
Qualità e certificazione dei prodotti agroalimentari

Relatore

Dr. Agr. Donato Ferrucci

Dottore Agronomo libero professionista
Responsabile **Bioagricert Area Centro Italia**
Redazione www.rivistadiagraria.org
donatoferrucci@alice.it

Oggi

La certificazione dei prodotti biologici

Lo schema adottato segue il percorso di una **disciplina di eccezione**, basata su standard sempre più sofisticati che portano ad una **qualità di eccezione**, opposta alla **qualità di sistema**, ovvero di massa, definita da regole di identità proprie di una determinata categoria di prodotti. Si cerca una differenziazione mediante modalità operative **attente alla componente ambientale**.

Il logo, “**Eurofoglia**”, rientra nella categoria dei segni distintivi di fonte legislativa (segni legali) la cui utilizzazione è concessa da un soggetto pubblico ad operatori che si impegnano ad osservare particolari norme produttive, delineate da atti specifici di fonte legislativa.

La certificazione dei prodotti biologici

Una analisi tecnico-giuridica
del segno e dei contenuti



Donato Ferrucci

Edizioni Associazione di Agraria.org



DIRITTO ALIMENTARE

- ✓ **Oggetto: *Alimento*** (*qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Esclusi: animali vivi - a meno che siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano - e vegetali prima della raccolta*)
 - ✓ **Soggetto: *Consumatore***

- ✓ **Gestore: *Operatore del settore alimentare***
(*la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo*)

Principi
Canoni regolatori/Pilastrri

Reg. 178/2002 (Codice)

*Da norme di dettaglio a principi di
sistema*

Obiettivi di sistema

Obiettivi di settore

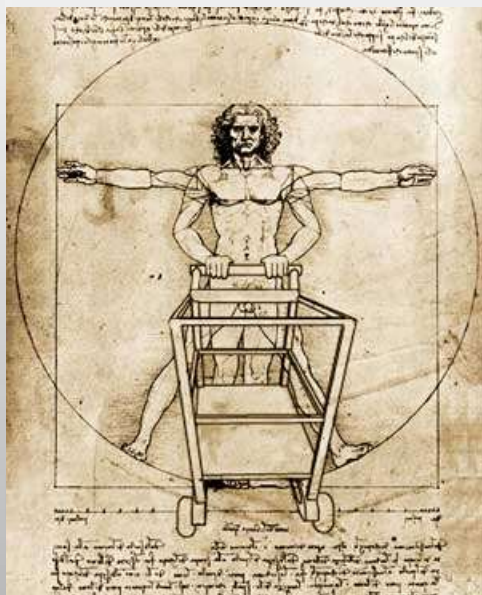
Principi (canoni regolatori)

Strumenti (atti regolatori)



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)

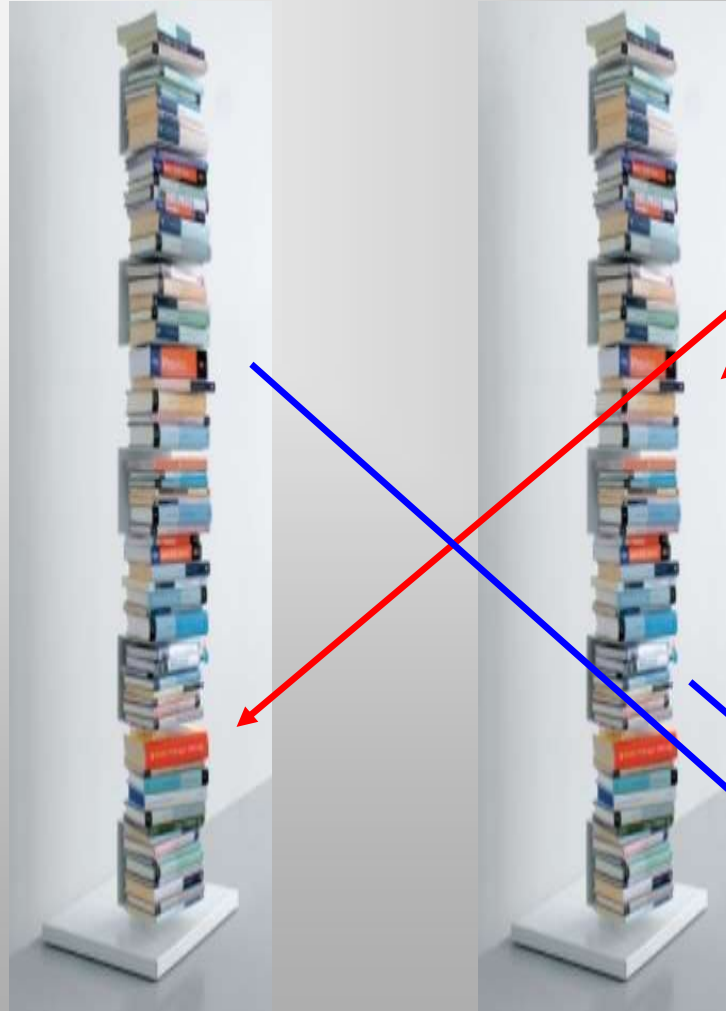
- *Sicurezza (Artt. 14 e 19)*
 - *Conformità alle norme (Art. 17)*
 - *Leale comunicazione (Art. 1)*
-
- *OSA garantisce e verifica
(Art. 17)*

Sicurezza – Informazione



Igiene

Reg. (CE) 852/2004



Etichettatura

Reg. (CE) 1169/2011



Tracciabilità

Reg. (CE) 178/2002

Art. 18-19

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

I prodotti alimentari - Inquadramento giuridico

Regolamento 178/2002

Art. 14. Requisiti di sicurezza degli alimenti

1. Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.

2. Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:
 - a) se sono dannosi per la salute;
 - b) se sono inadatti al consumo umano

I prodotti alimentari - Inquadramento giuridico

Regolamento 178/2002

Art. 16. Presentazione

Fatte salve disposizioni più specifiche della legislazione alimentare,

l'etichettatura, la pubblicità e la presentazione degli alimenti o mangimi, compresi la loro forma, il loro aspetto o confezionamento, i materiali di confezionamento usati, il modo in cui gli alimenti o mangimi sono disposti, il contesto in cui sono esposti e le informazioni rese disponibili su di essi attraverso qualsiasi mezzo,

non devono trarre in inganno i consumatori.

Regolamento 178/2002

Art. 17. Obblighi (conformità ai requisiti di legalità)

Spetta agli operatori del settore alimentare **garantire** che nelle imprese da essi controllate **gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare** inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e **verificare** che tali disposizioni siano soddisfatte.

Gli Stati membri determinano inoltre le misure e le sanzioni da applicare in caso di violazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi. Le misure e le sanzioni devono essere effettive, **proporzionate** e dissuasive

I prodotti alimentari - Inquadramento giuridico

Regolamento 178/2002

Art. 19. Obblighi (conformità ai requisiti di sicurezza)

Se un operatore del settore alimentare **ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento** da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito **non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti**, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore del settore alimentare, esso deve **avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti**.

Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

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 organizzazione (Reg. 852/2004, haccp)*

➤ *di comunicazione (Reg. 1169/2011)*

➤ *di qualità (Regg. 834/07 e 1151/2012)*

Regole di Identità

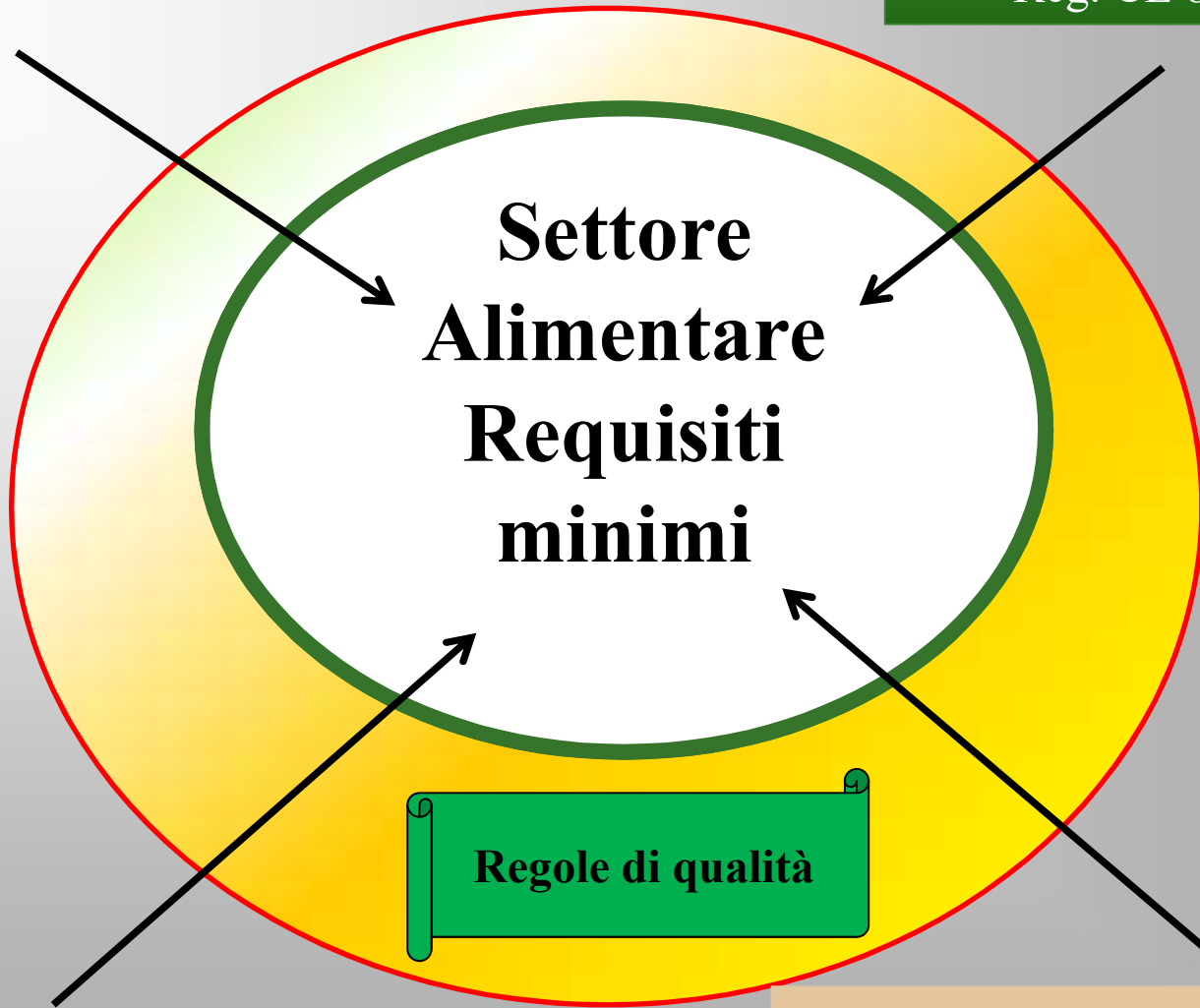
Regole di organizzazione –
Reg. CE 852/2004

**Settore
Alimentare
Requisiti
minimi**

Regole di qualità

Regole di Comunicazione – Reg. UE
1169/2011

Regole di Relazione – Reg. CE
178/2002



QUALITA' ?



Requisiti dei prodotti alimentari

Sicurezza – Corretta informazione



Requisiti dei prodotti alimentari



Sicurezza

Corretta informazione



Area della qualità

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



*Area della NON
qualità*



Area della qualità



Sicurezza-Conformità-Corretta Informazione



*Area della NON
qualità*

Area della qualità

Composizione
+ elementi positivi (**con**)
- elementi negativi (**senza**)

Origine

Processo



Etica

Sapori

Confine = Qualità di sistema
Sicurezza-Conformità-Corretta Informazione

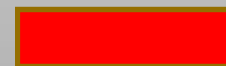
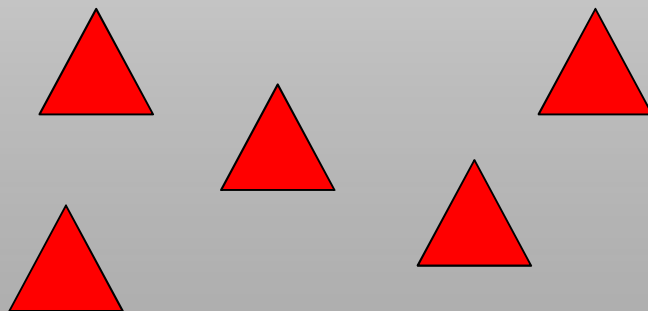


*Area della NON
qualità*

Disciplinari
privati



Confine = Qualità di sistema
Sicurezza-Conformità-Corretta Informazione



QUALITA'

Qualità è aggiungere caratteristiche, materiali o immateriali, purché di valore concreto 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*

Sistemi di qualità a valenza ambientale

- ✓ *Tutela «indiretta» della salute del consumatore che passa anche attraverso i modelli produttivi a valenza ambientale*
- ✓ *Prodotti «sostenibili» con una nuova interpretazione della qualità.*
- ✓ *Concetto a volte immateriale rispetto al prodotto ma misurabile in termini di processo*

QUALITA' TECNICA

Aderenza ad una regola
Coerenza nella comunicazione



Il prodotto deve essere

➤ *Sicuro*

➤ *Onesto*

➤ *Generoso*

CERTIFICAZIONE ?



Certificazione = **dichiarazione**



Certificazione => garanzia



Certificazione => valorizzazione



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)

Classificazione

La certificazione è definita da

➤ **Un sistema di regole**

➤ Tecniche/legislative

➤ **Un soggetto**

➤ Chi emette la dichiarazione (dichiarante)

➤ **Un oggetto**

➤ A chi è riferita (dichiarato)

Per il Sistema di regole abbiamo certificazione basate su

Sistemi di regole tecniche (norme volontarie)

Certificazioni scelte in totale libertà dall'azienda.

Sono basate su norme emanate da enti riconosciuti a livello nazionale (UNI), comunitario (CEN) o mondiale (ISO). Nella certificazione di tipo volontario l'azienda esprime la tendenza alla ricerca di un miglioramento di determinati aspetti superando quanto richiesto dalla legge

Sistemi di regole legislative, **di tipo**

1. Obbligatorio

2. Facoltativo

Le certificazioni possono essere classificate in base al
Soggetto dichiarante

➤ di parte prima

dichiarazione emessa dal soggetto che effettua la produzione



Le certificazioni possono essere classificate in base al
Soggetto dichiarante

➤ di parte seconda

dichiarazione emessa da un soggetto che rappresenta la produzione

Noi siamo
speciali



Le certificazioni possono essere classificate in base al
Soggetto dichiarante

➤ di parte terza

dichiarazione emessa da un soggetto non coinvolto nella produzione

Lui è speciale



Certificazioni in base al Soggetto dichiarante

➤ di parte prima

dichiarazione emessa dal soggetto che effettua la produzione

➤ di parte seconda

dichiarazione emessa da un soggetto che rappresenta la produzione

➤ di parte terza

dichiarazione emessa da un soggetto non coinvolto nella produzione

➤ di parte quarta

dichiarazione emessa da un soggetto non coinvolto nel sistema azienda

In base all'oggetto di certificazione

✓ Sistema

è certificata la capacità dell'azienda a perseguire il miglioramento delle prestazioni per quanto attiene alcuni aspetti, di natura:

- organizzativo/gestionale (ISO 9001:2015)
- ambientale (ISO 14001, GHG, Impronta Ecologica)
- etica (SA 8000:2014 responsabilità sociale d'impresa)
- sicurezza alimentare (ISO 22000:2005)
- sicurezza nei luoghi di lavoro (OHSAS 18001)

In base all'oggetto di certificazione

✓ **Prodotto**

interessa un singolo prodotto (o categoria), per il quale l'azienda è in grado di assicurare, nel tempo, determinati requisiti.

I requisiti possono essere certificati solo se:

- superano il livello minimo previsto dalla legge,
- sono verificabili e misurabili (oggettivi),
- sono qualificanti il prodotto (per competitività, prezzo o altro parametro);

Certificazioni di prodotto

Esempi

- **UNI 11233:2009 (agricoltura integrata),**
- **SQNPI sistema di qualità nazionale di produzione integrata**
- **GlobalGap**
- **BRC/IFS (sicurezza alimentare),**
- **Chain Of Custody (CoC)**
- **FSC/PEFC (Sistemi forestali)**

**Produzione Integrata Certificata
Norma UNI 11233:2009**

**Rintracciabilità di filiera
UNI EN ISO 22005:2008**

Certificazioni di prodotto

Esempi

- **Schemi a valenza etico/religioso**
 - **Halal**
 - **Kosher**
 - **Vegan**
 - **Fairtrade**

In base all'oggetto di certificazione

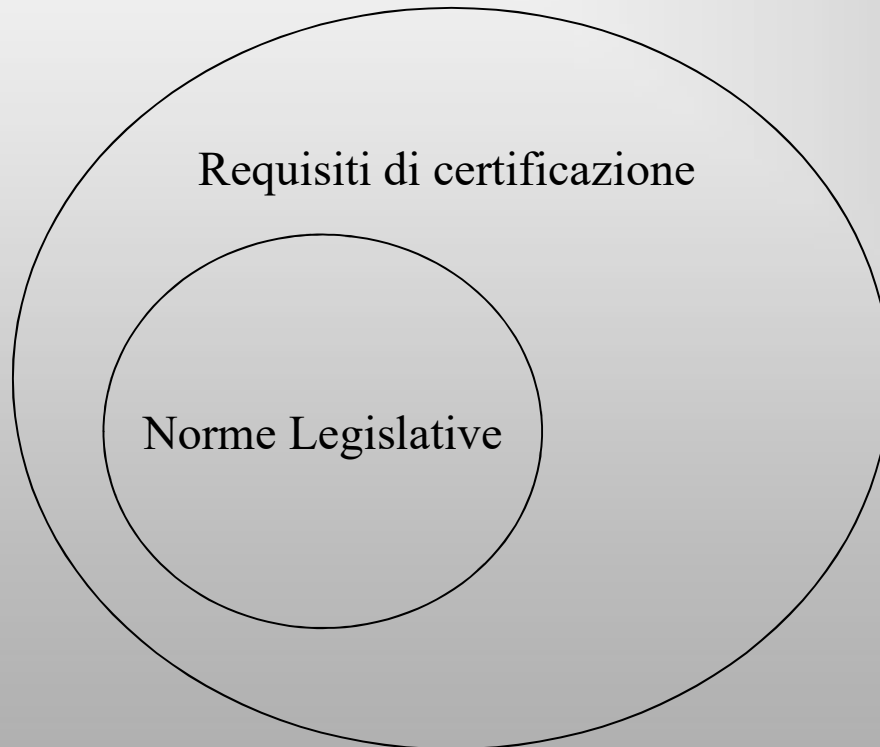
✓ **Tracciabilità**

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.

La certificazione 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

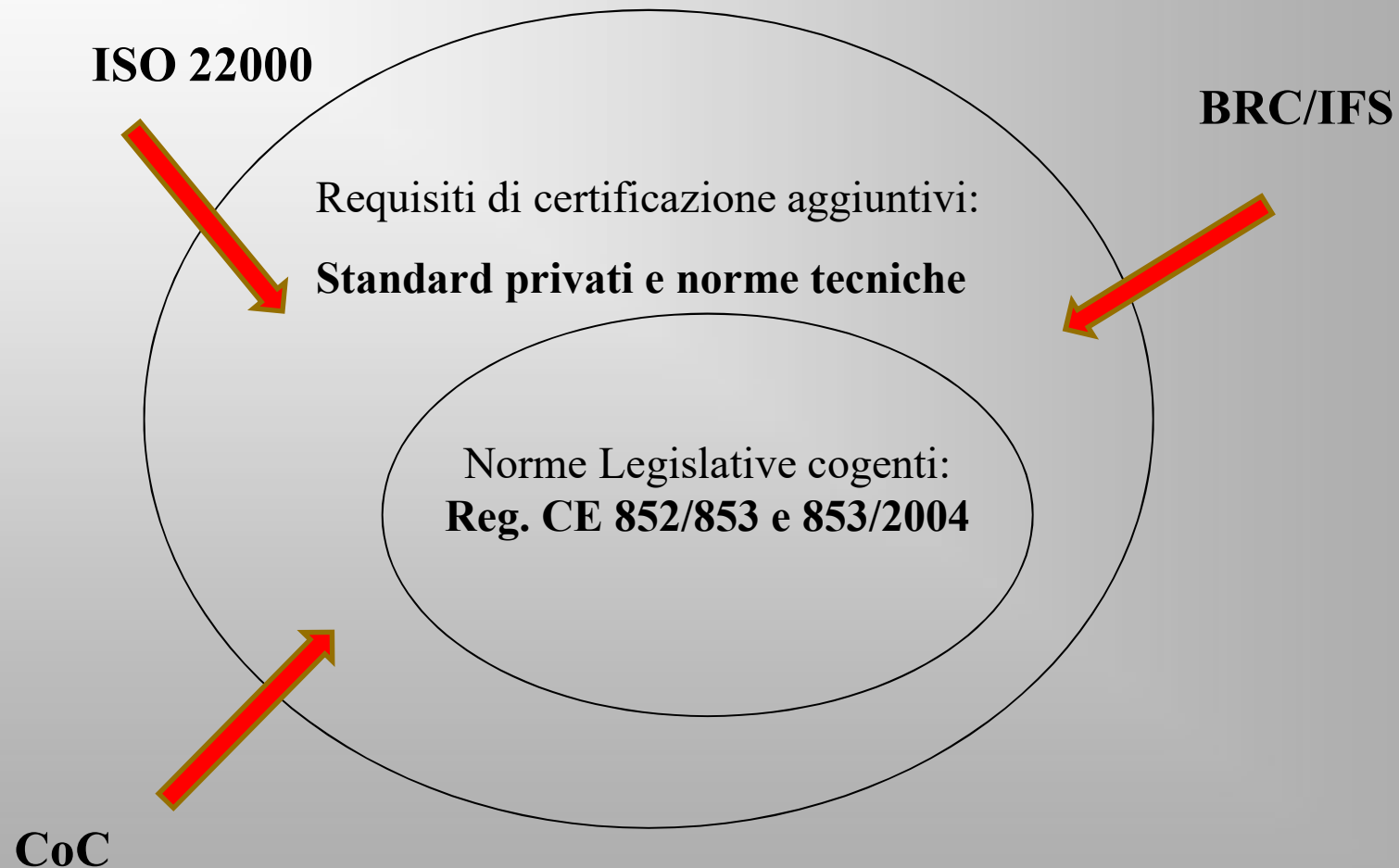
La certificazione e le norme legislative

Agricoltura/Difesa Integrata



La certificazione e le norme legislative

Sicurezza e igiene degli alimenti



La certificazione e le norme legislative

Rintracciabilità

ISO 22005:2008



Requisiti di certificazione aggiuntivi:
Rintracciabilità interna o di filiera

Norme Legislative cogenti:
Reg. CE 178/2002

Le certificazioni



Certificazione basate su sistemi di regole legislative, di tipo facoltativo



Sistemi di qualità a valenza ambientale

Lo strumento operativo:

Produzione Integrata

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

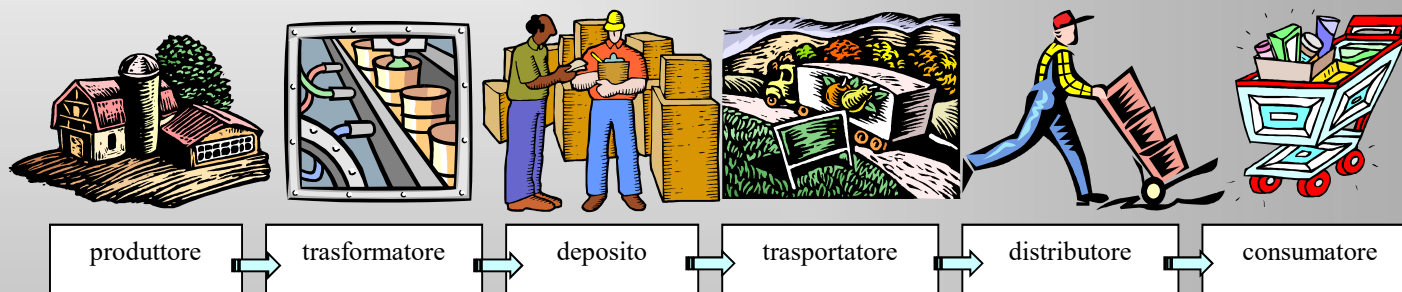


Sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici.

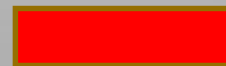
Sistemi di qualità a valenza ambientale

Produzione Integrata

A livello di FILIERA (Catena di Custodia)



Requisiti ambientali



Sistemi di qualità a valenza ambientale

Produzione Integrata

Modello di gestione dei requisiti ambientali

L'intervento antropico del settore agroalimentare deve avere come obiettivo ridurre i valori dei requisiti negativi ed incrementare quelli positivi

Utilizzo efficiente delle risorse disponibili

Sistemi di qualità a valenza ambientale

Requisiti



Fertilità
Biodiversità
Ecc.



Emissioni
Molecole chimiche
Consumi
Risorse non rinnovabili (Acqua, ecc.)

Non bisogna investire i segni
in nome del risultato
economico



Sistemi di qualità a valenza ambientale

Produzione primaria



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

SQNPI



GlobalGap



Disciplinari GdO



Biologico

Uni 11233:2009

Produzione Integrata

Approccio tecnico UNICO

Basato su gestione della produzione che tiene conto dei diversi elementi e del loro potenziale contributo a ridurre l'impatto ambientale



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
- Solo quando i mezzi preventivi non hanno dato risultato soddisfacente

Agricoltura Biologica



Pomodoro in pieno campo

AVVERSITA'	CRITERI DI INTERVENTO	S.a. e AUSILIARI	LIMITAZIONI D'USO E NOTE
Peronospora (<i>Phytophthora infestans</i>)	<u>Interventi chimici:</u> Iniziare la difesa dopo lo sviluppo del secondo palco e in relazione alle favorevoli condizioni climatiche allo sviluppo del patogeno. Ove disponibili attenersi alle indicazioni dei bollettini fitosanitari	Prodotti rameici Foseti AI** <i>Trichoderma asperellum</i> <i>Trichoderma gamsii</i> Metalaxil (1) Metalaxil-M (1) Fluazinam(13) Metiram (2) Cimoxanil (3) Azoxystrobin (4) (5) Pyraclostrobin (5)** Famoxadone (5)(12) Propamocarb (6) + Foseti AI Iprovalicarb (7)+Rame* Dimetomorf (7) Mandipropamide (7) Benthiovalicarb (7) (11) Zoxamide (8) Zoxamide(8) + Dimetomorf (7) Aminalulrom (9) Cyazofamide (9) Oxitiapiprolin(14) Propamocarb (6) + Cimoxanil(3) Ametoctradin(10) + Dimetomorf (7) Pyraclostrobin(5) + dimetomorf(7) Ametoctradin(10) + Metiram (2)	Vedi limite per tutti i fungicidi ** utilizzabile in miscela (1) Al massimo 3 interventi all'anno con fenilammidi. Il Metalaxil può essere utilizzato 1 volta all'anno (2) Al massimo 3 interventi all'anno indipendentemente dall'avversità. (3) Al massimo 3 interventi all'anno, (4) Al massimo 2 interventi all'anno indipendentemente dall'avversità (5) Indipendentemente dall'avversità Azoxystrobin, Famoxadone e Pyraclostrobin non possono essere complessivamente impiegati più di 3 volte all'anno (13) Al massimo 2 interventi all'anno (6) Al massimo 2 interventi all'anno indipendentemente dall'avversità (7) Con i CAA al massimo 4 interventi all'anno indipendentemente dall'avversità (8) Al massimo 3 interventi all'anno indipendentemente dall'avversità (9) Al massimo 3 interventi all'anno (14) Al massimo 3 interventi all'anno (10) Al massimo 3 interventi all'anno (11) Al massimo 3 interventi all'anno (12) Il Famoxadone può essere utilizzato al massimo 1 volta all'anno

X 4

Difesa

EPOCA	INFESTANTI	SOSTANZA ATTIVA	NOTE
Pre semina e trapianto	Graminacee e Dicotiledoni	S-Metolaclor(1) Glifosate (*) Napropamide	(1) Impiegabile massimo una volta ogni 2 anni sullo stesso appezzamento indipendentemente che venga applicato su mais, sorgo, girasole, pomodoro, soia.
Pre emergenza	Graminacee annuali estive e Dicotiledoni	Acido pelargonico	Da escludere su terreni sabbiosi. (2) Impiegabile massimo una volta ogni 2 anni sullo stesso appezzamento indipendentemente che venga applicato su mais, sorgo, girasole, pomodoro, patata.
(1) Localizzato	Dicotiledoni	Aclonifen (2)	
Pre trapianto	Graminacee annuali estive e Dicotiledoni	(Metribuzin + Flufenacet)(1) Aclonifen (2) Flufenacet Metribuzin Oxadiazon Pendimetalin S-Metolaclor (1)	(1) Al massimo 1 volta ogni 3 anni e solo in pre-trapianto (2) Impiegabile massimo una volta ogni 2 anni sullo stesso appezzamento indipendentemente che venga applicato su mais, sorgo, girasole, pomodoro, patata. (1) Impiegabile fra febbraio e agosto
Post emergenza	Graminacee annuali estive e Dicotiledoni	Rimsulfuron Metribuzin	Da solo o in miscela con Metribuzin. Intervenire precocemente alla prima emergenza delle infestanti a basse dosi con eventuali applicazioni ripetute
(2) Localizzato	Graminacee	Ciclossidim Quizalofop-etile isomero D Quizalofop-p-etile Propaquizafop Cletodim	

Diserbo

(1) Il diserbo di pre emergenza deve essere localizzato sulla fila. L'area trattata non deve quindi superare il 50% dell'intera superficie .

(*) Limite aziendale di impiego del Glifosate su colture non arboree. Ogni azienda per singolo anno (1 gennaio - 31 dicembre) può disporre di un quantitativo massimo di Glifosate (riferimento ai formulati 360g/l) pari a 2L per ogni ettaro di colture non arboree sulle quali è consentito l'uso del prodotto. Il quantitativo totale di Glifosate ottenuto dal calcolo 2 L/ha x n. ha è quello massimo disponibile per l'utilizzo su tutte le specie non coltivate nel rispetto della etichetta del formulato.

Nel caso di due colture / anno sulla stessa superficie la quantità di glifosate si consiglia per tutte e due le colture. Si raccomanda di non utilizzare il prodotto in modo generalizzato a dosi troppo basse ma piuttosto di adoperarsi per evitane l'utilizzo ove possibile e impiegare dosaggi corretti (vedi etichetta) dove non ci sono valide alternative.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Uni 11233:2009

Disciplinari GdO

Pomodoro in pieno campo



Difesa

Sostanze di origine vegetale o animale

Microrganismi o sostanze prodotte da microrganismi

Altre sostanze:

- ✓ Silicato d'alluminio (caolino)
- ✓ Idrossido di calcio (solo su alberi da frutta)
- ✓ Biossido di carbonio
- ✓ Prodotti a base di Cu^{++} (massimo 4 kg/ha)
- ✓ Acidi grassi (Non come erbicida)
- ✓ Kieselgur (terra diatomacea)
- ✓ Zolfo e Zolfo calcico (polisolfuro di calcio)
- ✓ bicarbonato di potassio/sodio

Diserbo solo interventi meccanici o fisici

Biologico

Certificazione

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



Biologico



Sistema di Qualità Nazionale

Produzione integrata

Certificazione

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



Prodotti DOP/IGP



Certificazione

- 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



La norma UNI 11233:2009

Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari
Principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali

Struttura della norma

INTRODUZIONE

1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

2 RIFERIMENTI NORMATIVI

3 TERMINI E DEFINIZIONI

4 ELEMENTI DI UN SISTEMA DI PRODUZIONE INTEGRATA

5 PROGETTAZIONE ED ATTUAZIONE DEL SISTEMA DI PRODUZIONE INTEGRATA

Produzione Integrata Certificata
Norma UNI 11233:2009

IFA V5: Regole Generali



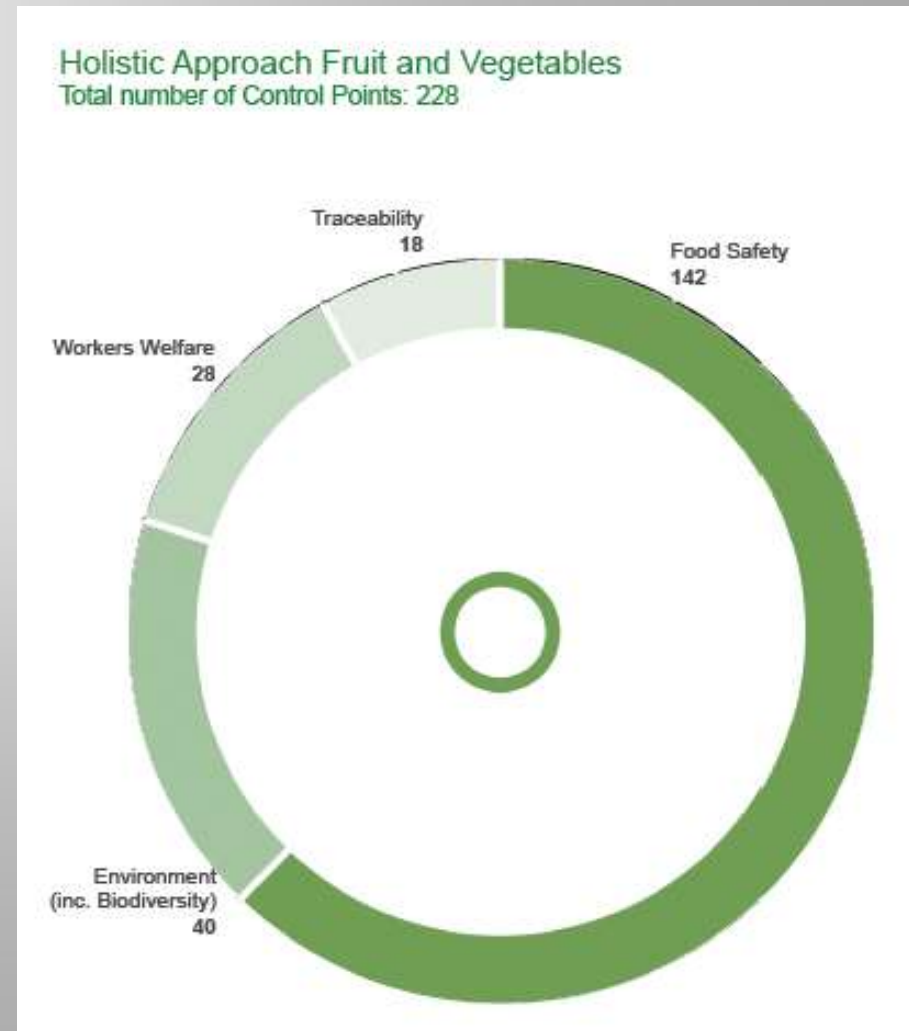
La certificazione GLOBALG.A.P. si applica su:
PRODUZIONE PRIMARIA
PRODOTTI INSERITI NELLA LISTA
PRODOTTI DIRETTAMENTE COLTIVATI DAI
PRODUTTORI O GRUPPI DI PRODUTTORI

GLOBALG.A.P. un approccio olistico

- GLOBALG.A.P. fornisce garanzie al consumatore circa l'adozione delle migliori tecniche di Buona Pratica Agricola.

Gli elementi dello standard FV:

- Sicurezza Alimentare
- Ambiente
- Sicurezza e Salute dei Lavoratori
- Rintracciabilità



Kosher-Halal-Fairtrade-Vegan

Certificazione

- Normata
- di prodotto
- di parte facoltativa/terza
- aziendale



Kosher



L'insieme Di Regole Religiose Che Governano La Nutrizione Degli Ebrei Osservanti. Tale certificazione è applicabile ad una gran varietà di prodotti. Essa viene rilasciata da apposite associazioni Rabbiniche, che si avvalgono anche della collaborazione di esperti, ed è indicata sul prodotto da un apposito simbolo o dicitura che identifica il Rabbino certificatore.

Perché un prodotto sia certificato Kosher, tuttavia, è necessario che esso soddisfi rigorosissimi standard di qualità e che tutte le procedure di produzione e confezionamento nonché ogni singolo ingrediente utilizzato nella sua preparazione siano conformi alle restrittive **leggi del Kasheruth**.

Halal

Halal in arabo significa "lecito" e la certificazione Halal attesta che i prodotti, nei settori agroalimentare, cosmetico, sanitario, farmaceutico, finanziario e assicurativo, siano conformi alla dottrina islamica. Si tratta di una certificazione di qualità, di filiera e di prodotto. Nel settore alimentare, la certificazione Halal garantisce che i cibi, oltre a essere conformi alle normative italiane ed europee in tema di igiene e sicurezza, siano preparati secondo regole specifiche. In particolare sono coinvolti i prodotti, gli ingredienti, la preparazione e il trattamento e le procedure igienico sanitarie che sono necessari nella produzione del prodotto Certificato Halal.



Standard Fairtrade

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



Trasformatori

- ✓ Prescrizioni relative alla certificazioni, all'uso del marchio e all'imballaggio dei prodotti finiti e non finiti;
- ✓ Disposizioni relative alle prassi commerciali (tracciabilità, contratti, prefinanziamento);
- ✓ Regole da osservare per rendere più visibile l'approccio esclusivo di Fairtrade allo sviluppo

Standard Vegan

I prodotti **VEGANI**:

- ✓ 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



ISO 9001:2015

Certificazione

- Normata
- di sistema
- di parte facoltativa
- aziendale



ISO 9001:2015

Il cliente e la sua soddisfazione sono al centro della ISO 9001; ogni attività, applicazione e monitoraggio delle attività/processi sono infatti volte a determinare il massimo soddisfacimento dell'utilizzatore finale. Le fasi di applicazione della norma partono dalla definizione delle procedure e registrazioni per ogni singolo processo o macro processo identificato all'interno dell'organizzazione aziendale.

Si passa attraverso tutte le aree dell'organizzazione, che comprendono:

- ✓ direzione aziendale
- ✓ pianificazione
- ✓ commerciale
- ✓ marketing
- ✓ progettazione
- ✓ approvvigionamento
- ✓ produzione
- ✓ vendita/installazione/erogazione del prodotto/servizio offerto



IFS-BRC

Certificazione

- Normata
- di sistema
- di parte facoltativa
- aziendale



IFS



L'**International Food Standard** nasce in risposta all'esigenza di creare uno standard unificato di sicurezza della qualità valido per tutti i prodotti alimentari distribuiti all'ingrosso ed al dettaglio.

Si tratta in sostanza di un sistema di controllo unificato dei sistemi di qualità e sicurezza, applicato a tutti i livelli della produzione nei quali gli alimenti vengono lavorati (aziende alimentari o aziende che confezionano prodotti alimentari sfusi). L'IFS Food vale in particolare per la trasformazione e lavorazione, il trattamento di prodotti sfusi, le attività effettuate durante il primo confezionamento



Lo Standard supporta i reparti di produzione e marketing nella loro attività quotidiana volta a garantire la sicurezza e qualità dei processi e prodotti.

La lista dei requisiti si articola nei seguenti argomenti:

- Responsabilità della Direzione
- Sistema di gestione della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari
- Gestione delle risorse
- Pianificazione e processo di produzione
- Misurazioni, analisi, miglioramenti
- Food Defense

BRC

BRC Global Standard for Food Safety costituisce un punto di riferimento per i produttori alimentari, offrendo loro una serie di linee guida per la produzione di alimenti sicuri e per la gestione della qualità dei prodotti.

Pubblicato per la prima volta nel 1998, è ora consolidata a livello globale.

La certificazione è ampiamente riconosciuta da rivenditori, aziende operanti nel settore della ristorazione e produttori di tutto il mondo, soprattutto per quanto riguarda la valutazione della capacità dei propri fornitori.



BRC

Essa fornisce un quadro per la gestione della sicurezza, integrità, legalità e qualità, del prodotto nel settore alimentare: produzione, trasformazione e confezionamento.

La BRC Global Standard è diviso in sette sezioni.

1. IMPEGNO DIREZIONE E MIGLIORAMENTO CONTINUO
2. IL PIANO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE (HACCP)
3. LA SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ
4. NORME DEL SITO
5. CONTROLLO PRODOTTO
6. CONTROLLO PROCESSO
7. IL PERSONALE



Sistemi di qualità a valenza ambientale

Fase industriale

ISO serie 14000

14001 Gestione Ambientale

14040 LCA

14046 Water Footprint

14067 Carbon Footprint

Impronta ecologica

ISO 22005



Sistemi di qualità a valenza ambientale



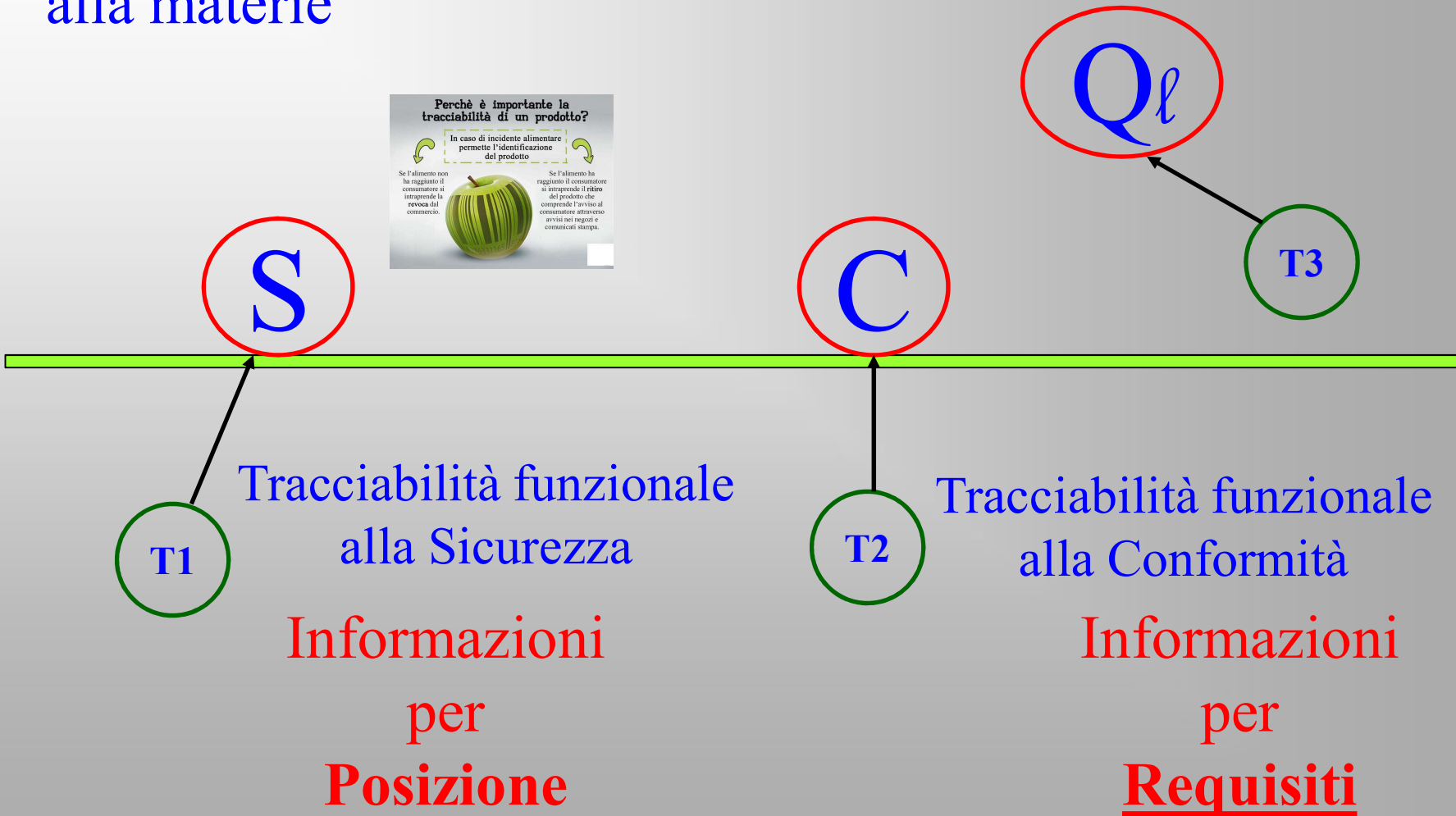
Tracciabilità

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



Tracciabilità: trasferimento di informazioni correlate alla materie

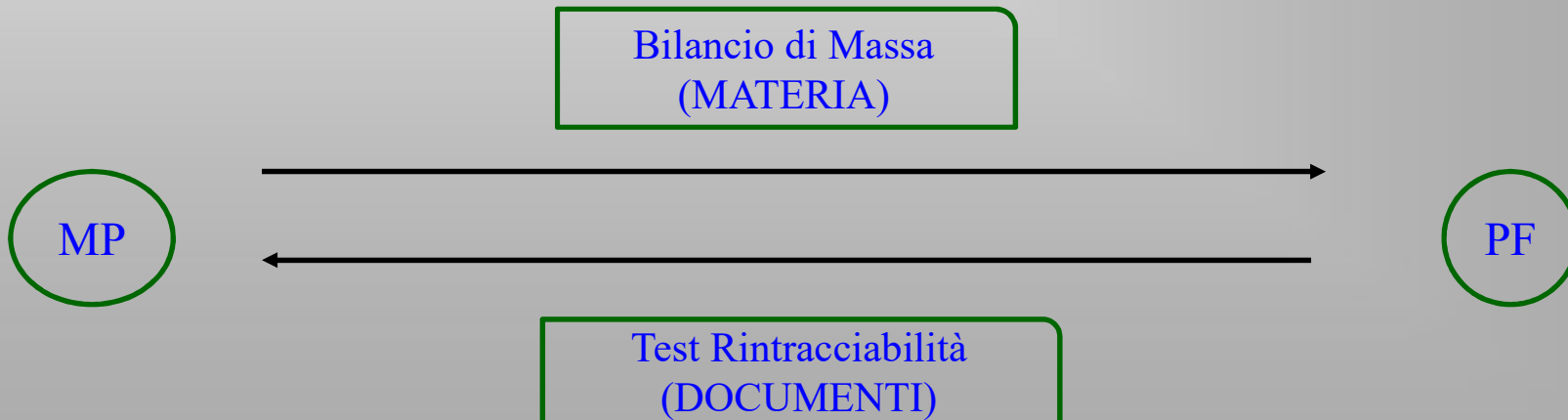
Tracciabilità funzionale alla Qualità



La scatola della Tracciabilità



Funziona ?



Tenuta Legale

Quanto indicato in etichetta deve rispondere a quanto previsto dall'art. 7 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**

Rintracciabilità
Etichettatura
sono aspetti correlati

Correlazione rintracciabilità ed etichettatura o denominazione commerciale del prodotto

La rintracciabilità e l'etichettatura sono aspetti correlati ma non sono la stessa cosa

Esempio: Indicazione di origine di area vasta

La rintracciabilità è la causa

L'indicazione in etichetta

L'effetto

**Correlazione rintracciabilità ed etichettatura o
denominazione commerciale del prodotto**

**Nuova frontiera
Tracciare il requisito**

Merceologico

=

Tenuta legale del sistema

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

Informazioni e alimenti

Principi generali

Informazioni di tipo

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

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

REQUISITI GENERALI

I requisiti generali che regolano la legislazione sulla informazione sugli alimenti, e la sua applicazione, sono:

- requisito generale di conformità (art. 6) => **qualsiasi alimento destinato al consumatore finale o alle collettività è accompagnato da informazioni conformi al regolamento (requisito oggettivo);**

- requisito generale di **leale informazione** (art. 7) => **requisito soggettivo;**
 - 7.1 non ingannevolezza
 - 7.2 Altri requisiti di leale informazione

Pratiche leali

Art. 7 Pratiche leali d'informazione

1. Le informazioni sugli alimenti **non inducono in errore**, in particolare:
 - a) 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**;
 - b) attribuendo al prodotto alimentare **effetti o proprietà che non possiede**;
 - c) 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

- d) **suggerendo**, tramite l'**aspetto**, la **descrizione** o le **illustrazioni**, la **presenza di un particolare alimento o di un ingrediente**, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è **stato sostituito** con un **diverso componente** o un **diverso ingrediente**.
2. Le informazioni sugli alimenti sono **precise, chiare e facilmente comprensibili** per il consumatore.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE – Art. 9

- a) denominazione dell'alimento;
- b) elenco degli ingredienti;
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico (dell'All. II) che provochi allergie o intolleranze;
- d) quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- e) quantità netta dell'alimento;
- f) termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g) condizioni particolari di conservazione e/o d'impiego;
- h) nome o ragione sociale e l'indirizzo dell'OSA;
- i) paese d'origine o luogo di provenienza ex all'art. 26;
- j) 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.

Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1

La denominazione dell'alimento

Una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto
NON PREVISTO NEL 1169

L'obbligo è definito nell'art. 17 del D.Lgs. 27/2017 ai sensi della direttiva n. 2011/91/UE del 13 dicembre 2011

La quantità netta

La Cornetteria S.r.l.
Via Vattelappesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:

30.08.14

L 213

300 g e



L'elenco degli ingredienti

Indicazione quantitativa degli ingredienti evidenziati

Qualsiasi ingrediente che provochi **allergie o intolleranze**

La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento, NON È prevista dal Reg. 1169/11

Il termine minimo di conservazione o nel caso di prodotti molto deperibili la data di scadenza

Una dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali medi per 100 g		
Energia	1609	kJ
	384	kcal
Grassi	17,4	g
di cui acidi grassi saturi	5,2	g
Carboidrati	50,3	g
di cui zuccheri	20,7	g
Fibre	2,7	g
Proteine	5,3	g
Sale	0,15	g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

Correlazione rintracciabilità ed etichettatura o denominazione commerciale del prodotto

La rintracciabilità mantiene le informazioni circa:

- Le menzioni in etichetta
- La denominazione commerciale del prodotto
 - **L'indicazione di origine (se richiesta)**
 - Elementi valorizzanti di qualsiasi natura

Prodotti che prevedono di tracciare alcuni elementi:

- Latte fresco
 - Miele
- Carni bovine (ma anche avicoli/suini/ovini/caprini)
 - Olio extravergine di oliva

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

**Requisiti tracciati ai fini della conformità artt. 7
e 36 Reg. 1169/2011**

Olio monocoltivar Var. Leccino

Macinato a Pietra

Pasta Grano duro Sen. Cappelli

Prodotto Vegan



Grazie per l'attenzione