A photograph of a sheep in a field under a blue sky. The sheep is the central focus, looking towards the camera. In the background, other sheep are visible grazing in a grassy field. The sky is clear and blue.

***Le caratteristiche
dell'etichettatura dei
prodotti di
qualità regolamentata
(BIO, DOP-IGP)***

30 marzo 2017 – Bologna

Matilde Fossati

componente del GdL etichettatura alimenti

Servizio Agricoltura sostenibile

Assessorato regionale Agricoltura, caccia e pesca

I Regolamenti delle produzioni di qualità in UE: sono norme volontarie

- Reg. CE 1151/2012: DOP, IGP e STG agroalimentari



(obbligatori)

- Reg. CE 834/2007: Agricoltura biologica



(obbligatorio)

- Reg. CE 1234/2007: Produzioni vitivinicole DOP-IGP



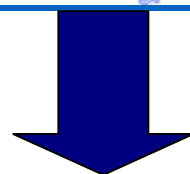
(facoltativi)

- Reg. CE 1234/2007: Etichettatura volontaria pollame

(no logo UE)

- Reg. CE 1760/2000: Etichettatura facoltativa bovina

(no logo UE)



Rispetto del disciplinare di produzione/regolamento

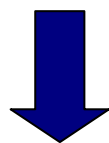
La normativa di riferimento è comune

Reg. CE 882/2004

Regolamento relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa



«controllo ufficiale»: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali



norme volontarie e norme cogenti

La normativa di riferimento è comune

La normativa di riferimento è comune

Reg. CE 882/2004

Art. 4 - Gli Stati membri designano le autorità competenti responsabili in relazione alle finalità e ai controlli ufficiali stabiliti dal presente regolamento.

Se uno Stato membro conferisce la competenza di effettuare i controlli ufficiali ad autorità che non siano l'autorità centrale competente, in particolare quelle a livello regionale o locale, si deve assicurare un coordinamento efficace ed efficiente tra tutte le autorità competenti interessate, anche, ove opportuno, in materia di protezione dell'ambiente e della salute.

Le autorità competenti procedono ad audit interni...

La normativa di riferimento è comune

Reg. CE 882/2004

Art. 5 - L'autorità competente può delegare compiti specifici riguardanti i controlli ufficiali a uno o più organismi di controllo.

L'organismo di controllo opera ed è accreditato conformemente alla norma europea EN 45004

«Criteri generali per il funzionamento di diversi tipi di organismi che eseguono ispezioni» e/o a un'altra norma se più pertinente, dati i compiti che gli sono stati delegati.

Le autorità competenti che delegano compiti specifici agli organismi di controllo organizzano audit o ispezioni di questi ultimi a seconda delle necessità.

La normativa di riferimento è comune

In Italia la conformità delle produzioni agroalimentari regolamentate è attestata dagli organismi privati di controllo e certificazione accreditati o dalle autorità pubbliche designate.

Nel caso siano delegati organismi privati di controllo e certificazione questi devono essere anche ACCREDITATI per la norma di riferimento.



è l'Ente Nazionale per l'accREDITamento dei Laboratori di prova e degli Organismi di certificazione e ispezione

La norma di riferimento è la UNI CEI EN ISO/IEC 17065 che contiene i requisiti per la competenza, il funzionamento coerente, l'imparzialità degli organismi di certificazione di prodotti, processi e servizi che è un'attività di valutazione di conformità di terza parte

LE COMPETENZE, nel sistema di controllo delle regolamentate:

RESPONSABILITA' APPLICAZIONE REGOLAMENTI

LO STATO



ha designato
l'autorità competente
responsabile dei controlli:

il MIPAAF

Il Mipaaf (ICQRF) valuta ed autorizza strutture di controllo (AP o OdC accreditati) DELEGANDO loro il controllo sugli operatori

CONTROLLO



**LE STRUTTURE DI
CONTROLLO DELEGATE**

*SVOLGONO I CONTROLLI
SISTEMATICI
SUGLI OPERATORI*

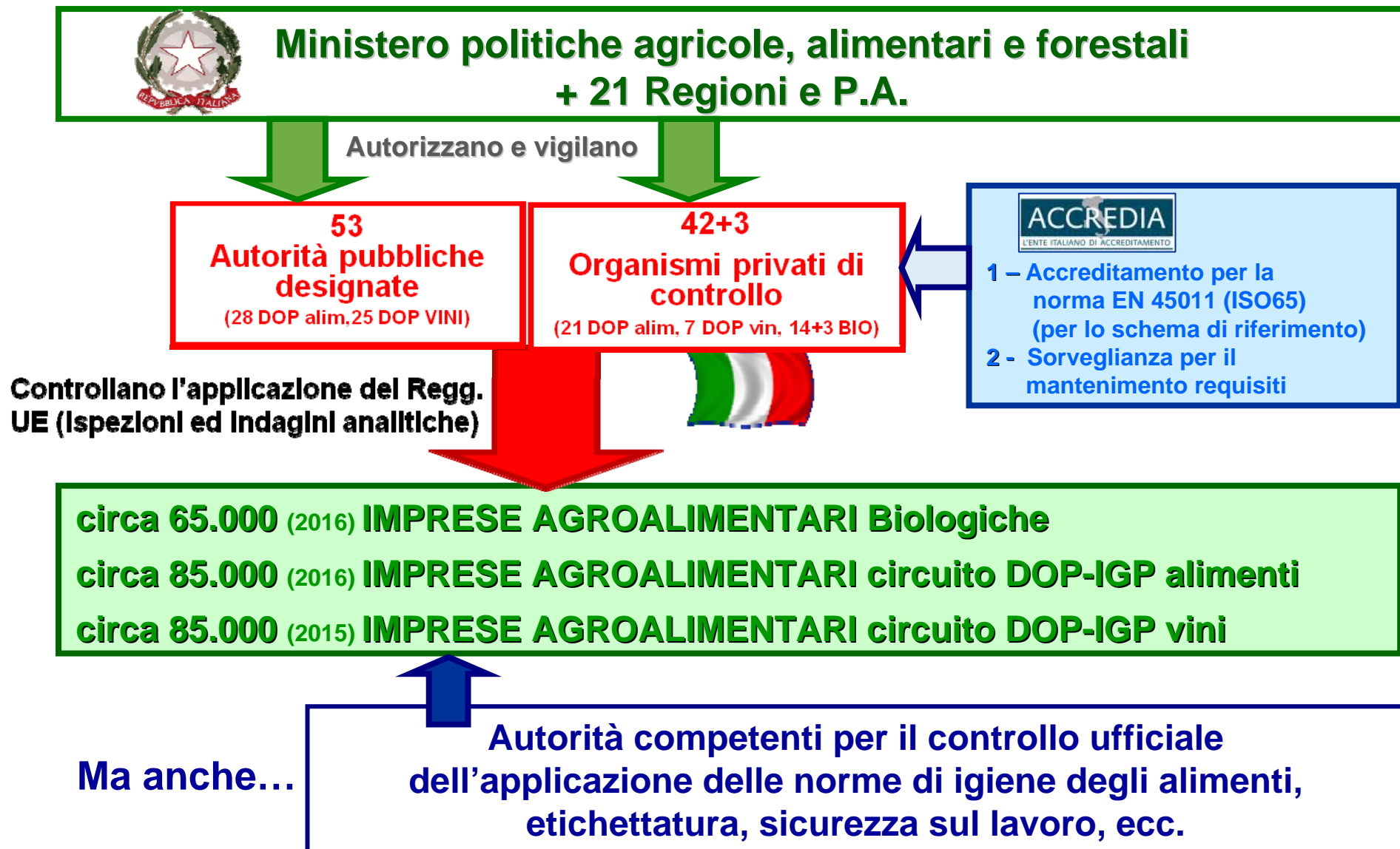
VIGILANZA















**II MIPAAF e
21 REGIONI e PA
in coordinamento**

*VIGILANO IN MANIERA
SISTEMATICA SULL'OPERATO
delle STRUTTURE DI CONTROLLO
nel territorio di competenza*

LE COMPETENZE, nel sistema di controllo delle regolamentate:





N	OdC DOP-IGP	Prodotti	N
1	 CIWA Cermet Certificazione e ricerca per la qualità	DOP - Olio di oliva Brisighella	1
		DOP - Olio di oliva Colline di Romagna	2
		DOP - Aceto balsamico tradizionale di Modena	3
		DOP - Squacquerone di Romagna	4
		IGP - Coppia ferrarese	5
		IGP - Pera dell'Emilia Romagna	6
		IGP - Pesca e nettarina di Romagna	7
		IGP - Scalogno di Romagna	8
		IGP - Asparago verde di Altedo	9
		IGP - Marrone di Castel del Rio	10
2	 CheckFruit	IGP - Melone mantovano	11
		DOP - Patata di Bologna	12
		DOP - Aglio di Voghiera	13
		IGP - Anguria Reggiana	14
		DOP - Prosciutto di Modena	15
		DOP - Prosciutto di Parma	16
		DOP - Culatello di Zibello	17
		DOP - Parmigiano Reggiano	18
		DOP - Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia	19
		IGP - Fungo di Borgotaro	20
3	 ISTITUTO PARMA QUALITÀ	DOP - Grana Padano	21
		DOP - Provolone Valpadana	22
		IGP - Amarene brusche di Modena	23
		IGP - Aceto balsamico di Modena	24
		DOP - Coppa piacentina	25
		DOP - Pancetta piacentina	26
		DOP - Salame piacentino	27
		IGP - Coppa di Parma	28
		IGP - Salame Felino	29
		DOP - Salamini italiani alla cacciatora	30
4	 OCQ PR Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate	IGP - Mortadella Bologna	31
		IGP - Zampone Modena	32
		IGP - Cotechino Modena	33
		IGP - Salame Cremona	34
		IGP - Vitellone bianco dell'Appennino Centrale	35
		DOP - Formaggio di fossa di Sogliano	36
		IGP - Ciliegia di Vignola	37
		IGP - Agnello del centro Italia	38
		IGP - Salama da sugo	39
		IGP - Panpapatò di Ferrara	40
IGP - Cappellacci di zucca ferraresi	41		
5	 C.S.Q.A. Certificazioni	IGP - Riso del Delta del Po	42
		DOP - Casciotta d'Urbino	43
		DOP - Piadina Romagnola	44
		DOP - Aceto balsamico tradizionale di Modena	45
		DOP - Prosciutto di Parma	46
		DOP - Culatello di Zibello	47
		DOP - Parmigiano Reggiano	48
		DOP - Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia	49
		IGP - Fungo di Borgotaro	50
		DOP - Grana Padano	51
DOP - Provolone Valpadana	52		
6	 ECEPA Ente certificazione prodotti agroalimentari	DOP - Amarene brusche di Modena	53
		DOP - Coppa piacentina	54
		DOP - Pancetta piacentina	55
		DOP - Salame piacentino	56
		IGP - Coppa di Parma	57
		IGP - Salame Felino	58
		DOP - Salamini italiani alla cacciatora	59
		IGP - Mortadella Bologna	60
		IGP - Zampone Modena	61
		IGP - Cotechino Modena	62
IGP - Salame Cremona	63		
7	 Istituto Nord Est Qualità	DOP - Formaggio di fossa di Sogliano	64
		IGP - Ciliegia di Vignola	65
		IGP - Agnello del centro Italia	66
		IGP - Salama da sugo	67
		IGP - Panpapatò di Ferrara	68
		IGP - Cappellacci di zucca ferraresi	69
		DOP - Riso del Delta del Po	70
		DOP - Casciotta d'Urbino	71
		DOP - Piadina Romagnola	72
		DOP - Aceto balsamico tradizionale di Modena	73
DOP - Prosciutto di Parma	74		
8	 3A - Parco tecnologico agro-alimentare dell'Umbria	DOP - Aceto balsamico tradizionale di Modena	75
		DOP - Prosciutto di Parma	76
		DOP - Culatello di Zibello	77
		DOP - Parmigiano Reggiano	78
		DOP - Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia	79
		IGP - Fungo di Borgotaro	80
		DOP - Grana Padano	81
		DOP - Provolone Valpadana	82
		IGP - Amarene brusche di Modena	83
		IGP - Aceto balsamico di Modena	84
DOP - Coppa piacentina	85		
9	 Agroqualità Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare	DOP - Coppa piacentina	86
		DOP - Pancetta piacentina	87
		DOP - Salame piacentino	88
		IGP - Coppa di Parma	89
		IGP - Salame Felino	90
		DOP - Salamini italiani alla cacciatora	91
		IGP - Mortadella Bologna	92
		IGP - Zampone Modena	93
		IGP - Cotechino Modena	94
		IGP - Salame Cremona	95
IGP - Vitellone bianco dell'Appennino Centrale	96		
10	 Ente Nazionale Risi	DOP - Aceto balsamico tradizionale di Modena	97
		DOP - Prosciutto di Parma	98
		DOP - Culatello di Zibello	99
		DOP - Parmigiano Reggiano	100
		DOP - Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia	101
		IGP - Fungo di Borgotaro	102
		DOP - Grana Padano	103
		DOP - Provolone Valpadana	104
		IGP - Amarene brusche di Modena	105
		IGP - Aceto balsamico di Modena	106
DOP - Coppa piacentina	107		
11	 ASSAM – Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche	DOP - Coppa piacentina	108
		DOP - Pancetta piacentina	109
		DOP - Salame piacentino	110
		IGP - Coppa di Parma	111
		IGP - Salame Felino	112
		DOP - Salamini italiani alla cacciatora	113
		IGP - Mortadella Bologna	114
		IGP - Zampone Modena	115
		IGP - Cotechino Modena	116
		IGP - Salame Cremona	117
IGP - Vitellone bianco dell'Appennino Centrale	118		
12	 Bioagricert S.r.l.	DOP - Aceto balsamico tradizionale di Modena	119
		DOP - Prosciutto di Parma	120
		DOP - Culatello di Zibello	121
		DOP - Parmigiano Reggiano	122
		DOP - Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia	123
		IGP - Fungo di Borgotaro	124
		DOP - Grana Padano	125
		DOP - Provolone Valpadana	126
		IGP - Amarene brusche di Modena	127
		IGP - Aceto balsamico di Modena	128
DOP - Coppa piacentina	129		

Le caratteristiche dell'etichettatura dei prodotti di qualità regolamentata - 30 marzo 2017 – Bologna

Gli OdC del DOP-IGP in Emilia-Romagna



Attualmente in regione operano 12 organismi di controllo e 2 autorità pubbliche designate per il controllo delle 44 produzioni DOP-IGP alimentari.

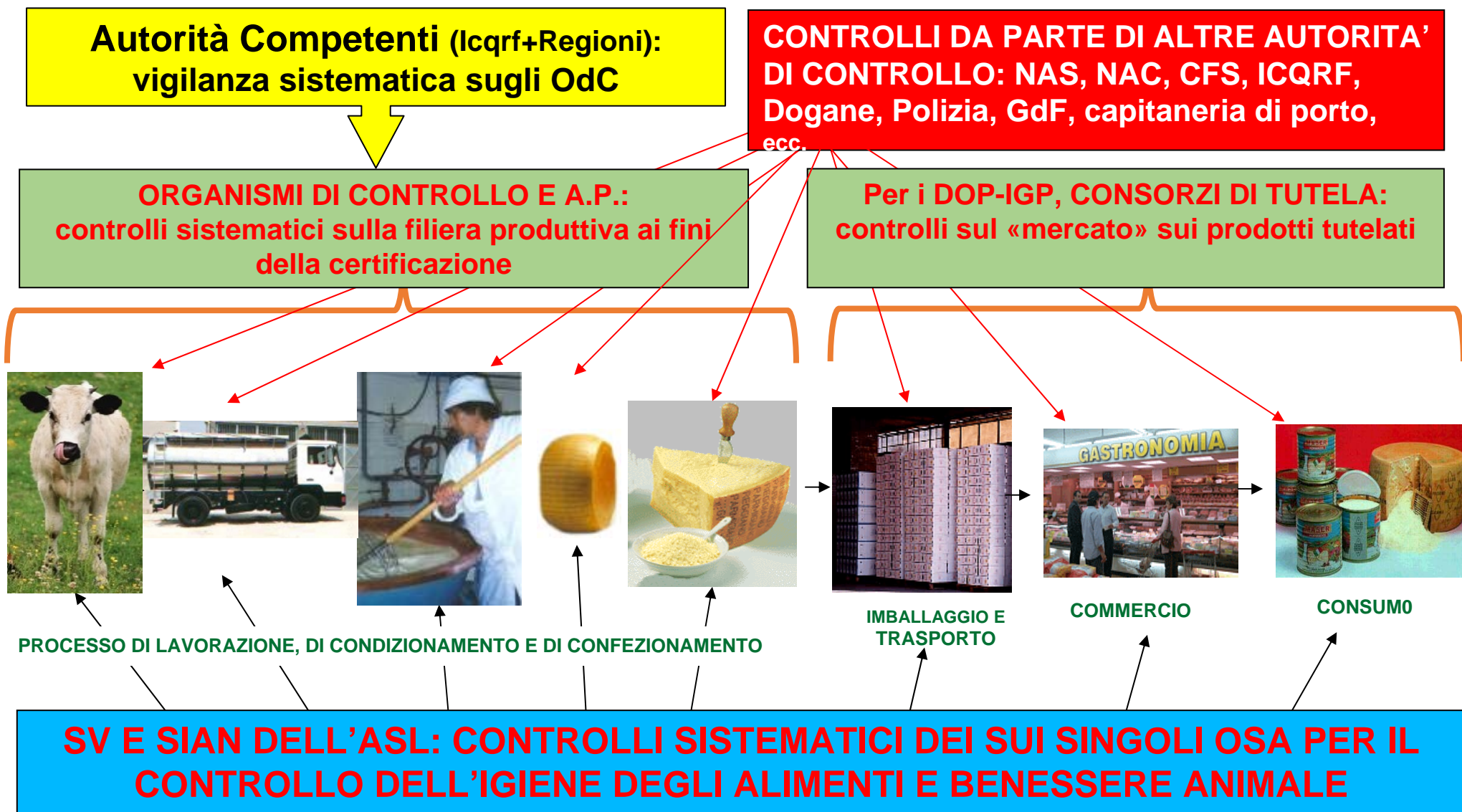


Ruolo:

- **Controllo della conformità dei prodotti DOP-IGP ai disciplinari di produzione approvati, attraverso l'applicazione del piano di controllo approvato.**

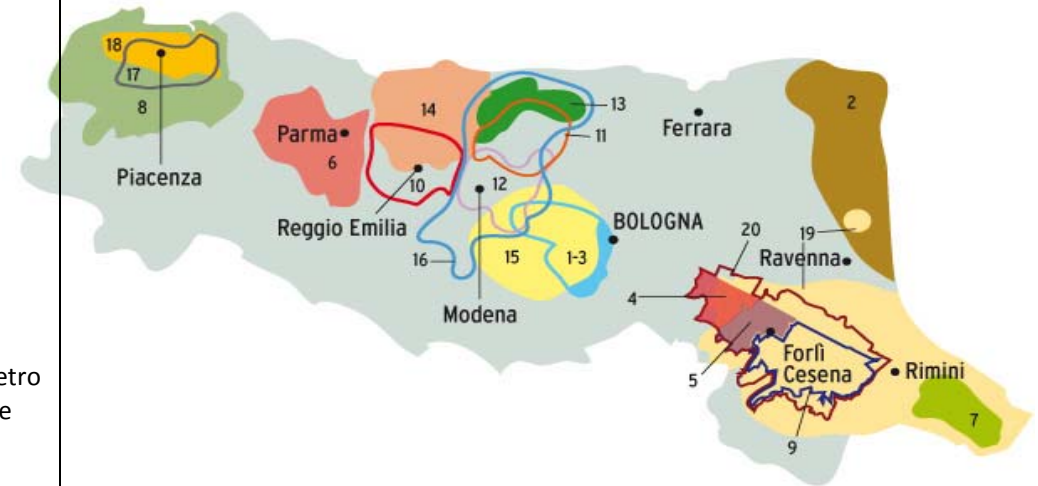
(Designazione e presentazione: )

- **Mantenimento dei requisiti di autorizzazione/delega**



Gli OdC del vini DOCG-DOC-IGT in Emilia-Romagna

 <p>Faenza (RA) Modena Parma Reggio Emilia Piacenza</p>	Vini con Denominazione d'origine controllata e garantita (DOCG)	1 Colli Bolognesi Pignoletto 2 Romagna Albana
	Vini con Denominazione d'origine controllata (DOC)	3 Bosco Eliceo 4 Colli Bolognesi 5 Colli d'Imola 6 Colli di Faenza 7 Colli di Parma 8 Colli di Rimini 9 Colli di Scandiano e di Canossa 10 Colli Piacentini 11 Colli Romagna Centrale 12 Gutturnio 13 Lambrusco di Sorbara 14 Lambrusco Grasparossa di Castelvetro 15 Lambrusco Salamino di Santa Croce 16 Modena o di Modena 17 Ortrugo dei Colli Piacentini 18 Pignoletto 19 Reggiano 20 Reno 21 Romagna
	Vini con Indicazione geografica tipica (IGT)	22 Bianco di Castelfranco Emilia 23 Emilia o dell'Emilia 24 Forlì 25 Fortana del Taro 26 Ravenna 27 Rubicone 28 Sillaro o Bianco del Sillaro 29 Terre di Veleja 30 Val Tidone

















Simbolo facoltativo

Gli OdC del biologico in Emilia-Romagna



**Logo
obbligatorio**

1		IT BIO 004	Suolo e Salute S.r.l.
2		IT BIO 006	ICEA Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale
3		IT BIO 007	Bio Agri Cert S.r.l.
4		IT BIO 009	CCPB S.r.l.
5		IT BIO 002	Codex S.r.l.
6		IT BIO 014	QC S.r.l.
7		IT BIO 008	Ecogruppo Italia S.r.l.
8		IT BIO 005	BIOS S.r.l.
9		IT BIO 012	Sidel S.p.a.
10		IT BIO 013	ABCert S.r.l.
11		IT BIO 015	Valoritalia S.r.l.
12		IT BIO 016	Siquiria S.P.A.
13		IT BIO 017	CEVIQ srl
14		IT BIO 018	Agroqualità S.P.A.

**Attualmente in regione operano
12 organismi di controllo,
(dei 14 delegati ed autorizzati dal
ministero delle Politiche Agricole
alimentari e forestali)**

Ruolo:

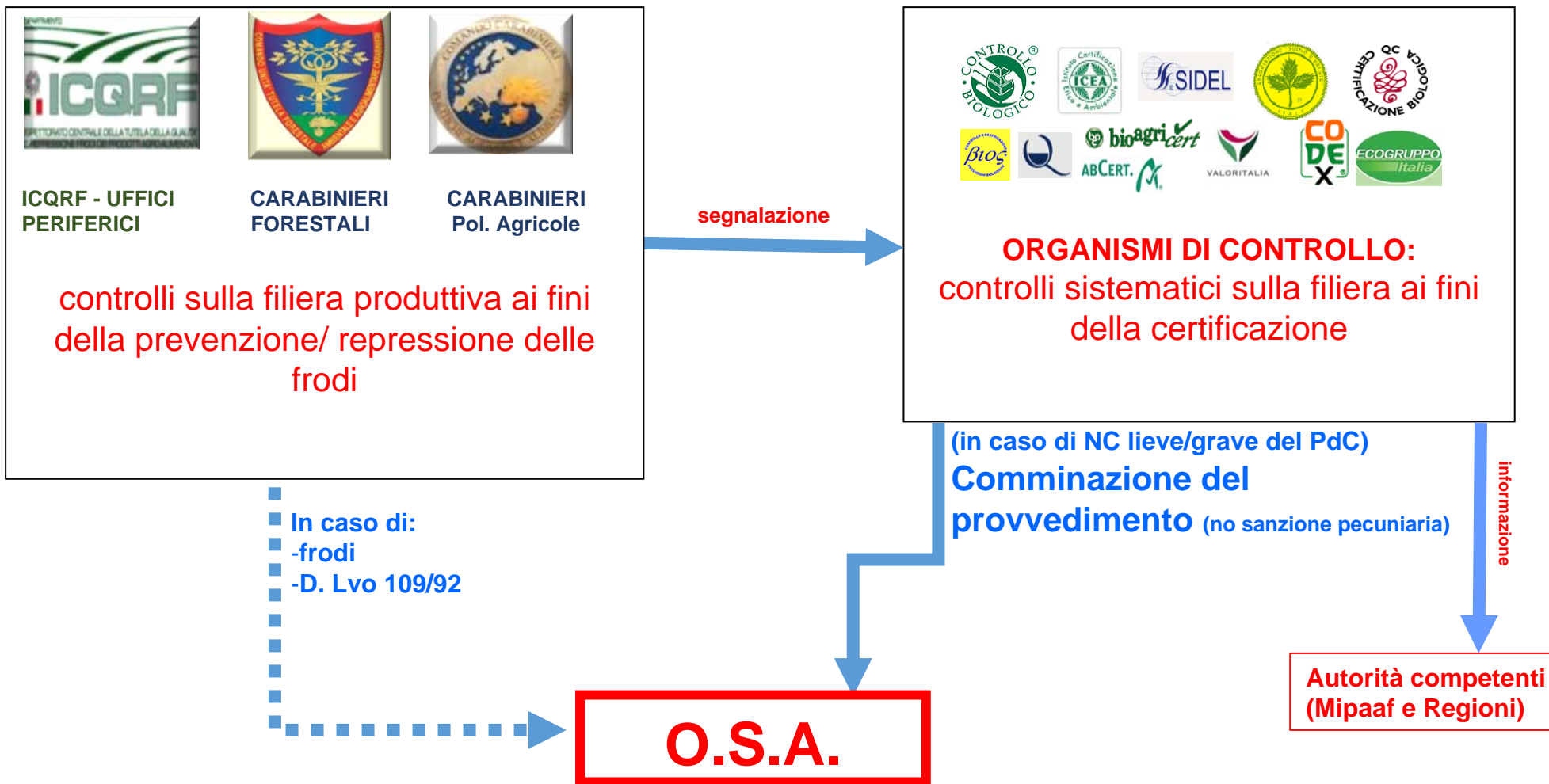
- Controllo della conformità dell'attività svolta dagli operatori biologici ai Regolamenti europeo, le leggi nazionali e regionali sull'agricoltura biologica attraverso l'applicazione del piano di controllo approvato **(compresa l'etichettatura)**
- Mantenimento dei requisiti di autorizzazione

Competenze e flusso informativo del sistema di controllo dei DOP-IGP

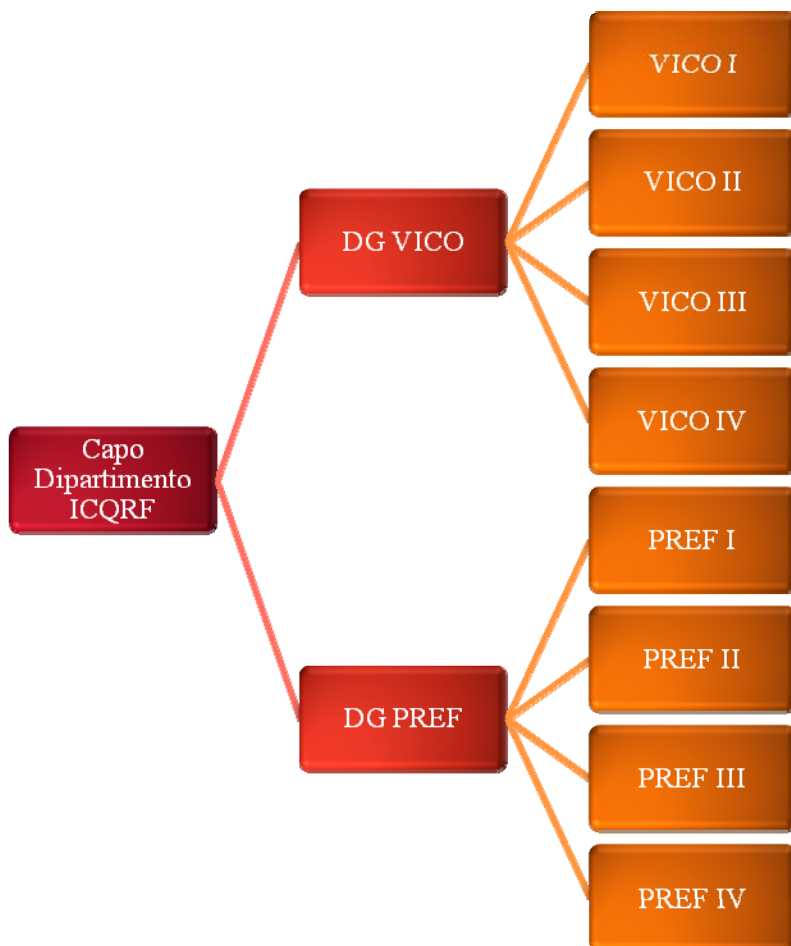
(alimenti e vini) – Norme specifiche: D. L.vo 297/2004 e Legge 12 dicembre 2016, n. 238



Competenze e flusso informativo del sistema di controllo delle produzioni biologiche. Norme specifiche: nessuna (ad oggi)



Struttura dell'ICQRF



- 10 Uffici territoriali
- 19 Uffici d'area
- 6 laboratori di analisi



















Oltre il 96% dei consumatori ha dichiarato che è molto importante che sull'etichetta sia scritta in modo chiaro e leggibile l'origine dell'alimento e per l'84% è fondamentale ci sia il luogo in cui è avvenuto il processo di trasformazione.

Per 8 italiani su 10 assume un'importanza decisiva al momento dell'acquisto che il prodotto sia fatto con materie prime italiane e sia trasformato in Italia, a seguire il 54% controlla che sia tipico, il 45% verifica anche la presenza del marchio Dop e Igp, mentre per il 30% conta che il prodotto sia biologico.

Sono questi i dati emersi dalla consultazione pubblica online sulla trasparenza delle informazioni in etichetta dei prodotti agroalimentari, svolta sul sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a cui hanno partecipato oltre 26mila cittadini (Indagine ISMEA 2015).

Obblighi di indicazione di origine vigenti

	0 – <u>In tutti gli alimenti</u>, nel caso in cui l’omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d’origine o al luogo di provenienza reali dell’alimento, in particolare se le informazioni che accompagnano l’alimento o contenute nell’etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l’alimento abbia un differente paese d’origine o luogo di provenienza (Reg. UE 1169 del 2011 prima era Dir. 2000/13/CE- D. Lvo 109/92)
	1 – <u>Rintracciabilità del latte fresco (DM 27 maggio 200 In Italia)</u>
	2 – <u>Pesce: indicazione zona di cattura o di allevamento (Reg. CE del 2002)</u>
	3 – <u>Frutta e verdura: indicazione origine (Reg. CE del 2008)</u>
	4 – <u>Uova: rintracciabilità (Direttiva CE 2002)</u>
	5 – <u>Miele: indicazione provenienza (Direttiva del 2001 – D. Lvo 2004)</u>
	6 – <u>Olio di oliva extravergine e vergine: obbligo di indicazione del Paese di origine delle olive (Reg. CE 2009)</u>
	7a – <u>Carne bovina: Etichettatura obbligatoria (Reg. CE 1760/2000)</u>
	7b – <u>Carne pollame: obbligo di etichettatura con indicazione provenienza (Ord. MinSalute 2005, in Italia)</u>
	7c – <u>Carni: dal 1/4/2015 (Reg. UE 1337/2013) obbligo origine esteso a carni ovine, caprine, suine ed avicole</u>
	8 – <u>Passata di pomodoro: obbligo indicazione della zona di coltivazione del pomodoro (DM 2006. In Italia)</u>
	9 – <u>PRODOTTI DOP E IGP: indicazione origine protetta ALIMENTI (Reg. UE 1151 del 2012)</u>
	10 – <u>PRODOTTI DOP E IGP: indicazione origine protetta VINI (Reg. UE 1151 del 2012)</u>
	11 – <u>PRODOTTI BIOLOGICI (Reg. CE 834 del 2007)</u>
	12 – <u>Latte e prodotti a base di latte: dal 19 aprile 2017 obbligo di indicazione della provenienza del latte</u>
	13 – <u>Pasta alimentare: dal obbligo di indicazione della provenienza del grano o della farina</u>

1 - Rintracciabilità del latte fresco D.M. 27 maggio 2004 (solo in Italia)

Nessun sistema sanzionatorio specifico



Due tipologie di indicazioni obbligatorie:

- Zona di mungitura, oppure
- origine del latte (più diffuso)

1 - Rintracciabilità del latte fresco D.M. 27 maggio 2004 (solo in Italia)

Nessun sistema sanzionatorio specifico



Due tipologie di indicazioni obbligatorie:

- Zona di mungitura,
- oppure
- origine del latte



2 – Pesce: indicazione zona di cattura o di allevamento (Regolamento CE del 2002)



Solo per il pesce fresco venduto sfuso (filetti), non per i prodotti trasformati (es bastoncini)

3 – Frutta e verdura: indicazione origine (Regolamento CE del 2006)

CONFEZIONATO PER CONAD S.C.
 VIA MICHELINO, 59 BOLOGNA
 DA CANOVA S.R.L.
 VIA EMILIA, 2750 LONGIANO (FC)
 ORGANISMO DI CONTROLLO
 AUTORIZZATO DAL MIPAAF: IT BIO 009

VERSO NATURA BIO
 CONAD

DA B.D.N.O.O. N.°0000216 ORIGINE REP. DOMINICANA
BANANE CAVENDISH Lun.min.cm 14
CAT.II

L.253 **0,620kg**

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF: IT BIO 009 OPERATORE CONTROLLATO N. 3604

8 0031701055339

PASSA AL BIOLOGICO
Almaverde®
bio

Conf. da APOFRUIT Italia
 Stabilimento di Longiano (FC), Via Emilia, 2750
 ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF - IT BIO 009
 Origine Italia

CAROTE: CAL. MIN. 10 mm
CAT. II

Tara kg **0,006**
L.06.MAG 2013

PESO FISSO 0,750kg

8 0245811003207

PRODOTTO BIOLOGICO CERTIFICATO E CERTIFICATO S.E.C.E. Operatore Controllato N. 1.25.42.3
 Pegg. CE 543/11 N. 046 Italia B.N.D.O.O. N. 0000216

ALL'ORIGINE DEL GUSTO
TERRE D'ITALIA

Pomodoro Ciliegino di Pachino I.G.P.

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF
 POMODORO DI PACHINO IGP

Certificato da Autorità Pubblica designata dal MIPAAF
 Pomodoro prodotto in coltura protetta.

Pomodoro di Pachino I.G.P.
 "I Pomodori di Pachino I.G.P. sono coltivati nella punta sud-orientale della Sicilia, un territorio molto vocato per questa produzione grazie all'intensa irradiazione solare, alla salinità delle acque irrigue ed alla mitezza del clima. I pomodori Ciliegino, caratterizzati da una polpa consistente e saporita, sono ideali consumati freschi o come ingredienti di numerose ricette mediterranee."

terreditalia.com
 Per GS S.p.A. - Via Caldera 21 - 20153 Milano.
 Confezionato da Ortomi Soc. Coop. Agr. arl
 nello stabilimento di C.da Pianetti, sn - 96018 Pachino (SR)
 Commercializzato da Fortunato srl
 C.da Pianetti, sn - 96018 Pachino (SR)

Consorzio di Tutela I.G.P. Pomodoro di Pachino.

Certificato da Autorità Pubblica designata dal MIPAAF

SAPORI D'INTORNI
 CONAD

Aglio di Voghiera DOP

D.O.P. Aglio Voghiera

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MipAAF

AGLIO DI VOGHIERA DOP. BND00 0104765
 PRODOTTO PER CONAD S.C. VIA MICHELINO, 59 BOLOGNA DA LE AIE S.R.L. NELLO STABILIMENTO DI GUALDO (FE) VIA PROVINCIALE 15/B
 CERTIFICATO DA ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF

PROVA D'ACQUISTO CONAD C2 AGLIO DI VOGHIERA 150g

150g

AGLIO BIANCO SECCO.
 ORIGINE: ITALIA VOGHIERA (FE)
 CAT: 1^ Cal. 45/65

GGN 4052852791014
 CONFEZIONATO IL: **05/04/16**
LOTTO C2

8 003170 046351

IGP ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP
 Indicazione Geografica Protetta
 Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 Reg CE 510/06

O.P. ROSARIA Soc. Cons. a r.l.
 C/DA PORTICELLI BELPASSO CT

ARANCE TAROCCO
CAT. I CAL. 5
 TRAT. IN SUPERF. EG04 IMAZALIL
 C.F.2PN L 08/03/2012
 B.N.D. O.O. N.0105222

PESO NETTO 1,5 kg

ORIG. ITALIA SICILIA
BUCCIA NON EDIBILE

8 003170 014879

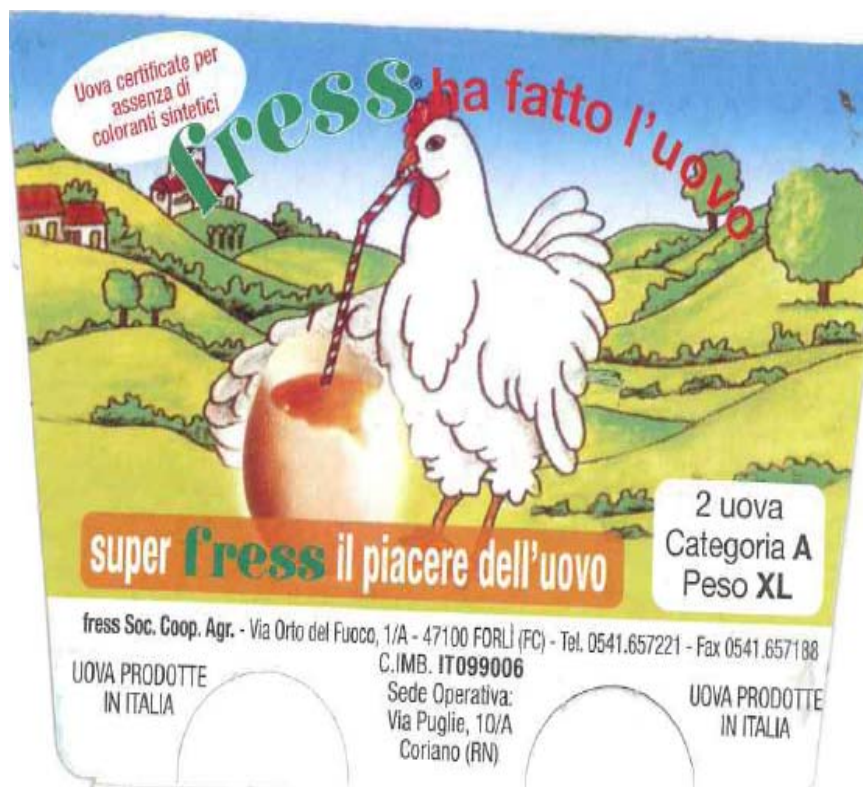
I.G.P. POMODORO DI PACHINO
 Pomodoro prodotto in coltura protetta
 B.N.D.O.O. 0116147 ORIGINE: Italia, Sicilia
CILIEGINO IGP EXTRA DA 300 g
 PROD: POMODORO A GRAPPOLO VARIETA: CREATIV
 Cat.: EXTRA Cal. N.C

COD. I.G.P.	3- FOR-TR
LOTTO G:	A / 10
LOTTO P:	21/ 26

8 012666504541

4 – Uova: rintracciabilità (Direttiva CE 2002)

Le uova hanno un codice stampato sul guscio che permette la tracciabilità:
Provincia e Comune dell'allevamento dove avviene l'ovodeposizione e tipo di allevamento.



Sugli imballaggi è obbligatoria l'indicazione dell'indirizzo del produttore, data di deposizione, Codice centro di imballaggio, ecc.

5 – Miele: indicazione provenienza (Direttiva del 2001 – D. Lvo 2004)

Nelle etichette del miele è obbligatorio indicare il Paese di provenienza o, se la miscela è frutto di più mieli, l'area generica.

- 1) «miscela di mieli originari della CE»;
- 2) «miscela di mieli non originari della CE»;
- 3) «miscela di mieli originari e non originari della CE»;

Se il miele è interamente prodotto in Italia si può scrivere “miele italiano”.

E' facoltativa la possibilità di riferimenti topografici più precisi

(la regione o la località).



6 – Olio di oliva extravergine e vergine: Obbligo di indicazione del Paese di origine delle olive (Reg. CE del 2009)

Se l'olio è ottenuto nello stesso Paese delle olive si può indicare il nome del Paese seguito da diciture quali:

“Prodotto in...”,

“Ottenuto in...”,

ma anche:

“100% prodotto in...”



Se l'olio è ottenuto da olive provenienti da altri Paesi: si può indicare: “Olio ottenuto in... da olive raccolte in ...”

Se l'olio è ottenuto da miscele di oli comunitari e/o non comunitari, si dovrà indicare: “Miscela di oli di oliva non comunitari e comunitari”

7a – Carne bovina: Etichettatura obbligatoria e (facoltativa) – Reg. 1760/2000

fiorfiore
coop

Il Meglio della Cultura Gastronomica

Scottona

Bovino Adulto

alimentazione
• NO OGM •

QUALITÀ SICURA COOP

La Scottona è una femmina di bovino, di età inferiore a 22 mesi, particolarmente apprezzata per la tenerezza e la qualità delle sue carni

Conserva in frigorifero tra 0° e +4° C

coop FARENZA VIA FORNARINA N.118

FILETTO SCOTTONA

FILETTO DI SCOTTONA
SCOTTONA/BOVINO ADULTO

LOTTO: 01.12.10 - 14
NATO IN: Francia N. DISCIPLINARE COOP IT 016 ET
ALLEVATO IN: Francia/Italia
MACELLATO IN: Italia da UNIEG CE IT 172 S
SEZIONATO IN: Italia da UNIEG CE IT 172 S

DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA. CONSERVARE A DA 0° A +4° C

PREINCARTATO IL: 01.12.10 ORA: 10:52

Tara kg	€/kg	Peso
0,010	32,65	0,480kg

PREZZO 15,67€

2 104198010156751



SUPERMERCATO
CONAD Castel Bolognese
Via Emilia Levante, 245 - Tel. 0548.656910

FIorentINE S/OSSO BOV. AD. SCOTTONA

Consigliato per: Griglia, Padella

Cod. Identificativo: FR3409119782
Nato in: FRANCIA
Allevato in: FRANCIA-ITALIA
Macellato in: ITALIA 378H
Sezionato in: ITALIA 378H
Tipo Genetico: LIMOUSINE
Categoria: Scottona

Età in mesi <= 16
Aut. Min. N.: IT 0172ET
Lotto: 37

DATA CONF.	TARA KG	PESO NETTO KG	PREZZO AL KG
04-03-11	0.016	0.300	19.98 €

IMPORTO 5.99 €

CONSERVARE DA 0°C A +4°C

2140658 005991



unicoop firenze

kg	€/kg	€
4833		
BOLLITO MAGRO		
SCOTTONA BA CAF		
VEDI LIBRO INGREDIENTI PLU 4833		
TIPO GENETICO/RAZZALIMOUSINE		
ETA' DELL'ANIMALE : < 22 MESI		
NATO IN : ITALIA		
ALLEVATO IN : ITALIA		
ALLEVATO DA : CORSETTI PIERO E SIL		
MACELLATO IN : ITALIA 2417M		
MACELLATO DA : CENTRO CARNI MUGELLO 2417M		
SEZIONATO IN : ITALIA 2417M		
SEZIONATO DA : CENTRO CARNI MUGELLO 2417M		
LOTTO : IT051990053044		
ING. : 5689		
DISCIPLINARE : IT068ET CAF		
PESO NETTO KG	PREZZO €/kg	IMPORTO €
1,166	8,90	10,38
Tara pt =	0,004 kg	
4832		
BOLLITO S-OSSO		
SCOTTONA BA CAF		
VEDI LIBRO INGREDIENTI PLU 4832		
TIPO GENETICO/RAZZALIMOUSINE		
ETA' DELL'ANIMALE : < 22 MESI		
NATO IN : ITALIA		
ALLEVATO IN : ITALIA		
ALLEVATO DA : CORSETTI PIERO E SIL		
MACELLATO IN : ITALIA 2417M		
MACELLATO DA : CENTRO CARNI MUGELLO 2417M		
SEZIONATO IN : ITALIA 2417M		
SEZIONATO DA : CENTRO CARNI MUGELLO 2417M		
LOTTO : IT051990053044		
ING. : 5689		
DISCIPLINARE : IT068ET CAF		
PESO NETTO KG	PREZZO €/kg	IMPORTO €
0,920	7,90	7,27
Tara pt =	0,004 kg	
NC 2 TOTALE € 1		
044	27-10-2015	

27-0448331166-0448320920-0000000



7b – Carne di pollame: obbligo di etichettatura con indicazione provenienza (Ordinanza del MinSalute del 2005)

A seguito della crisi dell'aviaria, lo Stato italiano ha emesso Ordinanze contenenti misure volte a “migliorare la sicurezza alimentare” rendendo obbligatoria l'indicazione nell'etichetta delle carni di pollame.

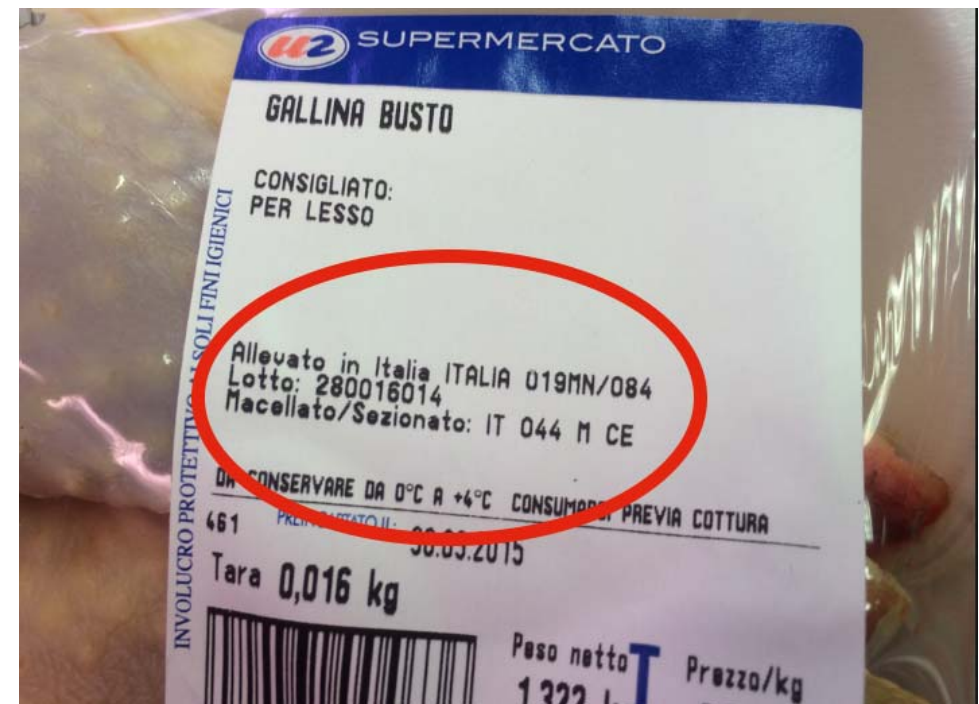
Codice ASL dell'allevamento:

IT + sigla comune + SIGLA PROVINCIA + n. allevamento . Es: IT019FO120

- Data e n. lotto macellazione
- Numero di riconoscimento del macello

Se del caso:

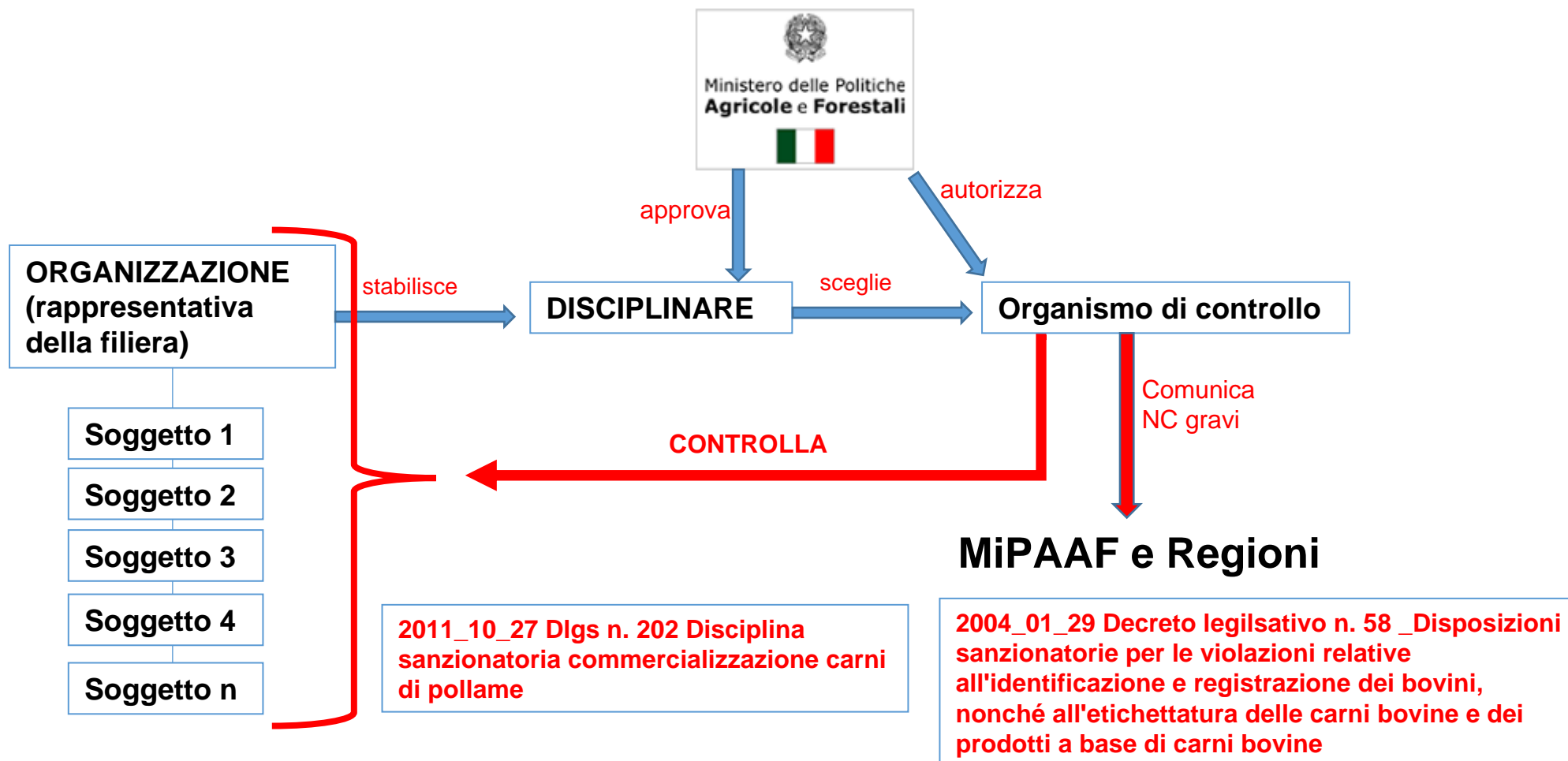
- Data e n. di lotto sezionamento
- Numero di riconoscimento del sezionamento



Reg. CE 1234/2007 e Reg. CE 543/2008:
DM 29/7/2004 Etichettatura volontaria
pollame

Reg. CE 1760/2000 (etich. facoltativa abrogata):
DM 16/01/2015 Nuova etichettatura facoltativa
carne bovina

Lo schema del sistema di controllo è il seguente:



Etichettatura volontaria pollame: le informazioni in etichetta

Es. Disciplinare UNAITALIA – IT 001EA

1 - Informazioni

- ~~A. Numero di riferimento o Codice di riferimento o codice di rintracciabilità che permette di risalire al lotto di produzione.~~
- ~~B. Paese di nascita dei pulcini (nella forma: nato in.....)~~
- ~~C. Paese e allevamento di ingrasso dei pulcini~~
- ~~D. Paese e numero di autorizzazione CE del macello in cui è avvenuta la macellazione (es. "macellato in Italia CE IT 0XX Mo S"~~
- ~~E. Paese e numero di autorizzazione CE del laboratorio di sezionamento in cui è avvenuto il sezionamento.~~
- F. allevato a terra
- G. alimentazione NO OGM
- H. alimentazione priva di farine animali
- I. alimentazione priva di grassi animali aggiunti
- J. alimentazione priva di coccidostatici
- K. allevato all'aperto
- L. allevamento estensivo al coperto
- M. allevamento rurale all'aperto
- N. allevamento rurale in libertà
- O. % di nella razione alimentare
- P. Età minima alla macellazione
- Q. "Genotipo a lento accrescimento" o "a lenta crescita" o "a lento accrescimento"
- R. densità di allevamento sotto forma di:
 - R.1 "maggiore spazio in allevamento rispetto ai limiti di legge"
 - R.2 "più libertà di movimento grazie a maggiore spazio in allevamento rispetto ai limiti di legge"
- S. "Arricchimenti ambientali quali balle di paglia e trespolti per favorire i comportamenti naturali" o "Arricchimenti ambientali quali balle di paglia per favorire i comportamenti naturali"
- T. Disponibilità o uso di luce naturale/solare
- U. "Allevato senza uso di antibiotici"
- V. Razza o tipo genetico
- W. logotipo dell'Organizzazione
- X. codice alfanumerico attribuito dal MIPAAF

2 - Informazioni – obbligatorie per altre leggi

- Y. modalità di conservazione
- Z. denominazione di vendita (es. Pollo)
- AA. data di scadenza
- BB. quantità netta
- CC. sede dello stabilimento (non necessaria se c'è bollo sanitario)
- DD. Istruzioni per l'uso (da consumarsi previa cottura)
- EE. nome e ragione sociale dello stabilimento di mac./ sez. / conf.

3 - Altre informazioni non cogenti riportate in etichetta o su materiale collegato

- AA. valori nutrizionali del prodotto
- BB. organismo di controllo ai sensi del decreto del 29.07.04
- CC. codice a barre

7c – Carni: dal 1/4/2015 (Reg. UE 1337/2013) obbligo origine esteso a carni ovine, caprine, suine ed avicole

I FRESCHI DI Carrefour

GALLINA A META'
 Classe A fresco
 ALLEVATO IN: ITALIA
 MACELLATO IN: ITALIA
 Per GS Spa, via Caldera 21,20153 Milano
 Prodotto da Agricola Tre Valli soc. coop.
 nello stabilimento di
 P.Le A.Veronesi,1 S.Martino B.A. (VR) Italy

Conservare da 0°C a +4°C. Da consumare
 previa cottura. Da consumare entro **02.04.2017**

PREZZO/KG	PESO NETTO	IMPORTO
3,99€	0,680kg	2,71€

IT 04 M CE
 L. 05458798 B4501
 2100458 032712

I FRESCHI DI Carrefour

POLLO FILETTO A FETTE GROSS
 Classe A fresco
 NATO IN: ITALIA ALLEVATO IN: ITALIA
 MACELLATO IN: ITALIA
 Per GS Spa, via Caldera 21,20153 Milano.
 Prodotto da Agricola Tre Valli soc. coop.
 nello stabilimento di
 P.Le A.Veronesi,1 S.Martino B.A. (VR) Italy

Conservare da 0°C a +4°C. Da consumare
 previa cottura. Da consumare entro **24.02.2017**

PREZZO/KG	PESO NETTO	IMPORTO
6,99€	0,728kg	5,09€

IT 04 M CE
 L. 05378470 B2339
 2003431 1005093

FESA DI TACCHINO A FETTE
 FRESCO CLASSE A. CONSERVARE DA 0°A+4°C. DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

PESO NETTO	PREZZO/KG	IMPORTO
0,592kg	8,90€	5,27€

DA CONSUMARE ENTRO: **10.03.17**
 L.7404031100 IT 021 H
 ORIGINE: ITALIA
 PER GS SPA VIA CALDERA 21,20153 MILANO PRODOTTO NELLO STABILIMENTO
 RVLCOOP SOC.COOP.AGR.VIA DEL RIO,336 SAN VITTORE DI CESENANOPOLI
 ALLEVATO IN ITALIA MACELLATO IN ITALIA

COSTINE SUINO
 CONFEZIONE RISPARMIO
 Consigliato per: GRIGLIA, PADELLA, SUGO
 Da conservare da 0° a + 4° C

Cod. Identificativo: 4184001014
 Nato in: ITALIA
 Allevato in: ITALIA
 Macellato in: ITALIA 660H
 Sezionato in: ITALIA 660H

CODICE BREVE: 97

PREINCARTATO IL:	TARA KG	PESO NETTO KG	PREZZO AL KG
14/05/16	0.020	1.094	5.40 €

IMPORTO **5.91 €**
 2140463 005915

**Origine:
 non è
 obbligatorio
 ripeterla**

Carrefour
 viversano
 Tacchino
 Prodotto italiano
 Alimentazione vegetale con mais e soia non geneticamente modificati



8 – Passata di pomodoro: obbligo di indicazione della zona di coltivazione del pomodoro (DM del 2006...solo in Italia)

Nell'etichettatura della passata di pomodoro, deve essere indicata la zona di coltivazione del pomodoro fresco utilizzato.



Origine

9 – l'etichettatura dei PRODOTTI DOP-IGP: LE REGOLE del Reg 1151/2012 E I SIMBOLI

Dal 4 gennaio 2016, su tutti i prodotti riconosciuti come

Denominazioni di origine protetta,



Indicazioni geografiche protette



Specialità tradizionali garantite



E' obbligatorio l'uso dei simboli DOP, IGP o STG

E' opzionale l'indicazione delle diciture, per esteso o in acronimo (DOP, IGP, STG)

Le norme si applicano soltanto ai prodotti originari dei Paesi membri, mentre per i Paesi terzi rimane l'opzione di utilizzare alternativamente i simboli o le diciture (per esteso o abbreviate)

9 – l’etichettatura dei PRODOTTI DOP-IGP: LE REGOLE del Reg 1151/2012

REGOLA BASE: ARTICOLO 12 REG 1151/2012

Nel caso dei prodotti originari dell’Unione, che sono commercializzati come denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta registrata secondo le procedure stabilite nel presente regolamento, i simboli dell’Unione associati a tali prodotti **figurano** nell’etichettatura. Inoltre, il nome registrato del prodotto **dovrebbe** figurare nello stesso campo visivo.

Le indicazioni «denominazione di origine protetta» o «indicazione geografica protetta» o le corrispondenti abbreviazioni «DOP» o «IGP» possono figurare nell’etichettatura.

REGOLE SPECIFICHE: Nel disciplinare di produzione registrato (con Regolamento UE), tra le specifiche di produzione deve essere indicata «qualsiasi regola specifica per l’etichettatura del prodotto in questione» che il Comitato promotore ritiene di rendere obbligatoria.

Ad es.: per il «Pampato di Ferrara» obbligo del simbolo grafico del prodotto da utilizzare in abbinamento inscindibile con l’IG o DO

Per la Coppa di Parma, «Coppa di Parma» seguita dalla menzione “Indicazione Geografica Protetta” o “IGP”, seguita dal simbolo grafico comunitario e dal marchio aziendale, è sufficiente.



9 – l'etichettatura dei PRODOTTI DOP-IGP:

RIASSUMENDO...

Designazione e presentazione dei prodotti DOP-IGP:

-In alcuni casi autorizzazione preventiva da parte del Consorzio di tutela

-In tutti i casi il controllo è in carico all'OdC

-In tutti i casi la responsabilità è dell'OSA



9 – l'etichettatura dei PRODOTTI DOP-IGP

SALUMIFICIO VAL D'ONGINA
Salumificio Val d'Ongina snc. Monticelli d'Ongina (Pc) via Po 1
macello e laboratorio artigianale
SISTEMA QUALITA' CERTIFICATO
LAVORIAMO SOLO CARNI DI SUINI EMILIANI O LOMBARDI

SALAME PIACENTINO
D.O.P. DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Il salame piacentino, le cui antichissime origini si perdono nel tempo, ha oggi il riconoscimento europeo di prodotto con denominazione di origine protetta. Questo insaccato di puro suino ha sapore dolce e delicato, colore rosso vivo con lenticelle di grasso perfettamente bianco. Conservare in ambiente umido e consumare entro 6 mesi. La carne utilizzata proviene da suini allevati in Emilia o Lombardia, è stata lavorata e stagionata più di 45 giorni nel laboratorio di Monticelli d'Ongina. Prima del taglio occorre eliminare lo spago e pulire la superficie dalle muffe (segno di buona salute del prodotto). Affettare la porzione che si desidera appena prima dell'utilizzo. Proteggere dall'aria la parte rimanente e conservarla in frigorifero.

SALAME PIACENTINO
004/A
N° 802631
Reg. CE 1263/06

Ingredienti: carne suina, trippino suino, sale, zucchero, spezie, aromi naturali, antiossidante (E 301), conservante (E 250). Può contenere tracce di pistacchio.
Conservare al freddo +1/+4 - Vendere a peso
Non forare la confezione.

Villani s.p.a.
Via E. Zanasi n° 24 - 41051 Castelnuovo R. (MO) - Italia
Prodotto nello stabilimento di
Via Galliera, 5/2 - Bentivoglio (BO)



Vecchia dicitura: «garantito dal MipAAF»

Valore medio per 100 g di Parmigiano-Reggiano	% RDA*
Valore calorico	302
Energia	1633
Proteine	33,0
Carboidrati	0,0
Grassi	28,40
Vitamina A	mg 270 34
Vitamina B12	mcg 4,20 168
Riboflavina	mg 0,37 26
Biotina	mg 0,023 46
Calcio	mg 1.180 145
Fosforo	mg 678 97
Zinco	mg 4 40

*RDA: Razione Giornaliera Raccomandata
PARMIGIANO-REGGIANO:
INGREDIENTI: latte, sale, caglio.
NON FORARE LA CONFEZIONE, APRIRLA ALMENO DUE ORE PRIMA DELL'UTILIZZO.
DA VENDERE A PESO.
CONSERVARE IN FRIGORIFERO: +4/+8°C
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: vedi etichetta

Prodotto e confezionato da:
Azienda Agricola Biologica REGGIANI
Via F. Baracca, 6 - 41013
Recovato di Castelfranco E. (MO)
Tel: 347.740-3135
terryreggiani@libero.it
facebook: Terry Reggiani
www.bioreggiani.com

Spaccio aziendale:
Parmigiano-Reggiano,
burro, caciotte, ricotte,
crema di Parmigiano,
yogurt, vino, prodotti tipici.



Azienda Agricola Biologica REGGIANI
L'unione fa la "FORMA"
Biologico

PARMIGIANO REGGIANO
24 MESI

www.bioreggiani.com

OPERATORE CONTROLLATO N. 8974
www.ccpd.it
www.mipaf.it

Simbolo + nome del prodotto + dicitura «certificato da organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali»

9 – l'etichettatura dei PRODOTTI DOP-IGP: vini



DOP: DOC o DOCG
IGP: IGT

MENZIONE+ nome del prodotto

NO OBBLIGO DEL SIMBOLO, NO dicitura «certificato da organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali»

9 – PRODOTTI DOP E IGP: utilizzo di una DOP-IGP come ingrediente

Il permesso per l'utilizzo del riferimento nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità di un prodotto composto, elaborato o trasformato alla DOP e IGP DEVE essere richiesto al **consorzio di tutela riconosciuto o, in assenza, alla Direzione Generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, del Mipaaf.**

Ci sono criteri specifici da rispettare (dimensione del carattere, specifiche registrazioni, ecc.).

E' vietato l'uso del logo



L'utilizzo della denominazione tutelata esclusivamente nella lista degli ingredienti non è sottoposto ad autorizzazione ministeriale.

Link al sito ministeriale dedicato:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9795>

SISTEMA SANZIONATORIO a tutela delle Do e Ig (base giuridica: D. Lvo 297/2004 e Codice Penale)

Sanzioni amministrative: a carico degli OSA

- sanzioni che puniscono l'impiego commerciale, diretto o indiretto, delle denominazioni protette per prodotti – anche trasformati – che non hanno diritto a fregiarsi della denominazione protetta

Da 2.500 a 20.000 €

- sanzioni che puniscono l'usurpazione, l'imitazione o l'evocazione di una denominazione protetta nella designazione e presentazione di un prodotto non tutelato; l'utilizzo di qualsiasi altra indicazioni falsa o ingannevole

Da 2.000 a 50.000 €

- sanzioni che puniscono i soggetti che violano le disposizioni dei piani di controllo delle denominazioni protette

Da 2.000 a 12.000 €

- sanzioni che puniscono i soggetti che non assolvono agli obblighi pecuniari nei confronti degli Organismi di controllo o dei Consorzi di tutela

Triplo dell'importo dovuto, interessi e sospensione

a carico da altri soggetti

Da 50.000 a 62.000 €

Organismi di controllo

- per le inadempienze commesse nell'espletamento dei propri compiti

Consorzi di tutela

- per le inadempienze dagli stessi commesse nell'espletamento dei propri compiti

Altre organizzazioni private

- che esercitano abusivamente le funzioni Consorzi di tutela riconosciuti dal Ministero

La gestione delle non conformità

Non conformità gravi

La gestione delle non conformità gravi, comporta i rimedi interni atti a rimuoverne gli effetti o a prevenire nuovi fenomeni

L'applicazione di **sanzioni amministrative** (pecuniarie e non). Tali sanzioni sono previste dall'**articolo 3, comma 1** del D. Lgs. n. 297/04, con l'ulteriore sanzione della sospensione del diritto ad utilizzare la denominazione protetta fino alla rimozione della causa che ha dato origine alla sanzione.

La non conformità è comunicata all'Icqrf competente

Non conformità lievi

La gestione delle non conformità lievi avviene di solito all'interno del sistema del certificazione e nell'ambito del rapporto tra singolo operatore e Struttura di controllo e si definisce mediante le azioni correttive previste dallo specifico piano dei controlli.

**SISTEMA SANZIONATORIO a tutela delle Do e Ig
(base giuridica: D. Lvo 297/2004 e Codice Penale)**

**Le
Sanzioni
Penali:**

Articolo 515 c.p.

**Frode nell'esercizio
del commercio**

Articolo 517 c.p.

**Vendita di prodotti
industriali con
segni mendaci**

**Articolo 517
quater c.p.**

**Contraffazione di
indicazioni
geografiche o di
denominazioni di
origine dei prodotti
agroalimentar¹**

Articolo 517 bis: Circostanza aggravante: le pene stabilite dagli articoli 515, 517 e 517 *quater* sono aumentate se i fatti da essi previsti hanno ad oggetto alimenti o bevande la cui denominazione di origine o geografica o le cui specificità sono protette dalle norme vigenti.

9 – l'etichettatura dei PRODOTTI BIOLOGICI: LE REGOLE del Reg. 834/2007 E IL LOGO

Il logo del biologico è riservato solo ai prodotti alimentari ed ai mangimi biologici (food e feed).

L'uso logo del biologico è riservato solo ai prodotti alimentari ed ai mangimi biologici (food e feed).

Lo si può usare solo se il prodotto è costituito principalmente da ingredienti di origine agricola.

https://ec.europa.eu/agriculture/organic/downloads/logo_it

Nessuna deformazione del logo o dello sfondo è permessa:
è possibile modificare il colore per un processo di stampa monocromatica.

PRODOTTI AGRICOLI NON TRASFORMATI

Prodotti agricoli tal quali: mele, pere, uova, latte,
mix di legumi, ecc.



Proporzione altezza/larghezza= 1/1,5
Dimensioni minime: mm 13,5 x mm 9

PRODOTTI AGRICOLI TRASFORMATI:

- almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola è biologica
- fino al 5% degli ingredienti di origine agricola può non essere biologico, ma deve essere elencato

nell'allegato IX del Reg. 889/2008: elenco positivo degli ingredienti non bio utilizzabili.

Non sono considerati ingredienti di origine agricola: acqua, sale, alcuni additivi, coadiuvanti, enzimi, aromi,
Sali minerali, vitamine aminoacidi e micronutrienti.

PRODOTTI DELLA CACCIA E DELLA PESCA: non possono essere considerati biologici

PRODOTTI CON INGREDIENTI BIO E NON BIO IN PROPORZIONI VARIABILI: no logo

PRODOTTI IN CONVERSIONE: no logo

VINO BIOLOGICO: si logo

MANGIMI BIOLOGICI: si logo

MANGIMI UTILIZZABILI IN AGRICOLTURA BIOLOGICA: no logo

ECC. ECC.

9 – l'etichettatura dei PRODOTTI BIOLOGICI: regole UE e ulteriore regola italiana DM 18354/2009

Quando si usa il logo comunitario, è necessario inserire un'indicazione del luogo di produzione delle materie prime agricole che compongono il prodotto, come segue:

- «Agricoltura UE» se le materie prime agricole sono state prodotte nell'UE,
- «Agricoltura non UE» se le materie prime agricole sono state prodotti in Paesi terzi
- «Agricoltura UE/nonUE» se parte delle materie prime agricole è stata prodotta in UE e parte in un Paese terzo



AB - CDE – 999
Agricoltura UE



AB - CDE – 999
Agricoltura non UE



AB - CDE – 999
Agricoltura
UE/non UE



BE - BIO - 02
Agricoltura Belgio



FR - BIO - 006
Agricoltura Francia



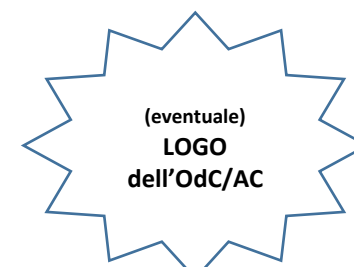
DE - OKO - 006
Agricoltura Germania

«Agricoltura UE» «Agricoltura non UE» può essere sostituita o integrata dal nome del paese, nel caso in cui tutte le materie prime siano state prodotte in quel Paese



IT - BIO - 004
Agricoltura Italia

Operatore controllato: 3856



luogo di produzione delle
materie prime agricole

Numero attribuito dall'OdC
all'operatore controllato

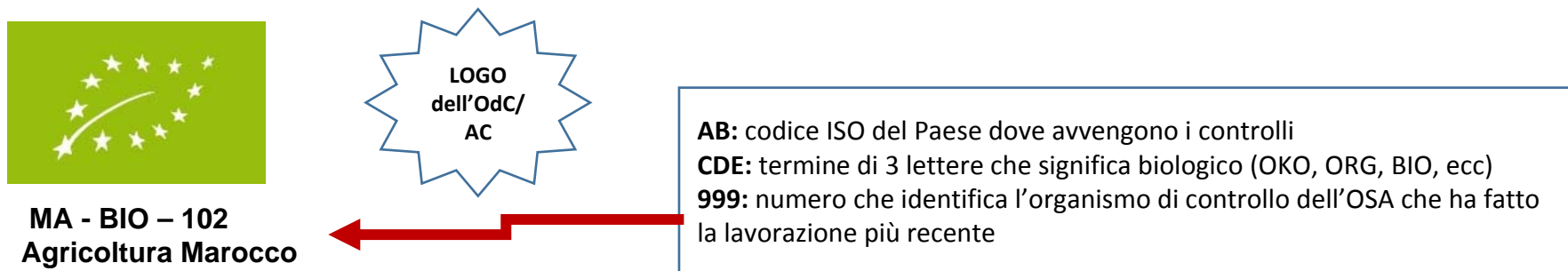


AB: codice ISO del Paese dove avvengono i controlli
CDE: termine di 3 lettere che significa biologico (OKO, ORG, BIO, ecc)
999: numero che identifica l'organismo di controllo dell'OSA che ha fatto la lavorazione più recente

9 – l'etichettatura dei PRODOTTI BIOLOGICI: PRODOTTI IMPORTATI

L'uso del logo comunitario e l'indicazione del luogo di produzione delle materie prime sono facoltativi per i prodotti importati dai Paesi terzi.

Tuttavia, se il logo comunitario figura nell'etichettatura, questa riporta anche l'indicazione del luogo di produzione delle materie prime.



I prodotti preimballati etichettati da operatori biologici collocati in paesi Terzi e controllati da Organismi di Controllo europei (autorizzati dalla Commissione UE), se commercializzati sul mercato europeo devono riportare in etichetta il codice identificativo attribuito dalla Commissione UE all'OdC.

SISTEMA SANZIONATORIO delle produzioni biologiche (base giuridica: D. M. 15962/2013 e Codice Penale)



Art. 2.

Definizione di Non Conformità

1. La non conformità consiste nel mancato rispetto delle disposizioni previste dalla normativa europea, nazionale e regionale in materia di agricoltura biologica.

2. La non conformità è determinata da comportamenti e/o negligenze compiuti dall'operatore biologico o da eventi non direttamente imputabili allo stesso.

3. Le non conformità si distinguono in inosservanze, irregolarità ed infrazioni e comportano l'applicazione, nei confronti dell'operatore, di una corrispondente misura da parte dell'Organismo di Controllo al quale è associato ai sensi dell'art. 27 del Reg. (CE) n. 834/2007.

4. Le misure sono applicate in maniera proporzionale all'importanza, alla natura e alle circostanze che hanno determinato il configurarsi della non conformità.

**MISURE applicate dagli OdC:
-soppressione delle
indicazioni,**

**-sospensione dell'operatore
(divieto di utilizzo del certificato per un
determinato periodo),**

**-esclusione dell'operatore dal
sistema di controllo (ritiro del
certificato)**

**NESSUNA SANZIONE AMMINISTRATIVA A CARICO DEGLI
OSA (né di altri soggetti del sistema di controllo)**

**SISTEMA SANZIONATORIO delle produzioni biologiche
(base giuridica: D. M. 15962/2013 e Codice Penale)**

**Le
Sanzioni
Penali:**

Articolo 515 c.p.

**Frode nell'esercizio
del commercio**

Articolo 517 c.p.

**Vendita di prodotti
industriali con
segni mendaci**

Articolo 517 bis: Circostanza aggravante: le pene stabilite dagli articoli 515, 517 e 517 *quater* sono aumentate se i fatti da essi previsti hanno ad oggetto alimenti o bevande la cui denominazione di origine o geografica o le cui specificità sono protette dalle norme vigenti.

9 – l'etichettatura dei PRODOTTI BIOLOGICI: RIASSUMENDO...

Designazione e presentazione dei prodotti BIOLOGICI:

- Autorizzazione preventiva da parte dell'OdC
- In tutti i casi il controllo è in carico all'OdC:

Check-list OdC

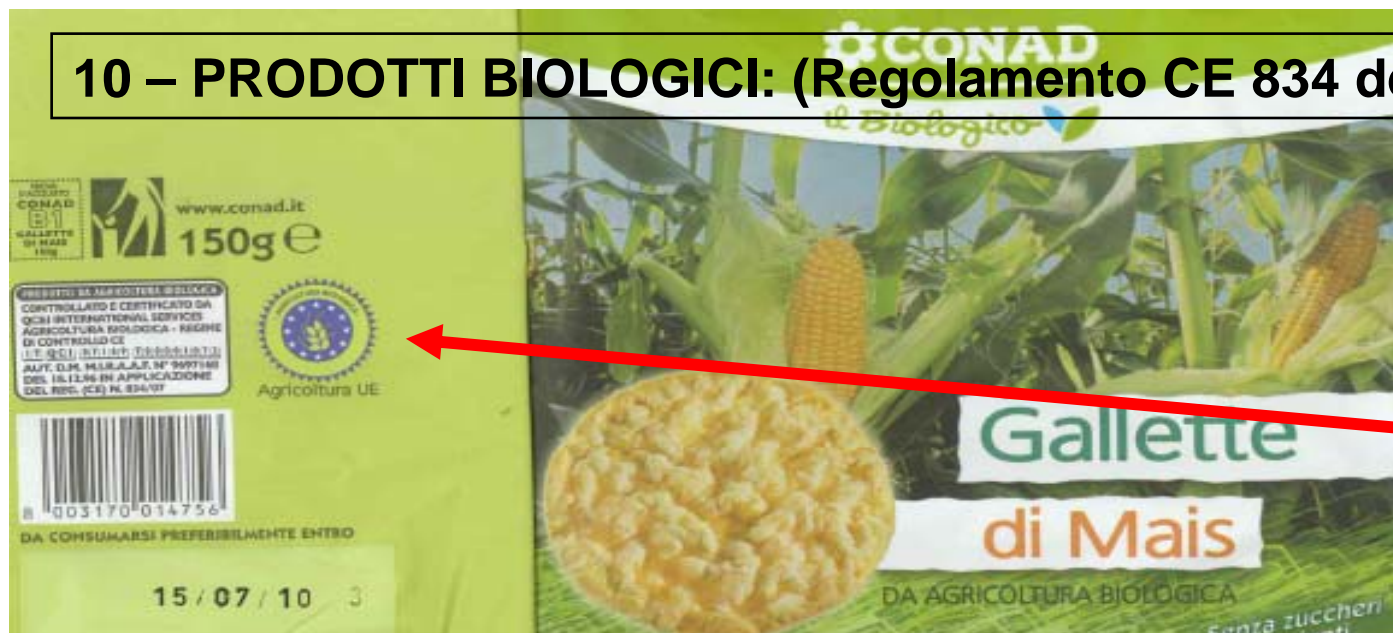


DMiPAAF Provvedimenti/misure sugli operatori



- In tutti i casi la responsabilità è dell'OSA

10 – PRODOTTI BIOLOGICI: (Regolamento CE 834 del 2007)



VECCHIA
ETICHETTA
e
VECCHIO
LOGO
Fino al
30/6/2012



NUOVA
ETICHETTA
dal 1/7/2012

10 – PRODOTTI BIOLOGICI: (Regolamento CE 834 del 2007)

Fileni È NATURALE, è buono!

BIO

* I NOSTRI *

CRESCONO A MANGIANO

PER DARTI IL Sapore DI UNA VOLTA

ALIMENTI BIOLOGICI

IL SAPORE DELLE MARCHE

I nostri polli e tacchini sono allevati rispettando il ciclo naturale di crescita.

100% CARNI ITALIANE

CONAD
il Biologico

PRODOTTI PER CONAD S.C. VIA MICHELINO, 59 BOLOGNA DA FRUTTAGEL S.C.p.A. VIA NULLO BALDINI, 26 ALFONSINE (RA)

PRODOTTO PER CONAD S.C. VIA MICHELINO, 59 BOLOGNA DA FRUTTAGEL S.C.p.A. VIA NULLO BALDINI, 26 ALFONSINE (RA)

IT BIO 009 Agricoltura ITALIA

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF: IT BIO 009 OPERATORE CONTROLLATO N. 5455

8045 9620

Bottiglia: Raccolta Vetro www.conad.it

Passata Classica

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Pomodoro lavorato da fresco

700g e

POMODORO 100% ITALIANO

720

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

PER 100g DI PRODOTTO: Valore energetico 107kJ - 25kcal • Grassi 0,2g di cui Acidi grassi saturi 0,1g • Carboidrati 4,2g di cui Zuccheri 3,6g • Fibre 0,8g • Proteine 1,3g • Sale 0,03g

CONSERVAZIONE
Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro qualche giorno.

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE
Vedere la data riportata sulla capsula.

INGREDIENTI
Pomodori*, correttore di acidità: acido citrico. Pomodoro coltivato in Italia. (*: da agricoltura biologica)

PASSATA DI POMODORO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.

FESA DI TACCHINO A FETTE BIOLOGICA

PRODOTTO BIOLOGICO CONTROLLATO E CERTIFICATO DA CCPB ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT BIO 009 OPERATORE CONTROLLATO N°5496

ITBIO009 AGRICOLTURA ITALIA

MACELLATO IN VIA CASSIA NORD 15, 53035 MONTERIGGIONI (SI).

DATA MACELLAZIONE: 27.04.16 CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA. NON FORARE. CONSUMARE PREVIA COTTURA.

CONFZ. DATA/LOTTO: 30.04.16

CONSERVARE TRA 0 E +4° C.

LOTTO DI SEZIONAMENTO/CODICE DI RINTRACCIABILITA': 177021

ORIGINE:	PESO NETTO	DA CONSUMARE ENTRO:
ITALIA	0,300kg	09.05.16

PREZZO/KG	PREZZO
22,90€	6,87€

2326440 1006876

PRODOTTO FRESCO CLASSE A

FILENI SIMAR S.R.L. VIA MARTIRI DELLA LIBERTA' 27, JESI (AN)

Logo + codice odc + origine materia prima

+ codice dell'operatore controllato

10 – PRODOTTI BIOLOGICI: (Regolamento CE 834 del 2007)

STESSO CAMPO VISIVO (attenzione: non stesso campo visivo principale)
e
L'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole
collocata immediatamente sotto il numero di codice dell'OdC?



10 – PRODOTTI BIOLOGICI: (Regolamento CE 834 e Reg. 1234)



**Origine:
non è
obbligatorio
ripeterla**

10 – PRODOTTI BIOLOGICI: (Regolamento CE 834 del 2007)



Le scorte dei vini prodotti fino al 31/7/2012 possono essere etichettati «prodotto da uve bio» se ottenuti da uve bio e se anche la cantina è sotto controllo
I vini prodotti dal 1/8/2012 devono essere etichettati «vino biologico» se ottenuti nel rispetto del Reg 834/2007 (uve bio, vinificazione bio, tutto sotto controllo)

Ulteriori obblighi di indicazione di origine Reg. UE 1169/2011

Con l'entrata in vigore graduale del Reg. UE 1169 del 2011 si riteneva **PROBABILE** l'obbligo dell'origine esteso a altre carni, trasformati monoingrediente, latte e derivati, ecc...
INVECE....



12 – Latte e prodotti a base di latte: dal 19 aprile 2017 obbligo di indicazione della provenienza del latte

DM 9 dicembre 2016: Indicare l'origine del latte impiegato come materia prima in etichetta di ogni **latticino** prodotto sul territorio italiano, con specificazione delle seguenti informazioni riguardati il latte usato:

- 1_ «paese di mungitura» o «miscela di latte di Paesi UE» o «miscela di latte di Paesi non UE»;
- 2_ «paese di condizionamento o di trasformazione» o «latte condizionato o di trasformazione in Paesi UE» o «latte condizionato o trasformato in Paesi non UE»;

In caso di coincidenza dei tre dati, basta indicare: «origine del latte»: nome del Paese.

Art. 1 [...] per il latte fresco disciplinato ai sensi del decreto interministeriale del 27 maggio 2004, continuano ad applicarsi le disposizioni previste dalla normativa vigente anteriormente alla data di entrata in vigore del presente decreto

Art. 5. 1. Per le violazioni degli obblighi di cui al presente decreto si applicano le sanzioni di cui all'art. 4, comma 10, della **legge 3 febbraio 2011, n. 4**.

Art. 6. 1. Le disposizioni del presente decreto non si applicano ai prodotti di cui all'allegato 1 legalmente fabbricati o commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in un Paese terzo.

Art. 7. 1. **Le disposizioni del presente decreto si applicano in via sperimentale fino al 31 marzo 2019.** [...]

4. I prodotti di cui all'art. 1, che non soddisfano i requisiti di cui al presente decreto, portati a stagionatura, immessi sul mercato o etichettati prima dell'entrata in vigore dello stesso, possono essere commercializzati fino **all'esaurimento scorte e comunque entro e non oltre 180 giorni dalla data di entrata in vigore del presente decreto.**

E PRESTO...



DM 9 dicembre 2016 ALLEGATO 1

Latte(*) e prodotti lattiero-caseari di cui all'art. 1, comma 1

Latte e crema di latte, non concentrati né addizionati con zuccheri o altri edulcoranti.

Latte e crema di latte, concentrati o con aggiunta di zuccheri o di altri edulcoranti.

Latticello, latte e crema coagulata, yogurt, kefir ed altri tipi di latte e creme fermentate o acidificate, sia concentrate che addizionate di zucchero o di altri edulcoranti aromatizzate o con l'aggiunta di frutta o di cacao.

Siero di latte, anche concentrato o addizionato di zucchero o di altri edulcoranti; prodotti costituiti di componenti naturali del latte, anche addizionati di zucchero o di altri edulcoranti, non nominati né compresi altrove.

Burro e altre materie grasse provenienti dal latte; creme lattiere spalmabili.

Formaggi, latticini e cagliate.

Latte sterilizzato a lunga conservazione.

Latte UHT a lunga conservazione.

(*) Per "latte" si intende sia quello vaccino, che quello bufalino, ovi-caprino, d'asina e di altra origine animale.



12 – Latte e prodotti a base di latte: dal 19 aprile 2017 obbligo di indicazione della provenienza del latte



Ulteriori obblighi di indicazione di origine Reg. UE 1169/2011

E PRESTO...



13 – Pasta alimentare: dal obbligo di indicazione della provenienza del grano o della farina

DM: Indicare l'origine del grano impiegato come materia prima in etichetta di ogni

confezione di pasta secca prodotta sul territorio italiano, con specificazione delle seguenti informazioni:

1_ «paese di coltivazione del grano» o «miscela di grani di Paesi UE» o «miscela di grani di Paesi UE/non UE»;

2_ «paese di molitura» o «grano molito in Paesi UE» o «grano molito in Paesi UE/non UE»;

Se il grano duro è coltivato almeno per il 50% in un solo Paese, come ad esempio l'Italia, si potrà usare la dicitura: "Italia e altri Paesi UE e/o non UE".

INDICAZIONE FACOLTATIVA DI QUALITÀ - Reg. UE 1151/2012 (art. 29)

Le **indicazioni facoltative di qualità** devono soddisfare determinati criteri:

- l'indicazione è una caratteristica di una produzione o una modalità produttiva o di trasformazione di un prodotto agricolo;
- l'indicazione conferisce valore al prodotto rispetto a prodotti simili
- l'indicazione ha una dimensione europea

Sono escluse le norme obbligatorie e gli standard che integrano le norme su base settoriale o di categoria di prodotto.

Tra le indicazioni facoltative di qualità il Reg. UE 1151/2012 istituisce due indicazioni che designano la provenienza:

“prodotto di montagna”

e

“prodotto dell'agricoltura delle isole”



ASSESSORATO AGRICOLTURA, CACCIA E PESCA
Direzione Generale Agricoltura, caccia e pesca

Servizio Agricoltura sostenibile

Vigilanza delle produzioni regolamentate
Viale della Fiera, 8 - 40127 Bologna (Italy)
Tel +390515274275 Fax +390515274359

Matilde Fossati *mfossati@regione.emilia-romagna.it*
Carlo Marranghello *cmarranghello@regione.emilia-romagna.it*
Isabella Chiarelli *ichiarelli@regione.emilia-romagna.it*
Monica Stabellini *mstabellini@regione.emilia-romagna.it*

<http://www.ermesagricoltura.it>