

P.O.R. PUGLIA 2014 – 2020
Avviso Pubblico N. 4/FSE/2018 approvato con Decisione C(2015)5854 del 13/08/2015
Corso ITS VIII Ciclo
“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentare”
(Acronimo: MiDia)

Docente: dott.ssa Capone Federica

AREA: Normative

**UF: Denominazioni di tutela dei prodotti agroalimentari e
Certificazioni volontarie di sistema e di prodotto**

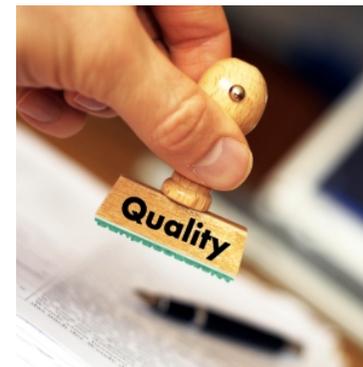


CERTIFICAZIONI DI SISTEMA O DI PROCESSO

CONSISTE NEL RILASCIO, DA PARTE DI UN ORGANISMO PRIVATO, DI UN ATTESTATO NEL QUALE SI EVIDENZIA CHE:

Le procedure di organizzazione e gestione, applicate in una determinata azienda, risultano essere conformi ad un determinato manuale, redatto precedentemente e riportante una serie di criteri riconosciuti a livello internazionale.

- HACCP
- UNI EN ISO 22000:2005
- UNI EN ISO 22005:2008
- NORME ISO 9000-9001



CERTIFICAZIONI DI SISTEMA O DI PROCESSO

HACCP

IN GENERALE:

L'HACCP è un sistema di autocontrollo igienico nei pubblici esercizi e nelle industrie alimentari.

Prevede che il responsabile dell'azienda alimentare debba garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari, siano effettuati in modo igienico e sicuro.



CERTIFICAZIONI DI SISTEMA O DI PROCESSO

HACCP



CERTIFICAZIONE HACCP:

Consiste nell'attestazione da parte di un Ente terzo, del fatto che le modalità operative adottate dall'azienda sono conformi alla norma UNI 10854:1999 che costituisce il riferimento nazionale per la realizzazione di un sistema di gestione per l'autocontrollo basato sul metodo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) ed implica l'applicazione delle prescrizioni di tutta la normativa specificamente applicabile nel settore.



CERTIFICAZIONI DI SISTEMA O DI PROCESSO

UNI EN ISO 22000:2005

Food Safety Management Systems, Requirements for any organization in the food chain

Definisce i requisiti per la progettazione e l'applicazione di un sistema di gestione della sicurezza alimentare in ogni azienda della filiera agro-alimentare.

È nata con l'obiettivo di:

- Armonizzare i differenti standard specifici riguardanti la sicurezza alimentare
- Fornire uno strumento per sviluppare il metodo HACCP in tutto il sistema produttivo del settore alimentare.



CERTIFICAZIONI DI SISTEMA O DI PROCESSO

UNI EN ISO 22000:2005

Food Safety Management Systems, Requirements for any organization in the food chain

È una norma che contempera gli aspetti generali e quelli di controllo del processo (HACCP), avendo come **obiettivo** la **tutela igienico-sanitaria** lungo tutta la filiera sino al consumatore finale, rivolgendosi a tutti gli attori coinvolti nella catena alimentare.

La norma introduce il fondamentale concetto della comunicazione interattiva tra le diverse figure della filiera, verso monte e verso valle; è essenziale per assicurare che tutti i pericoli per la sicurezza alimentare siano identificati ed adeguatamente controllati in ogni fase.



CERTIFICAZIONI DI SISTEMA O DI PROCESSO

UNI EN ISO 22000:2005

Food Safety Management Systems, Requirements for any organization in the food chain

Quali aziende possono certificarsi ISO 22000:2005?

Questo standard è applicabile a tutte le aziende della filiera agroalimentare:

- ✓ Produzione primaria (animale e vegetale)
- ✓ Trasformazione
- ✓ Produzione di mangimi
- ✓ Stoccaggio, distribuzione e trasporto
- ✓ Ristorazione collettiva
- ✓ Servizi
- ✓ Produzione imballaggi
- ✓ Produzione prodotti chimici e biologici per l'industria alimentare



CERTIFICAZIONI DI SISTEMA O DI PROCESSO

UNI EN ISO 22000:2005

Food Safety Management Systems, Requirements for any organization in the food chain

I punti di forza della norma sono:

- Obiettivo chiaro e concreto del modello gestionale: la sicurezza alimentare;
- Integrazione del metodo HACCP e dei principi del Codex Alimentarius all'interno del modello gestionale;
- Soddisfazione di tutte le parti interessate: autorità preposte al controllo dei requisiti di legge, consumatore, intermediari commerciali, altre aziende alimentari, ecc.

Ad integrazione per la ISO 22000 esiste la ISO 22002, *Prerequisite programmes on food safety*. Si tratta di un nuovo documento nella famiglia delle norme ISO 22000, volto a prevenire e a controllare i pericoli relativi alla sicurezza degli alimenti.



CERTIFICAZIONI DI SISTEMA O DI PROCESSO

UNI EN ISO 9000-9001:2008

Sistemi di gestione per la qualità (SGQ)

La ISO 9001 si rivolge a qualsiasi tipologia di organizzazione pubblica o privata, di qualsiasi settore e dimensione.

E' lo standard di riferimento internazionalmente riconosciuto per la gestione della Qualità di qualsiasi organizzazione che intenda rispondere contemporaneamente:

- all'esigenza dell'aumento dell'efficacia dei processi interni con la conseguente riduzione di inefficienze
- alla crescente competitività nei mercati attraverso il miglioramento della soddisfazione e della fidelizzazione dei clienti.



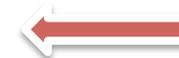
CERTIFICAZIONI DI SISTEMA O DI PROCESSO

UNI EN ISO 9000-9001:2008

Sistemi di gestione per la qualità (SGQ)

Scopo primario dell'ISO 9001 è il miglioramento continuo delle prestazioni aziendali, permettendo all'azienda certificata di assicurare ai propri clienti il mantenimento e il miglioramento nel tempo della qualità dei propri beni e servizi.

La ISO 9001 è facilmente integrabile con altri sistemi di gestione, quali OHSAS 18001 (sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro), ISO 14001 (sistema per la gestione ambientale) e ISO 27001 (sistema per la sicurezza delle informazioni).



**RAPPRESENTA UN
VANTAGGIO**



CERTIFICAZIONI DI SISTEMA O DI PROCESSO

UNI EN ISO 9000-9001:2008

Sistemi di gestione per la qualità (SGQ)

NORME DELLA SERIE ISO 9000:2000

- ISO 9000, dal titolo *Sistemi di gestione per la qualità - Fondamenti e vocabolario*: emessa nel 2000; ultima revisione del 2005 (ISO 9000:2005) recepita nello stesso anno dall'UNI (UNI EN ISO 9000:2005);

la norma descrive il vocabolario e i principi essenziali dei sistemi di gestione per la qualità e della loro organizzazione;



CERTIFICAZIONI DI SISTEMA O DI PROCESSO

UNI EN ISO 9000-9001:2008

Sistemi di gestione per la qualità (SGQ)

NORME DELLA SERIE ISO 9000:2000

- ISO 9001, dal titolo *Sistemi di gestione per la qualità - Requisiti*: emessa nel 1987, rivista una prima volta nel 1994 e revisionata sostanzialmente nel 2000; ultima revisione nel 2008 (ISO 9001:2008), recepita nello stesso anno dall'UNI (UNI EN ISO 9001:2008);

la norma definisce i requisiti di un sistema di gestione per la qualità per una organizzazione. I requisiti espressi sono di "carattere generale" e possono essere implementati da ogni tipologia di organizzazione.



CERTIFICAZIONI DI SISTEMA O DI PROCESSO

UNI EN ISO 9000-9001:2008

Sistemi di gestione per la qualità (SGQ)

NORME DELLA SERIE ISO 9000:2000

- ISO 9004, dal titolo *Gestire un'organizzazione per il successo durevole - L'approccio della gestione per la qualità*: emessa nel 1994, sostanzialmente revisionata nel 2000; ultima revisione del 2009 (ISO 9004:2009) recepita nello stesso anno dall'UNI (UNI EN ISO 9004:2009);

il documento non è una norma ma una linea guida per favorire in una organizzazione il conseguimento del successo durevole per mezzo della gestione per la qualità.



CERTIFICAZIONI DI SISTEMA O DI PROCESSO

UNI EN ISO 9000-9001:2008

Sistemi di gestione per la qualità (SGQ)

AGGIORNAMENTO DEL 2008:

Il *26 novembre 2008* in Italia, l'UNI ha ritirato l'edizione 2000 per sostituirla con la UNI EN ISO 9001:2008.

La ISO 9001:2000/2008 prevede un approccio globale e completo di certificazione per cui non è possibile escludere alcuni settori o processi aziendali, se presenti nell'organizzazione, necessari a soddisfare i clienti.



CERTIFICAZIONI DI SISTEMA O DI PROCESSO

UNI EN ISO 9000-9001:2008

Sistemi di gestione per la qualità (SGQ)

ULTIMO AGGIORNAMENTO :

Nel settembre 2015 pubblicata la versione 9001:2015, con l'obiettivo di rendere la sua implementazione più facilitata all'interno delle organizzazioni, grazie ad un linguaggio che è reso più semplice, per una maggiore comprensione dei requisiti.

Il cambiamento chiave di quest'ultima versione riguarda la "filosofia del rischio", concetto già implicito nella ISO 9001:2008.

Sostanzialmente, viene chiesto alle organizzazioni di **affrontare** rischi ed opportunità, **pianificare** le relative azioni gestionali e **stabilire** gli obiettivi per la qualità.



CERTIFICAZIONI DI SISTEMA O DI PROCESSO

CONCLUSIONI

Le certificazioni di processo si preoccupano di garantire quegli standard generali considerati necessarie buone pratiche industriali al fine di lavorare in una società sostenibile.

Si evidenziano principalmente i **sistemi di autocontrollo** e i **sistemi di tracciabilità**, cui scopo è la tutela della salute pubblica attraverso l'eliminazione di rischi, negligenza, incompetenza o altri fattori che possano portare a situazioni di pericolo, basandosi sul principio di prevenzione.

Apportano direttamente **valore alla filiera** garantendo una qualità fondamentale, o per meglio dire essenziale, per il consumatore finale: **la sicurezza.**



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO

Le certificazioni di prodotto, aventi come principale obiettivo la **valorizzazione** e la **differenziazione** di un prodotto agroalimentare, sono sovente di tipologia B2C.

La comunicazione con il consumatore finale attraverso marchi o altre stampe su etichette sono quindi ciò che l'impresa vuole raggiungere.

È LO STRUMENTO PER GARANTIRE CHE UN DETERMINATO PRODOTTO È CONFORME A QUANTO SPECIFICATO E DICHIARATO DAL PRODUTTORE

Tale certificazione attesta che un prodotto (o servizio) risponde ai requisiti prefissati e descritti in una norma di riferimento e spesso permette di apporre sul prodotto un marchio di conformità.



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO

Sono certificabili qualità del prodotto atte a qualificarlo rispetto ad altri:

- Tipicità
- Provenienza
- Qualità microbiologiche
- Qualità nutrizionali
- Impatto positivo sull'ambiente
- Assenza di OGM
- Riduzione/assenza di sostanze chimiche

.....



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO VOLONTARIE

UNI EN ISO 22005:2007

Traceability in the feed and food chain

È una delle normative più importanti nel settore agroalimentare. Essa tratta infatti del tema complesso della **rintracciabilità di filiera**, e ha come scopo la tutela della salute pubblica.



La **rintracciabilità di filiera** è il processo che permette di ricostruire la storia del prodotto "dalla tavola al campo", attraverso un sistema che utilizza le informazioni tracciate da tutte le aziende lungo tutta la filiera produttiva.



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO VOLONTARIE

UNI EN ISO 22005:2007

Traceability in the feed and food chain

La ISO 22005 si applica a tutto il settore agroalimentare, comprese le produzioni mangimistiche, e rappresenta oggi la norma di riferimento per la certificazione di sistemi di tracciabilità nel settore agroalimentare. Essa è una norma internazionale che omogeneizza le conoscenze sulla rintracciabilità volontaria e le rende uguali in tutto il mondo.

Certificare la rintracciabilità vuol dire che un ente terzo ha verificato la capacità oggettiva di ricostruire la storia di un prodotto sino alla sua origine.

La norma ISO 22005 sostituisce le norme italiane

- UNI 10939:01 - “Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari”
- UNI 11020:02 - “Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari”.



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO VOLONTARIE

SCHEMI PER LA GDO/MULTINAZIONALI

BRC

(British Retail Consortium)



La certificazione **BRC** è una certificazione volontaria di prodotto che riguarda la parte della filiera agroalimentare che comprende processi di lavorazione e di trasformazione agro-industriale ai quali vengono sottoposte le materie prime di origine vegetale e animale

È uno standard specifico per la sicurezza alimentare ed ha lo scopo di definire i **requisiti di sicurezza alimentare e qualità** necessari a **garantire la corretta applicazione delle normative** obbligatorie e la **salvaguardia del consumatore**.

È ormai condizione necessaria per l'esportazione nei paesi anglosassoni.

FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA

Corso ITS VIII Ciclo 2018-20

“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentari”



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO VOLONTARIE

SCHEMI PER LA GDO/MULTINAZIONALI

BRC

(British Retail Consortium)



Caratteristica fondamentale di questo standard è la **definizione delle zone di rischio della produzione**, con particolare attenzione al **layout produttivo** e ai **prerequisiti strutturali**.

Viene posta grande importanza alla **qualificazione del fornitore**.

VANTAGGI:

- Maggiore garanzia e robustezza del proprio sistema per la Sicurezza Alimentare
- Maggiori garanzie sia all’Autorità Competente che all’Organizzazione
- Maggiore controllo della propria rete di fornitura
- Miglioramento generale delle prestazioni



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO VOLONTARIE

SCHEMI PER LA GDO/MULTINAZIONALI

IFS

(International Food Standard)



Lo standard IFS è stato sviluppato dall'Unione Federale delle Associazioni del Commercio tedesche (*Hauptverband des Deutschen Einzelhandels - HDE*) e dall'Organo di rappresentanza dei Retailer francesi (*Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution - FCD*), ed è il corrispettivo dello standard BRC per i paesi dell'area centro-europea: Austria, Svizzera, Francia e Germania.

È importante per tutte le industrie alimentari, soprattutto per quelle che producono alimenti a marchio privato, perché si concentra molto sui **requisiti** che riguardano il **rispetto delle specifiche del cliente stesso**.

FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA

Corso ITS VIII Ciclo 2018-20

“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentari”



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO VOLONTARIE

SCHEMI PER LA GDO/MULTINAZIONALI

IFS

(International Food Standard)



Altro aspetto caratterizzante è la **Food Defence**: assicurare la protezione della fornitura di alimenti da atti di contaminazione o contraffazione deliberati e intenzionali.

VANTAGGI:

- Maggiore garanzia e robustezza del proprio sistema per la Sicurezza Alimentare
- Valutazione e implementazione della Food Defence
- Miglioramento della comunicazione
- Offrendo maggiori garanzie ai clienti, la certificazione porta alla **riduzione degli audit** da parte dei clienti stessi.

FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA

Corso ITS VIII Ciclo 2018-20

“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentari”



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO VOLONTARIE

SCHEMI PER LA GDO/MULTINAZIONALI

GLOBALGAP

GLOBALG.A.P.
The Global Partnership for Good Agricultural Practice

È una certificazione volontaria di prodotto che riguarda la parte agricola della filiera agroalimentare e comprende tutte le pratiche della coltivazione sin alla raccolta delle produzioni vegetali.

A richiedere tale certificazione sono i produttori agricoli (singoli agricoltori oppure Organizzazioni consortili) i quali producono orto-frutta secondo quanto prescritto nel disciplinare GLOBALGAP per poterla fornire alle aziende della distribuzione organizzata, le quali esigono che i prodotti ortofrutticoli siano rispondenti ai requisiti GlobalGap.



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO VOLONTARIE

SCHEMI PER LA GDO/MULTINAZIONALI



NO OGM

“Sigla di organismo geneticamente modificato, usata per indicare organismi il cui patrimonio genetico è stato modificato mediante ibridazione e selezione o mutagenesi e selezione, oppure con metodiche che prevedono manipolazioni del DNA e inserimento mirato di nuovi geni (transgeni) negli organismi”.

La certificazione NO OGM attesta l'assenza o una ridotta quantità di materie prime OGM utilizzate (limite massimo 0,9% per prodotti alimentari, 0,5% per alimenti zootecnici), permettendo di soddisfare le necessità dei consumatori a sfavore di tale pratica.

Queste garanzie vengono più frequentemente applicate nel campo di alimenti ad uso zootecnico (soia e mais in particolare).

Per poter apporre al prodotto finito il marchio di No OGM, è quindi necessario controllare tutti gli stadi della filiera onde evitare casi di *cross contamination*, ed accertare che tutti i partecipanti alla creazione di tale prodotto rispettino i requisiti prefissati.

Questa certificazione è richiesta dalle catene distributive e/o dalle grandi filiere animali.



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO REGOLAMENTATE

Sono certificazioni **facoltative**, ma che fanno riferimento a requisiti cogenti emessi da enti pubblici.

Per queste certificazioni l'ente emittente è autorizzato dall'Autorità competente.

- DOP
- IGP
- STG
- Agricoltura biologica
- Agricoltura biodinamica
- Prodotti privi di glutine



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO REGOLAMENTATE

DOP – Denominazione di Origine Protetta

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari



Per «denominazione d'origine», si intende il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani,
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO REGOLAMENTATE

DOP – Denominazione di Origine Protetta

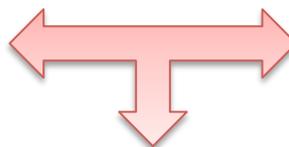


REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

Fattori naturali:

- Clima
- Caratteristiche ambientali
-



Fattori umani:

- Tecniche tramandate nel tempo
- artigianalità
-

prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO REGOLAMENTATE

DOP – Denominazione di Origine Protetta

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari



Fondamentale è che sia la produzione, che la trasformazione ed elaborazione avvengano nella stessa area geografica (salvo rare eccezioni).

Il processo produttivo deve essere conforme ad un **Disciplinare di produzione** (in ambito regolamentato, il disciplinare è la norma di legge che definisce i requisiti produttivi e commerciali di un prodotto DOP o IGP).

È l'insieme delle regole a cui il produttore del prodotto che vuole il marchio deve attenersi.



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO REGOLAMENTATE

IGP – *Indicazione Geografica Protetta*

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari



Per «indicazione geografica», si intende il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica,
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.

A differenza dunque della DOP, per l'IGP è sufficiente che almeno una delle fasi sopraelencate avvengano nella zona.

FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA

Corso ITS VIII Ciclo 2018-20

“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentari”



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO REGOLAMENTATE

DISCIPLINARE TECNICO DOP O IGP



Il disciplinare di produzione per prodotti **DOP** e **IGP** deve comprendere:

- Il nome del prodotto agricolo o alimentare DOP o IGP,
- La descrizione del prodotto agricolo mediante indicazione delle materie prime e delle principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche,
- La descrizione del metodo di ottenimento,
- Gli elementi specifici da riportare in etichetta.

La delimitazione della zona geografica indicando il legame del prodotto agricolo o alimentare con la zona geografica di riferimento.



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO REGOLAMENTATE

STG – *Specialità Tradizionale Garantita*

REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006

relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari.



L'obiettivo di questa certificazione è quello di tutelare e definire alcune produzioni non legate al territorio, introducendo il concetto di "Specificità di un prodotto alimentare", che ha l'obiettivo di distinguere un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti appartenenti alla stessa categoria.

Quindi la specificità delle produzioni non è legata essenzialmente alla zona di origine, ma soprattutto alla ricetta o a particolari metodiche di produzione.

Sono esclusi da questa disciplina i prodotti il cui carattere peculiare sia legato alla provenienza o origine geografica.

Il processo produttivo deve essere conforme ad un disciplinare di produzione.



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO REGOLAMENTATE

STG – Specialità Tradizionale Garantita

REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006

relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari.



Nel regolamento CE n. 509/2006, relativo alle specialità tradizionali garantite, viene precisata la definizione di “specificità” e viene adottata una definizione del termine “tradizionale” (art. n. 2):

- “**specificità**”, ovvero l’elemento o l’insieme di elementi che disgiungono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria;
- “**tradizionale**”, ovvero un uso sul mercato comunitario attestato da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale; questo periodo dovrebbe essere quello generalmente attribuito ad una generazione umana, cioè di almeno 25 anni.



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO REGOLAMENTATE

DISCIPLINARE TECNICO STG



Il disciplinare di produzione per prodotti **STG** deve comprendere:

- a) il nome, redatto in una o più lingue;
- b) la descrizione del prodotto agricolo o alimentare, incluse le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche;
- c) la descrizione del metodo di produzione che il produttore deve rispettare, compresi, se opportuno, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto agricolo o alimentare;
- d) gli elementi chiave che definiscono la specificità del prodotto ed eventualmente le referenze utilizzate;
- e) gli elementi fondamentali che attestano la tradizionalità del prodotto.
- f) i requisiti minimi e le procedure di controllo della specificità.



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO REGOLAMENTATE

AGRICOLTURA BIOLOGICA

REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007



Relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e abroga il reg. 2091/92

La **produzione biologica** è un **sistema globale** di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali.

Il **metodo di produzione biologico** esplica pertanto una duplice funzione sociale, provvedendo da un lato a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici dei consumatori e, dall'altro, fornendo beni pubblici che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale.



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO REGOLAMENTATE

AGRICOLTURA BIODINAMICA - STANDARD DEMETER

Secondo il metodo biodinamico la fertilità e la vitalità del terreno devono essere ottenute con mezzi naturali: compost prodotto da concime solido da cortile, materiale vegetale come fertilizzante, rotazioni colturali, lotta antiparassitaria meccanica e pesticidi a base di sostanze minerali e vegetali.

Rendendo vitale la terra ed aumentandone l'attività biologica, le piante crescono in modo naturale, nutrite dall'ecosistema del suolo. La concimazione e la cura del terreno sono quindi finalizzate all'ottenimento e al mantenimento di questo equilibrio.

La base ideale per creare un'unità biodinamica è l'azienda agricola con un allevamento di bestiame. Gli animali costituiscono infatti un elemento importante di questo organismo, fornendo prezioso fertilizzante, da usare dopo il compostaggio per incrementare la vitalità del terreno.



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO REGOLAMENTATE

AGRICOLTURA BIODINAMICA - STANDARD DEMETER

l'Associazione Demeter svolge un'attenta azione di controllo sulla produzione, la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti biodinamici, seguendo ogni fase della filiera fino al rilascio della certificazione e all'etichettatura. Il processo di verifica completo al quale le aziende che vogliono aderire si sottopongono, garantisce la rigida conformità alle Norme Internazionali di Produzione e di Lavorazione Demeter. Sono fissati metodi per la produzione vegetale (uso di Compost e dei preparati, divieto di materiale geneticamente modificato, ecc.), così come direttive di lavorazione per la carne (ad es. assenza di additivi), prodotti caseari, prodotti di panificazione, frutta, verdure, spezie ed erbe aromatiche. I prodotti Demeter devono contenere almeno il 90% di ingredienti certificati per poter riportare il marchio registrato (possono essere concesse eccezioni fino al 65%); se la percentuale è inferiore a quella richiesta, la parola Demeter può apparire solo accanto agli ingredienti ai quali si riferisce.



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO REGOLAMENTATE

SENZA GLUTINE – GLUTEN FREE



REGOLAMENTO (CE) N. 41/2009

relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine

Con la certificazione *gluten free* le aziende garantiscono al loro target di consumatori, i celiaci, una ridotta quantità di glutine nell'alimento, tale da evitare il rischio di intossicazione alimentare.

Nonostante nel nome della stessa certificazione appaia il termine *free*, il limite massimo di legge stabilito dal REG. CE 41/2009 è di 20 ppm (20 mg/kg).

Questo documento rappresenta uno strumento oggettivo che può essere utilizzato dalle aziende per dimostrare il rispetto della normativa nella gestione del *claim* "Senza Glutine". Consente infatti l'uso del marchio in etichetta e si applica ai prodotti e alle imprese di ristorazione.



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO REGOLAMENTATE

PAT – Prodotto agroalimentare tradizionale

Vengono definiti **PAT** (*Prodotti Agroalimentari Tradizionali*) i prodotti agroalimentari caratteristici di un territorio e che, alla luce di una produzione tradizionale locale, consolidata e costante, meritano di trovare una valorizzazione sul mercato. Parliamo di produzioni di nicchia, riguardanti aree geografiche limitate, caratterizzate da un'offerta tendenzialmente stagionale e che non hanno una forza tale da entrare nei circuiti della grande distribuzione.

I PAT vengono istituiti ai sensi dell' art. 8, comma 1 del D. lgs n.173 del 1998, il quale sancisce l'importanza della **valorizzazione del patrimonio gastronomico** ed introduce la nozione di **prodotto tradizionale** quale tipologia di prodotto destinato alla dieta umana e strettamente condizionato da fattori come la tradizione, il territorio, le materie prime e le tecniche di produzione; la denominazione PAT, in altri termini, offre al consumatore garanzie in termini di tipicità del prodotto, legandone la produzione e lavorazione alle specifiche metodiche tradizionali.



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO REGOLAMENTATE

PAT – Prodotto agroalimentare tradizionale

Requisito fondamentale per un prodotto al fine di essere riconosciuto come Prodotto Agroalimentare tradizionale (PAT) è quella di essere ottenuto “ *con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni* ”.

Nel 1999, il MiPAAF, con il DM n.350 del 08/09/99 ha emanato il Regolamento recante le norme per l'individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali di cui all'art.8 del D.lgs n.173 del 1998 e ha delegato alle regioni il compito di istituire appositi elenchi regionali, limitandosi, pertanto, ad un'attività di solo controllo (mediante l'istituzione di un apposito elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali e aggiornato annualmente con il contributo delle regioni).



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO REGOLAMENTATE

PAT – Prodotto agroalimentare tradizionale

Decreto del 16/02/2018



*Il Ministro delle politiche agricole
alimentari e forestali*

Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238.



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO REGOLAMENTATE

PAT – Prodotto agroalimentare tradizionale

Comune a livello nazionale, è la suddivisione dei prodotti agroalimentari tradizionali nei seguenti settori:

- Bevande analcoliche, distillati e liquori
- Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
- Condimenti
- Formaggi
- Grassi (burro, margarina e oli)
- Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria
- Piatti composti



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO REGOLAMENTATE

PAT – Prodotto agroalimentare tradizionale

Per ciascun prodotto tradizionale viene compilata una scheda identificativa con i seguenti elementi:

- categoria;
- nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali;
- territorio interessato alla produzione;
- descrizione sintetica del prodotto;
- descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura;
- materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento;
- descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura;
- elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO NON REGOLAMENTATE

DISCIPLINARI TECNICI DI PRODUZIONE NON REGOLAMENTATI

Certificazioni volontarie basate su caratteristiche tecniche del prodotto. In particolare certificano la presenza di parametri tecnologici specifici, la presenza o l'assenza di ingredienti (in)desiderabili da una determinata categoria di consumatori o altri fattori distintivi.

È necessario soddisfare dei requisiti specifici determinati dai **disciplinari tecnici di prodotto**, compilati e rilasciati da enti terzi privati ed indipendenti, con il consenso dell'azienda richiedente.

Esempio:

DTP: Uova da allevamento senza uso di antibiotici.



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO NON REGOLAMENTATE

Sono certificazioni **facoltative**, ma non sono disciplinate da enti pubblici.

Sono rilasciate da enti di certificazione di parte terza, che si riferiscono a protocolli di produzione elaborati e condivisi con le parti.

Di norma vengono adottate qualora l'OSA pensi sia necessario comunicare al cliente la superiorità del proprio prodotto per un determinato requisito o voglia inserirsi in un particolare mercato.

- Halal (asseconda le necessità del consumatore musulmano)
- Kosher o kasher (rappresenta l'insieme delle regole religiose che governano l'alimentazione degli Ebrei osservanti)
- Vegan ok



CERTIFICAZIONI ETICHE DI PRODOTTO

HALAL



Il termine *Halal* si riferisce ad un prodotto “lecito”, secondo i criteri e i valori su cui si fonda la stessa Rivelazione Coranica.

Una delle pratiche Halal più conosciute e controverse è la purificazione dell’animale attraverso completo dissanguamento senza stordimento.

Applicabile ai più svariati settori, food, cosmesi, tessile e persino la finanza, la sua adozione è generalmente un presupposto necessario per esportare prodotti verso paesi islamici.

In Italia, l’unico Ente autorizzato al rilascio di tale certificazione è Halal Italy, in rappresentanza dell’Autorità Internazionale di Certificazione Islamica, la HALAL INTERNATIONAL AUTHORITY (HIA), che è Autorità indipendente riconosciuta dalle Organizzazioni Governative, Organizzazioni non Governative, Associazioni dei Consumatori Halal e dalle Autorità e Rappresentanze Religiose dell’Islam nel mondo.



CERTIFICAZIONI ETICHE DI PRODOTTO

KOSHER



La parola ebraica *kasher* o *kosher* significa conforme alla legge, consentito; le regole principali derivano infatti dalla Bibbia - la Torà, che raccomanda di non cuocere "il capretto nel latte di sua madre". È vietato, quindi nello stesso pasto, cucinare il latte o suoi derivati con carne di qualunque animale, sia quadrupede che volatile.

La carne deve provenire esclusivamente da animali ruminanti che hanno lo zoccolo fesso, cioè diviso in due parti, come la mucca, il vitello, la pecora, la capra. Inoltre, sono esclusi dalla cucina ebraica anche gli animali marini senza squame e senza pinne (crostacei e molluschi), gli uccelli rapaci e i rettili.

Il mercato dei prodotti certificati Kosher non consta solo di Ebrei che osservano le norme alimentari ebraiche, ma anche di Musulmani e di milioni di vegetariani o di individui che soffrono di intolleranza al lattosio.



CERTIFICAZIONI ETICHE DI PRODOTTO

VEGAN OK



L'attestato di certificazione è rilasciato da un Ente terzo che svolge tutta una serie di puntuali controlli per verificare che l'azienda operi secondo gli standard definiti dalla certificazione.

Per esempio, secondo uno degli Enti di certificazione accreditati per tale standard vedere questo marchio implica:

- Il non impiego di alimenti, ingredienti, coadiuvanti e ausiliari di fabbricazione di origine animale o provenienti da Organismi Geneticamente Modificati;
- Il non utilizzo nell'intero ciclo di produzione di coadiuvanti tecnologici, filtri, membrane e altri ausiliari di fabbricazione di origine animale.
- La rintracciabilità del lotto e del produttore di eventuali ingredienti critici.



Grazie per l'attenzione!

