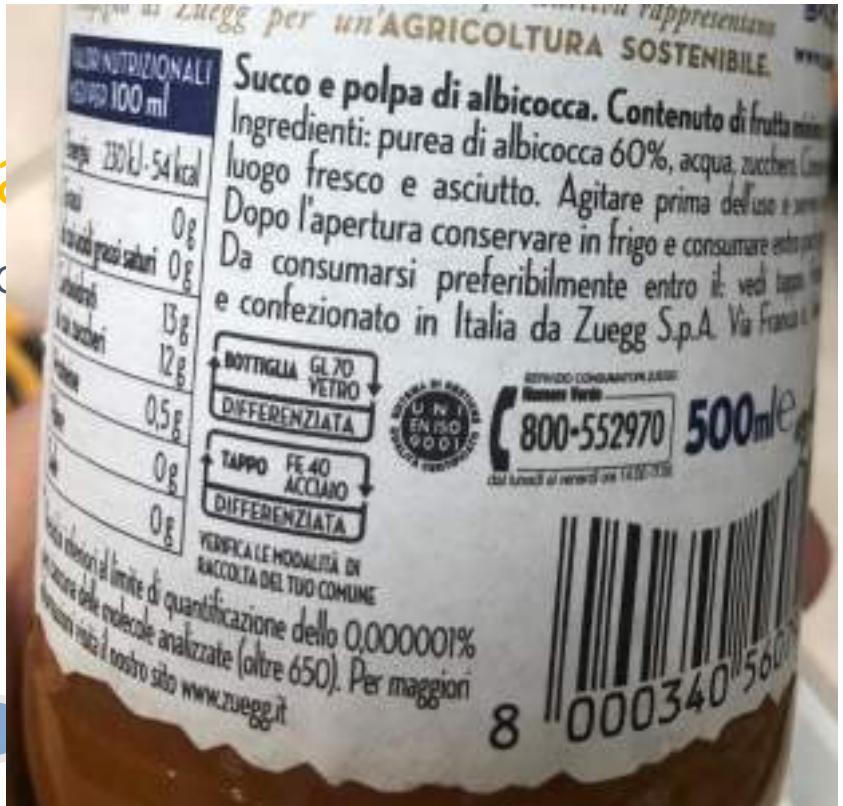
Queste insalate sono coltivate in Italia solo dagli agricoltori Op Oasi, nostri partner di fiducia. Sostenitori di un'agricoltura integrata che prevede tecniche di produzione che limitano l'impiego di pesticidi, particolarmente attenti all'impatto ambientale e alla tua salute.

La certificazione di Bioagricert garantisce l'assenza di residui di pesticidi nelle insalate Bonduelle Zero.

Sinonimo di eccellenza dei nostri prodotti.

COME LO GARANTIAMO?

1. Collaborando da anni con agricoltori esperti e all'avanguardia.
2. Selezionando le insalate più adatte.
3. Adottando pratiche alternative per proteggere le coltivazioni.



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



Campo di applicazione

- **CB** MODULO BASE PER COLTIVAZIONI

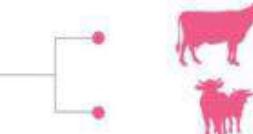
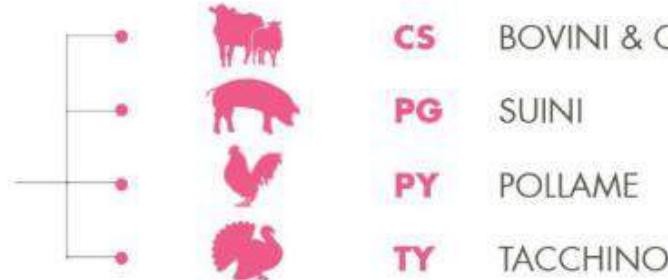


- **AQ** STANDARD ACQUACOLTURA



PESCE CON LE PINNE, CROSTACEI, MOLLUSCHI

- **LB** MODULO BASE PER ZOOTECNICA



DY BOVINI DA LATTE
CYB VITELLO/ BOVINI GIOVANI

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



Sistema Qualità

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

ISO 9001



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



BRCA 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 Zootecnia SQNZ

Sistema qualità

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

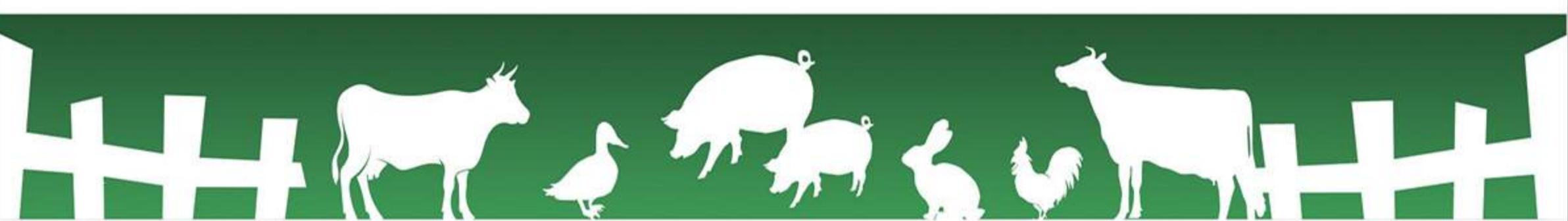


Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZ)

Consente alle associazioni di produttori di definire i propri prodotti agricoli zootechnici 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



Not a significant source of Cholesterol, Dietary Fiber, Sugars, Vitamin C, and Iron.
*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.

Text FOOD0 to 88488 for
bioengineered food
information.



Grazie per l'attenzione