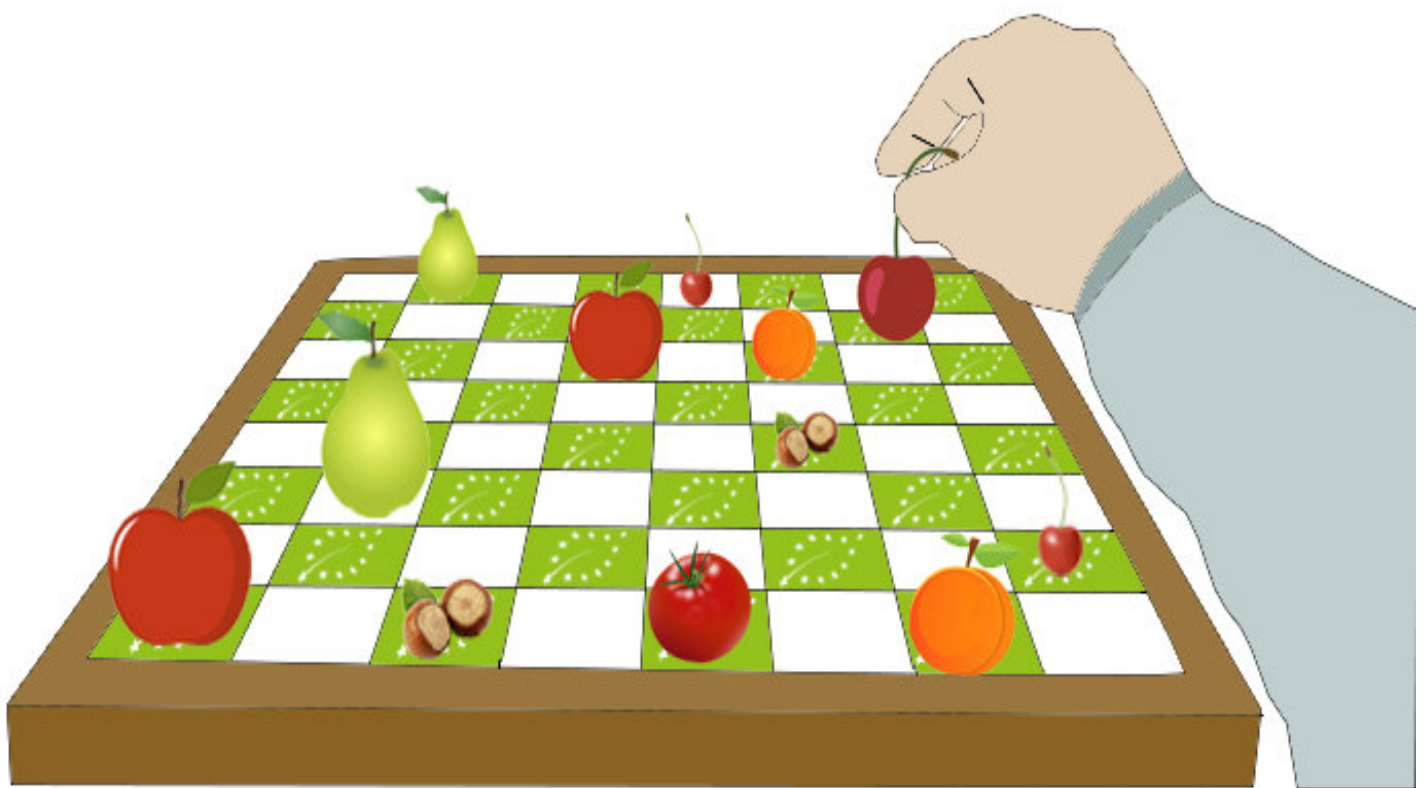


Etichettatura dei prodotti biologici

Linea Guida Operativa



Gli autori:



Donato Ferrucci. Agronomo, pubblicista, e Master in Diritto Alimentare, ha iniziato a occuparsi di certificazione e legislazione alimentare nel 2000, in collaborazione con Bioagricert srl. Docente ITS Academy per Sistemi qualità, Tecniche di audit e Certificazione dei prodotti alimentari. Membro della redazione di rivistadiagraria.org. Per info: Google “Donato Ferrucci Agronomo”.



Nicolò Passeri. Agronomo, libero professionista, Dottore di ricerca in “Economia e Territorio”. Si occupa di consulenze tecnico-legali nei contenziosi, supporta le imprese nell’iter delle certificazioni agro-alimentari e svolge analisi tecnico economiche dei processi produttivi. Sugli stessi temi svolge docenze rivolte a operatori e tecnici del comparto agroalimentare. Collabora con l’Università degli Studi della Tuscia. Per info: Google “Nicolò Passeri Agronomo”.



Patrizia Salusti. Tecnologo Alimentare, consulente per la Sicurezza e Qualità Alimentare nell’ambito delle certificazioni cogenti e volontarie. Sugli stessi argomenti è docente negli ITS Academy e collaboratrice scientifica presso l’Istituto per la BioEconomia (IBE CNR) per la valorizzazione nutrizionale e sensoriale della biodiversità vegetale. È giudice sensoriale e membro della giuria della Rassegna Nazionale Farina di castagne.



Daniele Pisanello. Avvocato cassazionista, consulente in Legislazione e Diritto Alimentare, modelli organizzativi ex d.lgs. 231/2001 e *compliance data protection*. Titolare dello studio legale LEX ALIMENTARIA, è altresì responsabile dell’Ufficio Legale di Ass.O.Cert.Bio. e consulente legale Consiglio dell’Ordine Nazionale dei tecnologi alimentari. Siede nel comitato scientifico del CeDISA - Centro Studi sul Diritto e le Scienze dell’Agricoltura, alimentazione e ambiente, presso Università degli studi del Piemonte Orientale. Professore a contratto in corsi universitari e trainer in corsi di formazione in Italia e all’estero. Autore, inter alia, di Guida alla legislazione alimentare, EPC, 2022. www.lexalimentaria.eu

Grafica di copertina ed editing a cura del Dr. Agr. **Angelo Martella**

Con il patrocinio di



Indice

Introduzione..... un nuovo scenario.....	6
L’oggetto (Capo I, Art. 1).....	7
Gli Obiettivi (Art. 4, capo I).....	7
I Principi (Capo I, Art. 5, 6 e 7)	8
Ambito di applicazione (Capo I articolo 2).....	10
Sistema di Certificazione (Capo V, Art. 34)	10
Certificato (Capo V, Art. 35).....	10
Gruppo di operatori (Capo V, Art. 36)	12
Conclusioni	12
I prodotti biologici e le regole di comunicazione	15
Le regole di comunicazione e processo.....	16
La composizione dei prodotti biologici (Allegato II, Parte IV, punto 2.2).....	16
L’etichetta (artt. 30, 32, 33 e All. IV, V - Reg. (UE) 2018/848)	18
<i>Alimenti biologici</i>	18
<i>Alimenti con ingredienti biologici</i>	19
L’indicazione di origine (Art. 32); alcune riflessioni e importanti novità	20
Schemi di sintesi.....	26
ESEMPI PRATICI.....	41
Pasta di grano duro.....	43
Yogurt al mirtillo	45
Zucchine sottolio	47
Olio extravergine di Oliva	49
Miele	51
Passata di pomodoro.....	52
Crema di Nocciole	54
Prodotto Ortofrutticolo fresco: Pomodoro	56
Succo di Frutta	57
Legumi secchi	59
Prodotto Ortofrutticolo fresco: Mirtillo	61
Prodotto Ortofrutticolo fresco: Castagne	62
Farina di grano tenero	64
Birra	66
Formaggio e ricotta	68
Nocciole tostate	70

Frutta essiccata: Albicocche	72
Frutta sciroppata: Marroni	74
Uova	76
Confettura	78
Preparato a base di frutta	80
<i>Approfondimenti</i>	82
<i>La trasformazione dei prodotti agricoli</i>	83
Le regole di prodotto e di processo	84
<i>Le regole di organizzazione, relazione e responsabilità</i>	84
<i>Un esempio di analisi e pianificazione produttiva</i>	86
Il numero di lotto	91
Le indicazioni nutrizionali	92
<i>Le insidie della comunicazione del biologico attraverso il marchio registrato Il caso emblematico di Bio-Ene</i>	97

Introduzione..... un nuovo scenario

Il nuovo regolamento comunitario, si rinnova con una veste “etica” innovativa e anche rivoluzionaria, ma non sembra così anche dagli addetti ai lavori, forse troppo presi da regole tecniche di produzione, tralasciando le riflessioni sui principi fondanti del sistema.

Siamo di fronte ad una visione di tutela ambientale più ampia, con attenzione al clima e all'immissione ambientale di elementi dannosi. A seguire si ipotizza un modello organizzativo *autosostenibile*, che mira a ridurre gli input esterni e aumentare il grado di indipendenza, arrivando ai consumatori attraverso quel magnifico strumento di mercato che è la filiera corta.

Proviamo a riflettere circa gli aspetti salienti in termini di innovazione delle idee e dei valori.

Il rinnovato atto regolatorio riesamina le basi legislative della produzione biologica, apportando elementi in parte innovativi ed in parte precisando quanto consolidato come prassi tecnica, ma ancora senza base giuridica, con una potenziale difficoltà operativa.

Il Regolamento (UE) 2108/848 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, introduce la regolazione con un preambolo di 124 “Considerando”, contro i 40 del precedente atto. Questo aspetto già segnala una più sofisticata struttura dei temi trattati e dell'attenta contestualizzazione normativa riferita al sistema produttivo e sociale.

Il primo considerando conferma ed afferma la valenza ambientale del metodo produttivo, visto anche tre decenni di esperienza. Una visione produttiva olistica a orientamento ambientale, con uno sguardo rivolto alle preferenze del consumatore affamato non solo di alimenti ma anche di esternalità ambientali positive.

“La produzione biologica è un **sistema globale di gestione** dell'azienda agricola e di produzione alimentare basato sull'interazione tra le **migliori prassi** in materia di **ambiente ed azione per il clima**, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali e l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e norme rigorose di produzione confacenti alle preferenze di un numero crescente di consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. **La produzione biologica esplica pertanto una duplice funzione sociale**, provvedendo, da un lato, a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici da parte dei consumatori e, dall'altro, **fornendo al pubblico beni che contribuiscono alla tutela dell'ambiente**, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale”

Si conferma quindi la duplice funzione sociale: a) soddisfare la richiesta di prodotti biologici, b) **produrre beni ambientali a favore del sistema.**

Quest'ultimo punto da rimarcare con forza, **la produzione biologica rimane una norma tecnica a base legislativa con obiettivo ambientale.**

Qualora non fosse raggiunto il miglioramento dell'ambiente attraverso l'esercizio dell'agricoltura biologica, non è sbagliata la norma o il modello operativo ma il modo con cui viene letta, interpretata e applicata.

Si argomenta poi come soddisfare le aspettative dei consumatori per quanto riguarda la qualità dei prodotti biologici e il rispetto dei principi e delle norme stabiliti.

Viene ribadito il legame della produzione al suolo ma si assiste apertura ad alcune pratiche colturali che non sono legate al suolo, come la produzione di semi germogliati o cespi di cicoria e la produzione in vaso di piante ornamentali e di erbe aromatiche che sono vendute in vaso al consumatore, anche queste in piena sintonia con una visione di sostenibilità ambientale.

L'oggetto (Capo I, Art. 1)

Il regolamento fissa i principi della produzione biologica e stabilisce le norme relative:

- *alla produzione biologica,*
- *alla relativa **certificazione**,*
- *all'uso di indicazioni riferite alla produzione biologica nell'etichettatura e nella pubblicità,*
- *nonché le norme relative ai controlli aggiuntivi rispetto a quelli stabiliti dal regolamento (UE)*

2017/625 (specificità riconosciuta al settore)

Oltre che al momento produttivo e alle indicazioni rivolte al mercato, l'interesse della norma si estende agli aspetti della “**Certificazione**”, *atto mediante una parte terza dichiara conforme il soggetto ai requisiti stabiliti*. La norma si appropria, finalmente, del **momento dichiarativo**.

Gli Obiettivi (Art. 4, capo I)

Gli obiettivi si muovono verso un livello di **maggiore responsabilità ambientale e sociale**. Il legislatore mette ordine tra principi ed obiettivi, prima confusi nel loro utilizzo (principi che apparivano obiettivi e viceversa). Tra gli altri, si susseguono, i seguenti scopi di natura generale:

- ✓ *contribuire a tutelare l'ambiente e il clima;*
- ✓ *conservare a lungo termine la fertilità dei suoli;*
- ✓ *contribuire a un alto livello di biodiversità;*
- ✓ *contribuire efficacemente a un ambiente non tossico;*
- ✓ *promuovere le filiere corte e la produzione locale nelle varie zone dell'Unione.*

✓ *contribuire a **criteri rigorosi in materia di benessere degli animali** e soddisfare, in particolare, le specifiche esigenze comportamentali degli animali secondo la specie;*

Questi, di sicuro, cardini per la componente etico-ambientale perseguita, introducono concetti di attenzione verso criticità attuali e pulsanti: l'impatto antropico sul clima e sulla tossicità dell'ambiente, conseguenza di un uso sconsiderato e non professionale di mezzi tecnici.

Di notevole interesse e grande innovazione è anche l'attenzione posta alle filiere corte ed alla produzione locale, modello che, se adottato nella duplice visione, è in grado di ridurre gli impatti. **In particolare la filiera corta è da sempre un modello produttivo a ridotto impatto ambientale, proprio in virtù della connessione puntuale e locale tra domanda e offerta.** Nota (1)

Tra gli altri obiettivi, si ritrovano inoltre:

- *incoraggiare il mantenimento delle razze rare e autoctone in via di estinzione;*
- *contribuire allo sviluppo dell'offerta di materiale fitogenetico adeguato alle esigenze e agli obiettivi specifici dell'agricoltura biologica;*
- *contribuire a un elevato livello di biodiversità, in particolare utilizzando materiale fitogenetico di vari tipi, come materiale eterogeneo biologico e varietà biologiche adatte alla produzione biologica;*
- *promuovere lo sviluppo di attività di miglioramento genetico biologico dei vegetali al fine di contribuire a prospettive economiche favorevoli del settore biologico.*

Rimane significativo che, aprendo un nuovo orizzonte di scopo, la conseguenza implicita è la **potenzialità di estensione del campo di applicazione** anche ad attività che potrebbero comunque contribuire a tali obiettivi. È una sorta di emancipazione dai limiti di miglioramento ambientali declinati come fertilità dei suoli o biodiversità, ma che oggi possono assumere diverse connotazioni poiché legate ad aspetti climatici o di tossicità ambientale.

I Principi (Capo I, Art. 5, 6 e 7)

I principi esprimono le modalità attraverso le quali raggiungere gli obiettivi. Ai principi non si ubbidisce ma si aderisce. Una adesione volontaria e consapevole può portare all'adozione di un modello produttivo in grado di arrivare agli obiettivi. Tra i principi si ritrovano modalità di significativo contenuto etico, coerente con gli obiettivi proposti:

Principi Generali

a) **rispettare i sistemi e i cicli naturali** e mantenere e migliorare lo stato dei suoli, delle acque e dell'aria, la salute dei vegetali e degli animali e l'equilibrio tra di essi;

b) **preservare elementi del paesaggio naturale**, come i siti del patrimonio naturale;

c) assicurare un impiego responsabile dell'energia e delle risorse naturali come l'acqua, il suolo, la sostanza organica e l'aria;

d) **produrre un'ampia varietà di alimenti** e altri prodotti agricoli e dell'acquacoltura **di elevata qualità che rispondano alla domanda dei consumatori di prodotti ottenuti con procedimenti che non danneggino l'ambiente, la salute umana, la salute dei vegetali o la salute e il benessere degli animali;**

e) garantire l'integrità della produzione biologica in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti e mangimi;

f) **progettare e gestire in modo appropriato processi biologici basati su sistemi ecologici e impiegando risorse naturali interne al sistema di gestione**, con metodi che:

- ✓ utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici;
- ✓ praticano la coltura di vegetali nel suolo e la produzione animale legata alla terra, o l'acquacoltura nel rispetto del principio dello sfruttamento sostenibile delle risorse acquatiche;
- ✓ escludono l'uso di OGM, dei prodotti derivati da OGM e dei prodotti ottenuti da OGM che non siano medicinali veterinari;
- ✓ **si basano sulla valutazione del rischio e, se del caso, si avvalgono di misure precauzionali e di misure preventive;**

g) **limitare l'uso di fattori di produzione esterni**; qualora siano necessari fattori di produzione esterni ovvero non esistano le pratiche e i metodi di gestione appropriati di cui alla lettera f), i fattori di produzione esterni si limitano a:

- ✓ fattori di produzione provenienti da produzione biologica; per quanto concerne il materiale riproduttivo vegetale, si dà priorità alle varietà selezionate per la loro capacità di rispondere alle esigenze e agli obiettivi specifici dell'agricoltura biologica;
- ✓ sostanze naturali o derivate da sostanze naturali;
- ✓ concimi minerali a bassa solubilità;

h) **adattare il processo di produzione**, ove necessario e nel quadro del presente regolamento, per tenere conto delle condizioni sanitarie, delle diversità regionali in materia di **equilibrio ecologico, climatico e delle condizioni locali**, dei vari stadi di sviluppo e delle particolari pratiche zootecniche;

i) escludere dall'intera catena dell'alimentazione biologica la clonazione animale, l'allevamento di animali poliploidi artificialmente indotti e le radiazioni ionizzanti;

j) **mantenere un elevato livello di benessere degli animali rispettando le esigenze specifiche delle specie.**

Ambito di applicazione (Capo I articolo 2)

Il campo di applicazione, ovvero chi e cosa può o deve essere certificato, conferma il soggetto (operatori che gestiscono i prodotti certificati), le fasi (l'intera filiera) ma amplia l'oggetto di interesse della norma. A quanto previsto in precedenza infatti, si aggiungono:

- *prodotti non agricoli ma strettamente legati all'agricoltura (es. sale, lana e cotone)*
- *a nuove specie di animali (conigli e cervidi)*
- *coinvolge l'intera filiera in tutte le fasi*

Rimane l'esonero per la ristorazione collettiva lasciando agli stati membri la possibilità di fissare norme specifiche (si fa divieto dell'utilizzo del logo sia riferito ai prodotti che alla pubblicità delle collettività)

Da ultimo, viene ribadito l'assunto che è **conforme ad una norma di qualità solo ciò che è conforme alla norma generale** e, quindi, il regolamento si applica fatte salve le norme cogenti in linea generale; mentre, si assiste ad uno **specifico riferimento di conformità al Reg. (UE) 1169/2011** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Per l'elenco dei prodotti che sono oggetto del regolamento si veda la nota 2 al presente articolo

Sistema di Certificazione (Capo V, Art. 34)

Rimane inalterato il soggetto interessato dal campo di applicazione, ovvero qualunque operatore che produce, prepara, distribuisce o immagazzina prodotti biologici o in conversione, che importa tali prodotti da un paese terzo o esporta tali prodotti in un paese terzo o che immette tali prodotti sul mercato.

In ogni casistica in elenco l'operatore è tenuto a notificare l'attività alle autorità competenti.

Rimangono **esonerati** gli operatori che vendono prodotti biologici preimballati direttamente al consumatore o all'utilizzatore finale, a condizione che non li producano, non li preparino o non li immagazzinino se non in connessione con il punto di vendita, o non li importino da un paese terzo o non appaltino tali attività a terzi.

Certificato (Capo V, Art. 35)

Altro punto innovativo della norma è che viene perimetrato lo strumento "certificato", oggetto che nei Regg. (CE) 834/07 ed 889/08 compariva solamente in riferimento all'attività di importazione. La norma fissa tre momenti:

1. Il rilascio da parte degli Organismi di controllo a chiunque notifica la propria attività:

2. Il vincolo agli operatori a non poter immettere i prodotti biologici solo se dotati di tale certificato

3. La verifica nella catena di forniture della presenza del certificato

Trova quindi una nuova dimensione giuridica un elemento fino ad ora di natura strettamente tecnica. Strumento dichiarativo e fondamentale nella catena di custodia dei prodotti biologici.

Infine l'art. 35 consente agli stati membri di esonerare dal certificato gli operatori di dimensioni modeste, che vendono prodotti non imballati (sfusi), fatto salvo che gestiscono li producano, non li preparino o non li immagazzinino se non in connessione con il punto di vendita. Le condizioni accessorie sono:

a) che le vendite non superino 5 000 kg all'anno;

b) tali vendite non rappresentino un fatturato annuo relativo ai prodotti biologici non imballati superiore a 20 000 EURO;

c) il costo potenziale di certificazione dell'operatore superi il 2 % del fatturato totale sui prodotti biologici non imballati venduti dall'operatore.

Il certificato costituisce una attestazione ufficiale di conformità ai sensi del regolamento UE n. 2017/625 (regolamento quadro sui controlli ufficiali nelle catene agro-alimentari) e come tale deve essere gestito dall'impresa e dagli altri attori della filiera in modo tale da prevenire il rischio di condotte fraudolente, punibili ai sensi delle norme penali (ad es., art. 515 codice penale) e della disciplina della responsabilità amministrativa dell'ente dipendente da reato (decreto legislativo n. 231/2001).

Gruppo di operatori (Capo V, Art. 36)

Come per altri standard di qualità inizia ad avanzare il concetto di “certificazione di gruppo”, al fine di agevolare le piccole realtà avvalendosi di economie di scala. Il gruppo può essere costituito solo da agricoltori, e che manifestano le seguenti situazioni dimensionali:

g) i cui costi di certificazione individuale rappresentano oltre il 2 % del fatturato o del volume standard di produzione biologica di ciascun membro e il cui fatturato annuale di produzione biologica non eccede i 25 000 EUR o il cui volume standard di produzione biologica non è superiore a 15 000 EUR l'anno; oppure

ii) ciascuno dei quali ha aziende di massimo 5 ettari (0,5 ettari, nel caso di serre, o 15 ettari, nel caso di pascoli permanenti).

Inoltre, il gruppo deve:

e) essere costituito soltanto da membri le cui attività di produzione si svolgono in prossimità geografica le une alle altre;

f) istituire un sistema di commercializzazione comune dei prodotti ottenuti dal gruppo;

g) istituire un sistema per i controlli interni che comprende una serie documentata di attività e procedure di controllo, in base alle quali una persona o un organismo identificati sono responsabili di verificare il rispetto della norma da parte di ciascun membro del gruppo.

I vantaggi sono dati dalla possibilità di avere un numero ridotto di verifiche da parte dell'Organismo di Controllo, secondo un probabile criterio di rappresentatività. Le specifiche modalità saranno oggetto di un atto in fase di elaborazione. Già da ora però il sistema appare di non semplice attuazione operativa. È però presto per un giudizio tecnico, mancando gli elementi che ne consentono la definizione.

Conclusioni

Un perimetro legislativo per una dimensione innovativa di natura etico-ambientale-sociale. Lo strumento giuridico diventa così plurimo negli scopi, puntando a una sostenibilità a carattere sistemico, causa le diverse componenti chiamate in gioco. Il regolamento regala qualche novità e pone le basi per uno sviluppo del sistema produttivo verso una qualità orientata sempre di più a favorire modelli “auto-sostenibili” e in diretto contatto con il consumatore, in modo tale da abbreviare le distanze tra produzione e consumo.

È il disegno di un'impresa agro-alimentare in cui la fase agricola, della trasformazione, della commercializzazione e della comunicazione sono orientate verso un approccio di filiera governato

da un modello operativo sostenibile, ed in cui l'origine, l'identità, i valori e le evocazioni si affermano come principi e modelli di vita.

Nota 1.

Concetti da sempre evidenziati in altri lavori:

Ferrucci D., "Trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli", Collana "Come si fa a...". Europe Direct Lazio – Rete di Informazione della Commissione Europea. 2008

Ferrucci, D. 2011 al 2015 serie di articoli "Dal campo all'etichetta, esercizi di filiera corta" su www.rivistadiagraria.org. Serie tecnica con esempi di percorsi produttivi ed etichette di prodotti agroalimentari

Ferrucci D., Franco S., "La promozione delle produzioni aziendali attraverso la gestione diretta della filiera", AgriRegioniEuropa n. 25, Giugno 2011

Ferrucci D., "La filiera ad anello: corta ed efficiente", www.rivistadiagraria.org, n. 180. Dicembre 2013

Nota 2. Il campo di applicazione del Reg. (UE) 2018/848

Il regolamento si applica ai seguenti prodotti provenienti dall'agricoltura, incluse l'acquacoltura e l'apicoltura, elencati nell'allegato I del TFUE, e ai prodotti derivanti da tali prodotti, qualora siano ottenuti, preparati, etichettati, distribuiti, immessi sul mercato, importati nell'Unione o esportati da essa, o siano destinati ad esserlo:

- a) prodotti agricoli vivi* o non trasformati, compresi sementi e altro materiale riproduttivo vegetale;
- b) prodotti agricoli trasformati destinati a essere utilizzati come alimenti;
- c) mangimi.

* Gli animali che sono elencati in esplicito nel regolamento (parte II. Norme di produzione animale) sono: bovini, equini, ovini, i caprini e i suini, pollame (galline ovaiole, polli, capponi, anatre di pechino, anatra muta, germani reali, faraone, tacchini e oche da carne), api, conigli e cervidi.

Il regolamento si applica anche ad altri prodotti strettamente legati all'agricoltura ed elencati nell'allegato I dello stesso:

- ✓ Lieviti utilizzati come alimenti o come mangimi,
- ✓ Mate, granturco dolce, foglie di vite, cuori di palma, germogli di luppolo e altre parti commestibili simili di vegetali e prodotti da esse ottenuti,
- ✓ Sale marino e altri sali per alimenti e mangimi,
- ✓ Bozzoli di bachi da seta atti alla trattura,
- ✓ Gomme e resine naturali,

- ✓ Cera d'api,
- ✓ Oli essenziali,
- ✓ Turaccioli di sughero naturale, non agglomerati, e senza leganti,
- ✓ Cotone, non cardato né pettinato,
- ✓ Lana, non cardata né pettinata,
- ✓ Pelli gregge e non trattate,
- ✓ Preparati erboristici tradizionali a base vegetale

I prodotti biologici e le regole di comunicazione

Il biologico è un *metodo* di produzione riconosciuto con garanzia di conformità ufficiale. L'impianto normativo è fondato sul Reg. (UE) 2018/848 che, in azione congiunta con atti delegati e di esecuzione, detta le regole di sistema. Il *metodo*, in conseguenza dei requisiti applicabili, diventa quindi sistema e, può essere classificato:

- ✓ a struttura complessa, con molti requisiti a diverso livello (processo, struttura, comunicazione, relazione);
- ✓ di tipo regolamentato, basato su norme legislative (UE e nazionali) che incorporano anche norme tecniche;
- ✓ di filiera, in quanto i requisiti nascono nella fase di produzione primaria e poi trasferiti mediante una catena di custodia lungo tutto il percorso dell'alimento;
- ✓ di prodotto, dato che la dichiarazione di conformità è riferita a quest'ultimo;
- ✓ con dichiarazione di parte terza, che è una attestazione ufficiale;
- ✓ basato su principi autorizzativi dettati dalle norme di regolazione;
- ✓ rivolto al raggiungimento degli obiettivi di protezione ambientale e tutela del consumatore-acquirente.

La complessità della struttura normativa si espleta quindi sia sul piano orizzontale (numerosità dei requisiti) sia verticale (multidimensionalità di requisiti). Infatti, l'insieme dei requisiti trova espressione in:

- regole di processo (come si produce),
- regole di composizione (cosa si può utilizzare in un alimento biologico),
- regole di relazione (tra quali operatori il prodotto può transare prima di raggiungere l'utilizzatore finale),
- regole di comunicazione (espresse da menzioni e segno correlato).

Il presente manuale si sofferma sull'approfondimento delle nuove regole di comunicazione del prodotto biologico applicabili dal 1° gennaio 2022, le quali, seppur nel solco del precedente regime (Reg. (CE) n. 834/2007), propone alcune novità su cui vale la pena spendere qualche riflessione.

Le regole di comunicazione e processo

La comunicazione del termine “biologico” e del segno correlato (“logo”) può essere effettuata solo se il prodotto ha rispettato le modalità di coltivazione, allevamento, trasformazione e commercializzazione, lungo *tutto il processo produttivo* fino al consumatore finale.

È una certificazione che riguarda l'intera filiera, con attenzione alla sostenibilità ambientale e con indicazione di origine delle materie prime. È infatti obbligo, per i prodotti biologici, di riportare l'indicazione dell'origine della materia prima impiegata, intesa come luogo di coltivazione: come si vedrà più avanti. Nel precedente regime Reg. (CE) n. 834/07, tale informazione obbligatoria specifica era declinabile solo mediante la combinazione delle indicazioni UE/non UE o, nel caso di materie prime nazionali, solo a livello di singolo Stato.

Mancando il rispetto delle condizioni tecniche di processo, l'utilizzo del termine o del logo non è consentito, pena l'applicazione della sanzione amministrativa ai sensi del Decreto legislativo n. 20/2018 (articolo 10), salvo che il fatto costituisca reato, oltre ad altre conseguenze, qualora l'operatore sia iscritto al sistema di controllo e certificazione.

Si considera che un alimento rechi un esplicito riferimento al metodo di produzione biologico quando nell'etichettatura, nella pubblicità o nei documenti commerciali, il prodotto e/o i suoi ingredienti sono descritti con termini che suggeriscono all'acquirente che questi sono stati ottenuti in conformità alle norme di produzione biologica. In particolare, il termine “biologico”, in qualsiasi lingua tradotto, nonché i rispettivi derivati e abbreviazioni, quali "bio" ed "eco", possono essere utilizzati, nell'etichettatura e nella pubblicità dei soli prodotti che soddisfano le prescrizioni legislative vigenti per la produzione biologica (art. 30).

I termini appena elencati, ed in eguale misura altri, che possono indurre in errore il consumatore, non vanno utilizzati in alcun luogo e in nessuna lingua, nell'etichettatura, nella pubblicità e nei documenti commerciali di prodotti che non rispettano tali requisiti legislativi.

La composizione dei prodotti biologici (Allegato II, Parte IV, punto 2.2)

Gli alimenti biologici, in base alla normativa vigente dal 1° gennaio 2022, sono riconducibili a due categorie (Art. 30 Reg. (UE) 2018/848):

1. **Alimenti con almeno il 95% di ingredienti biologici:** in questo caso almeno il 95% *in peso* degli ingredienti *di origine agricola* deve essere biologico, mentre quelli non biologici devono essere previsti nella lista positiva (Allegato V, Parte B del Reg. (UE) 2021/1165). Questa ultima sarà applicabile solo al 1° Gennaio 2024 e, fino a quella data, le sostanze non biologiche ammesse sono quelle ricomprese nell'allegato IX del Reg. (CE) 889/2008).

2. **Alimenti con ingredienti biologici:** qui si distinguono due casi (Allegato II Parte IV Reg. (UE) 2018/848):

- a. **alcuni** degli ingredienti *di origine agricola* sono biologici;
- b. **l'ingrediente principale non è biologico** ma proviene dalla caccia o dalla pesca di animali selvatici; in tal caso, tutti gli altri ingredienti di origine agricola devono essere biologici (Allegato II Parte IV Reg. (UE) 2018/848).

Requisiti comuni alle predette due categorie di alimenti sono:

- prevalenza nei prodotti degli ingredienti di origine agricola (Allegato II Parte IV Reg. (UE) 2018/848);
- divieto della presenza nel prodotto dello stesso ingrediente biologico e non biologico (Allegato II Parte IV Reg. (UE) 2018/848);
- presenza di ingredienti di origine non agricola limitata a quelli autorizzati come prima indicati.

Per quanto attiene gli **ingredienti non agricoli**, possono essere utilizzati solo:

- Additivi e coadiuvanti tecnologici elencati e nelle condizioni d'uso specificate in allegato V, Sezione A1 del Reg. (UE) 2021/1165;
- Ausiliari di fabbricazione elencati e nelle condizioni d'uso specificate in allegato V, Sezione A2 del Reg. (UE) 2021/1165.

A questi si aggiungono (Allegato II Parte IV, punto 2.2, Reg. (UE) 2018/848):

- preparazioni a base di microrganismi ed enzimi;
- Aromi, solo se etichettati come sostanze aromatizzanti naturali o preparazioni aromatiche naturali;
- acqua;
- sale (biologico e non), con cloruro di sodio o di potassio come componente di base ed abitualmente utilizzato nella trasformazione degli alimenti;
- minerali, oligoelementi, vitamine, amminoacidi e altri micronutrienti (solo a specifiche condizioni).

L'etichetta (artt. 30, 32, 33 e All. IV, V - Reg. (UE) 2018/848)

L'etichetta di un prodotto biologico deve contenere riferimenti specifici al metodo che si aggiungono alle menzioni generali previste dalla normativa generale sull'etichettatura dei prodotti alimentari. Gli elementi specifici sono rappresentati da:

- il riferimento al metodo associato alla denominazione commerciale ed ai singoli ingredienti;
- il logo comunitario;
- l'origine delle materie prime, intesa come luogo di coltivazione;
- i riferimenti al sistema di controllo, il codice Organismo;
- l'identificazione del responsabile del prodotto (nome e indirizzo dell'operatore e, se diverso da questo, del proprietario o venditore del prodotto).

Nella definizione normativa l'etichetta si differenzia in base alle caratteristiche della composizione del prodotto e dell'origine delle materie prime. Ne consegue che termini e logo associati trovano diversa locazione ed incisività.

Per l'etichettatura dei prodotti biologici è possibile distinguere, in coerenza con la composizione prima menzionata, due casistiche principali: gli alimenti biologici con almeno il 95 % di ingredienti biologici, di seguito definiti per semplicità *alimenti biologici*; e quelli con solo alcuni ingredienti biologici, definiti *alimenti con ingredienti biologici*.

Alimenti biologici

In questo caso, il termine biologico può comparire accanto alla denominazione commerciale del prodotto ed in corrispondenza della lista degli ingredienti. Tutti gli ingredienti devono riportare la specifica del metodo.

L'utilizzo del logo comunitario è **obbligatorio** per tutti gli alimenti biologici confezionati prodotti all'interno dell'Unione Europea.

È facoltativo per i prodotti importati da paesi terzi, mentre non può essere usato nei seguenti casi:

- prodotti che non rientrano nel campo di applicazione della legislazione EU sul biologico (come prodotti della caccia e pesca di animali selvatici, cosmetici, tessili, ecc.)
- che contengono meno del 95% di ingredienti biologici;
- che sono in conversione al biologico.

I riferimenti al sistema di controllo, rappresentati dal codice dell'organismo, sono collocati nello stesso campo visivo del logo e vanno sempre indicati (Art. 3 – Condizioni per l'uso di determinate indicazioni, Reg. (UE) 2021/279).

L'indicazione del luogo di coltivazione delle materie prime è vincolata ai casi di obbligatorietà di utilizzo del logo.

Il codice dell'Organismo di controllo ed il luogo di coltivazione non devono figurare con colore, dimensioni e tipo di caratteri che ne diano maggiore risalto rispetto alla denominazione di vendita del prodotto medesimo. Inoltre, vanno apposte in un punto evidente, in modo da essere facilmente visibili, e sono chiaramente leggibili e indelebili.

Anche il luogo di coltivazione è da posizionare nello stesso campo visivo del logo ed immediatamente **al di sotto** dei riferimenti al sistema di controllo (Art. 3 – Condizioni per l'uso di determinate indicazioni, Reg. (UE) 2021/279).

Alimenti con ingredienti biologici

Il termine biologico può essere riportato solo in corrispondenza degli ingredienti. Nel caso invece di ingrediente principale non bio ma proveniente dalla caccia o dalla pesca di animali selvatici, il termine biologico può essere riportato in corrispondenza degli ingredienti e nello stesso campo visivo della denominazione di vendita del prodotto. Non è ammessa la possibilità di utilizzo del logo comunitario e del riferimento all'origine.

Per gli ingredienti è invece prevista l'indicazione di quali sono quelli biologici ed il loro peso percentuale sul totale degli ingredienti di origine agricola (art. 30).

L'indicazione di origine (Art. 32); alcune riflessioni e importanti novità

Nel caso i prodotti riportino i riferimenti al metodo di produzione, oltre alle citate menzioni, ovvero segno e codice Organismo di Certificazione, vi è l'obbligo di indicazione di origine delle materie prime agricole, declinata attraverso le seguenti configurazioni:

- **Agricoltura UE:** nel caso di materie prime prodotte in ambito UE;
- **Agricoltura non UE:** nel caso di materie prime prodotte in paesi terzi;
- **Agricoltura UE/non UE:** nel caso di materie prime prodotte in parte nella UE ed in parte in paesi terzi.

Il termine «Agricoltura» può, ove opportuno, essere sostituito da «Acquacoltura». Inoltre, il nuovo regolamento UE n. 2018/848 introduce una novità su cui è il caso di riflettere, si prevede che i termini «UE» e «non UE» possono essere sostituiti o integrati:

- dal nome di un **paese** (es. Italia), come già previsto dal precedente Regolamento o,
- dal nome di un **paese e di una regione**, se tutte le materie prime agricole di cui il prodotto è composto sono state coltivate in quel paese e, se del caso, in quella regione (Art. 32, par. 2, Reg. UE 2018/848);

In entrambi i casi ora richiamati, ai fini della regola di etichettatura sull'origine delle materie prime, permane la regola della tolleranza per **piccoli quantitativi di ingredienti**, in termini di peso (non superiori al 5 % della quantità totale), che abbiano origine diversa da quella del restante 95% (Art. 32, par. 2, Reg. UE 2018/848).

Infine, nel rispetto dei principi di leale comunicazione previsti dalla normativa generale, è ribadito come i termini riferiti all'origine non possano essere presentati con colore, dimensioni e tipo di caratteri che le diano maggiore risalto rispetto alla denominazione del prodotto. Inoltre, le indicazioni devono essere apposte in un punto evidente, in modo da essere facilmente visibili, e sono chiaramente leggibili e indelebili.

A parere di chi scrive, è proprio l'innovazione legata all'indicazione di origine, declinabile oggi anche sul piano regionale, ad aprire scenari degni di nota ed attenzione per gli operatori coinvolti.

L'inserimento della possibilità di una indicazione di origine che interessa un'area sempre meno "vasta", **la regione**, se da una parte offre opportunità del tutto nuove per la comunicazione,

dall'altra, trattandosi di uno strumento abbastanza sofisticato, esige una maggiore attenzione sul controllo del rischio di distorsione comunicativa.

Non dobbiamo dimenticare il contesto normativo, di elevata complessità, dove atti orizzontali e verticali, di sistema e di prodotto, si intersecano intorno al bene oggetto di tutela rappresentato dall'interesse del consumatore, altro elemento di approccio non scontato.

È possibile quindi ipotizzare una indicazione di origine espressa da paese e regione (p.e. Agricoltura Italia/Marche), qualora almeno il 95% del prodotto sia originato in quel contesto territoriale. In questa situazione si possono creare due criticità: il potenziale conflitto con le norme generali e specifiche; la correttezza del messaggio sul piano generale.

Per quanto attiene la coerenza con le norme applicabili, viene in considerazione il canone di relazione tra la normativa biologica e la restante legislazione alimentare (art. 1 del Reg. (UE) 2018/848), secondo il quale la prima (normativa bio) non pregiudica le (prevalenti) normative sull'informazione dei prodotti alimentari (Reg. UE n. 1169/2011 e atti correlati). Da questo punto di vista, un esempio applicativo interessante potrebbe essere quello dell'etichettatura di un Olio Extravergine di Oliva che, per normativa di prodotto, vieta l'indicazione di origine ad aree che non siano lo stato membro (fatte salve le eccezioni concesse alle denominazioni di origine). Pertanto, in questo caso, l'indicazione regionale delle materie prime agricole, pur ammessa in via generale per tutti i prodotti alimentari biologici, mal si concilierebbe con la normativa verticale di prodotto sull'olio extravergine di oliva.

La seconda criticità (la chiarezza informativa) è legata a profili ancor più sfuggenti che interessano il consumatore e la sua capacità di percezione di alcuni tecnicismi normativi. Potendo ricorrere alla menzione "Agricoltura Italia/Regione", quando almeno il 95% delle materie prime provenga dalla indicata regione, si apre lo scenario ad una serie di domande sia sul rispetto del requisito cogente sia sul piano dell'eventuale comunicazione commerciale ulteriore che può realizzarsi in connessione col primo.

Proprio con riferimento agli obblighi di informazione sull'origine, è noto che il regolamento della Commissione n. 2018/775 relativo alla indicazione dell'ingrediente primario, ha stabilito che per gli alimenti biologici gli obblighi di conformità previsti da questo regolamento si ritengono assunti automaticamente dalle informazioni previste sull'origine della materia prima (sollevando così l'operatore bio dalla complessa aderenza a quel regolamento quando in etichetta vi fosse un riferimento territoriale significativo).

Si aprono quindi prospettive interessanti sul piano comunicativo con possibilità di azioni volte alla creazione di marchi collettivi, privati o meno, volti alla caratterizzazione regionale, o il ricorso ad altre forme di comunicazione sul “100% regione”.

Siamo ad una prima lettura della norma, ancora preliminare e che richiederà un riscontro da parte dell’Autorità competente. In attesa di questi chiarimenti si vuole però richiamare l’attenzione sulla componente comunicativa (regole di comunicazione), che oltre le altre dimensioni regolatorie ipotizzate (processo, relazione e struttura) appare, a parere di chi scrive, quella più delicata, in quanto letta e percepita dal consumatore, oltre ogni iconografia tecnica. Sarà compito degli operatori misurare e bilanciare il messaggio in modo chiaro e corretto verso il consumatore, evitando di “investirlo” con claim altisonanti ma di scarsa comprensibilità e conseguente disaffezione.

È stato di recente pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (Serie Generale, n. 151 del 30/06/2022), il Decreto MiPAAF n. 229771 del 20/05/2022, recante disposizioni per l’attuazione del regolamento (UE) 2018/848, il quale fornisce nuove disposizioni nazionali in materia ed abroga i decreti ministeriali 18 luglio 2018 n. 6793, 30 luglio 2010 n. 11954 e 8 maggio 2018, n. 34011.

Sul fronte delle disposizioni settoriali in materia di etichettatura dei prodotti biologici si segnalano alcune innovazioni poste nell’ottica di una semplificazione degli oneri degli operatori. In particolare, l’art. 11, al comma 1 non ripropone l’obbligo di riportare il codice dell’organismo di controllo autorizzato secondo la stringa fissata a livello (solo) nazionale che era, invece, previsto dal precedente DM 6793/2018.

Soprattutto, il nuovo decreto non dispone neanche l’obbligo di indicare in etichetta il codice operatore, cioè il codice che l’organismo di controllo delegato è tenuto ad assegnare a ciascun operatore immesso nel sistema di controllo, anch’esso previsto dalla normativa precedente.

Nonostante la dichiarata intenzione di semplificare gli oneri a carico degli operatori, le due norme hanno ingenerato qualche incertezza applicativa: se, da un lato, non vi è più l’obbligo di riportare le due informazioni predette (stringa del codice dell’organismo di controllo e codice dell’operatore) ci si chiede se sia comunque consentita la sua indicazione sulle etichette dei prodotti biologici.

Il dubbio è avvalorato dalla circostanza che il testo del nuovo decreto, una volta in vigore, consente un ampio smaltimento scorte dell’etichette conformi al precedente regime (con indicazione del codice operatore) il che farebbe presumere che le “vecchie etichette” non sarebbero più corrette sul piano normativo. Le disposizioni al riguardo sono due:

Art. 14, comma 5: «Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 60 del Regolamento, i prodotti biologici etichettati in conformità al decreto ministeriale 18 luglio 2018 n. 6793 possono essere immessi sul mercato fino all'esaurimento delle scorte».

Art. 14, comma 6: «Le etichette già stampate in conformità al decreto ministeriale 18 luglio 2018 n. 6793 possono essere utilizzate fino all'esaurimento delle scorte».

Quindi, le etichette stampate conformemente alla previgente disciplina prima della data di pubblicazione in Gazzetta ufficiale, nonché i prodotti etichettati, prima della data di pubblicazione in Gazzetta ufficiale possono essere commercializzati sino ad esaurimento delle scorte.

Ciò premesso, il tema dell'indicazione volontaria del codice operatore deve essere correttamente impostato sul piano legale. A tal riguardo, se anche vi fossero operatori intenzionati a riportare, anche per le “nuove etichette” tale codice, a chi scrive, l'inquadramento di tale fattispecie quale informazione volontaria appare solo in parte condivisibile.

A mente del regolamento generale in materia di informazioni sui prodotti alimentari (Reg. UE n. 1169/2011), infatti, le informazioni volontarie sono quelle nella piena disponibilità dell'operatore che se ne assume la piena responsabilità (OSARI, art. 8.1, reg. 1169/11). In tale prospettiva, non sembra che il codice operatore appartenga a tale categoria. Infatti, a parere di chi scrive, il codice operatore è un dato di controllo ufficiale, elaborato dall'organismo di certificazione delegato, e dunque, di sua pertinenza. Ne consegue che, mancando nel nuovo decreto, un obbligo di indicazione di detto codice, compete all'organismo valutare se e a quali condizioni e con quali garanzie, concederne l'uso agli operatori controllati, garantendo ovviamente una parità di trattamento che è imposta dalle norme di accreditamento oltre che dai principi generali.

Invero, c'è da dubitare che tale indicazione sia “necessaria” a fini di tracciabilità: tale argomento è spesso declamato per giustificare, sul piano della normativa nazionale, obblighi sconosciuti al diritto dell'UE. Sintomatico è il caso del decreto legislativo n. 145/2017 che ha riproposto (in modo peraltro eccedentario) quanto previsto a suo tempo, dal decreto legislativo n. 109/1992 in tema di indicazione della «sede di produzione o, se diverso, di confezionamento».

Ad avviso personale di chi scrive, utilizzare questo argomento in un settore produttivo con un alto livello di controllo, sia interno che esterno, significa implicitamente ammettere la insufficienza dei meccanismi di tracciamento e ritiro approntati dalla normativa settoriale (Reg. 2018/848) e generale (Art. 18, Reg. 178/2002). La tracciabilità non si garantisce tanto con l'etichetta ma, semmai, con il numero di lotto unitamente a sistemi di gestione performanti, oggetto di addestramento e miglioramento continuo.

Se ne conclude che gli organismi di controllo sono nelle condizioni di avallare l'impiego del codice operatore e tal fine sarebbe opportuno che adeguassero le procedure interne applicabili.

Diversa conclusione sembra prospettabile per il codice dell'organismo di controllo: in tal caso, l'informazione coinvolge il Ministero competente il che fa presumere che, con la novella del primo comma dell'articolo 11 del nuovo decreto, tale indicazione non possa essere più utilizzata.

Sempre in chiave di semplificazione il decreto afferma che qualora il logo biologico dell'UE sia riportato in più parti di una confezione, si è tenuti ad indicare le diciture previste dalla regolamentazione UE in relazione ad uno solo dei loghi riportati sulla confezione.

Si riporta un esempio etichetta che, per il prodotto considerato, potrebbe rappresentare una ipotesi di comunicazione legata all'ambito territoriale di coltivazione delle materie prime. Appare evidente la forza comunicativa delle menzioni riportate, specialmente per le piccole realtà artigianali e familiari che possono trovare una forte valorizzazione delle produzioni qualora correlate all'ambito territoriale.

Esempio di etichetta Pasta secca

Pasta di semola di grano duro biologica (1)
La trafila (5)


Ingredienti: semola di **grano** duro biologica, acqua (2)

da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa (4)

Paese di coltivazione del grano: Italia
Paese di molitura: Italia (15)

SPAGHETTI (10)

(11)




IT-BIO-000
AGRICOLTURA ITALIA/TOSCANA
(13)

500g e (3)

Informazione nutrizionale (14)

Valori medi per 100 g

Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g



Prodotto e confezionato per conto dell'Az. Agr. La Fattoria – Loc. Il Boschetto (VT) (.,
Nello stabilimento di Via del Tiglio 1 – Viterbo (6)
Conservare in luogo fresco e asciutto - Tempo di cottura: 8 minuti (7)

Etichettatura ambientale (9)

LOGO OdC (12)

L. 125 (8)

- (1) Denominazione di vendita;
- (2) Ingredienti, l'acqua aggiunta ha valenza di ingrediente, ed allergeni presenti (utilizzo di un carattere diverso, es. sottolineatura, grassetto);
- (3) Quantità;
- (4) Termine minimo di conservazione, che rimanda ad una stampigliatura sulla confezione;
- (5) Ragione sociale del produttore, marchi commerciali;
- (6) Sede dello stabilimento di produzione o confezionamento;
- (7) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (8) Lotto;
- (9) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. "Raccolta plastica" oppure "Plastica-Raccolta Differenziata");
- (10) Denominazione commerciale, formato della pasta;
- (11) Logo comunitario. L'utilizzo determina l'obbligatorietà a riportare il codice dell'Organismo di Controllo nel medesimo campo visivo ed il riferimento all'origine delle materie (vera innovazione comunicativa del nuovo sistema regolatorio);
- (12) Logo dell'Organismo di controllo (facoltativo);
- (13) Riferimenti all'Organismo di controllo/Indicazione di origine delle materie prime;
- (14) Indicazione nutrizionale;
- (15) Indicazione del Paese di coltivazione del grano e molitura.

Schemi di sintesi

REG. (UE) 2018/848

1° «Considerando»

La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione alimentare basato sull'interazione tra le migliori prassi in materia di ambiente ed azione per il clima, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali e l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e norme rigorose di produzione conformi alle preferenze di un numero crescente di consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. La produzione biologica esplica pertanto una duplice funzione sociale, provvedendo, da un lato, a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici da parte dei consumatori e, dall'altro, fornendo al pubblico beni che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale.

Prodotti Biologici

Sistema Qualità

➤ **Struttura complessa**

Notevole numero di requisiti

- Operativi
- Documentali
- Di prodotto



Conformità al sistema qualità

Sistema Qualità

MULTIDIMENSIONE



Conformità al sistema qualità

➤ **Processo**

- Gestione delle attività produttive



COSA BISOGNA FARE PER.....

Requisiti dalla fase primaria, fino al prodotto trasformato...se destinato a diventare alimento

In coerenza ai principi previsti (Art. 5,6,7) al fine del raggiungimento degli Obiettivi (Art. 4), nel confine del campo di applicazione (Art. 2). Reg. (EU) 2018/848

Conformità al sistema qualità

➤ **Struttura**

- Composizione del prodotto



Considerando 9

-il quadro giuridico dell'Unione che disciplina la produzione biologica dovrebbe essere migliorato per includere norme che corrispondano alle **grandi aspettative dei consumatori** e garantiscano una sufficiente chiarezza ai loro destinatari

Contaminazione con prodotti non ammessi

Conformità al sistema qualità

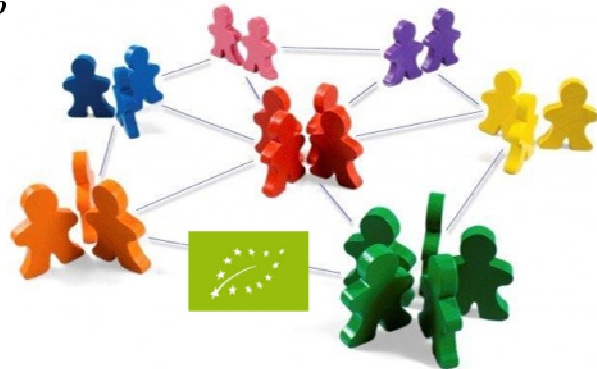
➤ Relazione

➤ *Modalità di transazione del prodotto lungo la filiera*

➤ **DA CHI E COME SI PUO' COMPRARE**

➤ **.....A CHI SI PUO' VENDERE**

➤ *All. III Punto 2.2*



Conformità al sistema qualità



Quando si ha la conformità di processo e struttura, per gli **alimenti trasformati possono** essere utilizzati i termini «Biologico» (Allegato IV)

nella denominazione di vendita e nell'elenco degli ingredienti

BIOLOGICO

Conformità al sistema qualità

➤ **Comunicazione**

- con regole di dettaglio e concessa solo su prodotti che hanno acquisito i primi due gradi di conformità

➤ **COME SI INDICA**



Art. 30 - Uso di termini riferiti alla
produzione biologica

L'indicazione ed il segno



Articoli di interesse

[Art. 30](#) Uso dei termini riferiti alla produzione biologica (**QUANDO**)

[Art. 32](#) Indicazioni obbligatorie (**COME**)

[Art. 33](#) Logo di produzione biologica dell'Unione europea (**IL SEGNO**)

[All IV e V](#) Termini e Grafica del Logo

Art. 30 - Uso di termini riferiti alla produzione biologica

(Art. 2 Paragrafo 1, riferisce sempre al campo di applicazione)

1. I riferimenti alla produzione biologica sono intesi quando, in qualsiasi tipo di comunicazione, vi è una descrizione che suggerisca la conformità del prodotto all'acquirente

I termini di cui all'Allegato IV (derivati ed abbreviazioni), **possono** essere utilizzati nel caso di prodotti ricadenti nel campo di applicazione solo se e conformi al Regolamento

2. Non utilizzabili su prodotti non conformi, ma soprattutto: nell'etichettatura e nella pubblicità **non sono utilizzati termini**, compresi quelli impiegati in marchi o denominazioni di società, o pratiche **che possano indurre in errore il consumatore o l'utente suggerendo che un prodotto o i suoi ingredienti siano conformi al presente regolamento (CANONE DI LEALTA')**

Art. 30 - Uso di termini riferiti alla produzione biologica

3. I prodotti ottenuti **nel periodo di conversione non sono etichettati o pubblicizzati** come prodotti biologici o come prodotti in conversione.

Tuttavia, il materiale riproduttivo vegetale, gli alimenti di origine vegetale e i mangimi di origine vegetale ottenuti durante il periodo di conversione che siano conformi all'articolo 10, paragrafo 4, possono essere etichettati e pubblicizzati come prodotti in conversione, **utilizzando il termine «in-conversione»**, o un termine corrispondente, insieme ai termini di cui al paragrafo 1.

4. I termini di cui ai paragrafi 1 e 3 **non sono utilizzati** per prodotti la cui etichetta o pubblicità deve indicare, conformemente al diritto dell'Unione, che **contengono OGM, sono costituiti da OGM o sono derivati da OGM.**

Art. 30 - Uso di termini riferiti alla produzione biologica

5, Per gli **alimenti trasformati possono** essere utilizzati i termini di cui al paragrafo 1:

a) **nella denominazione di vendita e nell'elenco degli ingredienti**, qualora quest'ultimo sia obbligatorio a norma della legislazione dell'Unione, purché:

i) gli alimenti trasformati siano conformi alle norme di produzione di cui all'allegato II, parte IV, e alle norme stabilite conformemente all'articolo 16, paragrafo 3 (**PROCESSO**);

ii) almeno il 95 % degli ingredienti agricoli del prodotto in peso sia biologico (**STRUTTURA**); e

iii) per quanto concerne gli aromi, questi siano utilizzati unicamente per le **sostanze aromatizzanti naturali e le preparazioni aromatiche naturali** etichettate in conformità dell'articolo 16, paragrafi 2, 3 e 4, del regolamento (CE) n. 1334/2008 e tutti i componenti aromatizzanti e coadiuvanti per componenti aromatizzanti nell'aroma interessato siano biologici;

Art. 30 - Uso di termini riferiti alla produzione biologica

b) **soltanto nell'elenco degli ingredienti**, purché:

i) meno del 95 % degli ingredienti agricoli del prodotto in peso sia biologico, e a condizione che tali ingredienti soddisfino le norme di produzione stabilite nel presente regolamento; e

ii) gli alimenti trasformati siano conformi alle norme di produzione di cui all'allegato II, parte IV, punto 1.5 (**Separazione temporale e requisiti accessori**), punto 2.1, lettera a) (**Prevalenza di ingredienti agricoli**), punto 2.1, lettera b), (**divieto di parallelismo di componenti/strutturale**) e punto 2.2.1 (**additivi e coadiuvanti**), e alle norme stabilite conformemente all'articolo 16, paragrafo 3;

Art. 30 - Uso di termini riferiti alla produzione biologica

- c) nella denominazione di vendita e nell'elenco degli ingredienti, purché:
- i) il principale ingrediente sia un **prodotto della caccia o della pesca**;
 - ii) nella denominazione di vendita il termine di cui al paragrafo 1 si riferisca chiaramente a un altro ingrediente biologico e diverso dall'ingrediente principale;
 - iii) tutti gli altri ingredienti agricoli siano biologici; e
 - iv) gli alimenti siano conformi all'allegato II, parte IV, punto 1.5, punto 2.1, lettera a), punto 2.1, lettera b), e punto 2.2.1, e alle norme stabilite conformemente all'articolo 16, paragrafo 3.

Art. 30 - Uso di termini riferiti alla produzione biologica

L'elenco degli ingredienti di cui al primo comma, lettere a), b) e c), **indica quali ingredienti sono biologici**. I riferimenti alla produzione biologica possono figurare soltanto in relazione agli ingredienti biologici (non agli altri)

L'elenco di ingredienti di cui al primo comma, lettere b) e c), comprende l'**indicazione della percentuale totale di ingredienti biologici in proporzione alla quantità totale di ingredienti agricoli (Canone di lealtà, declinato come precisione, Art. 7 Reg. (UE) 1169/2011 - Pratiche leali d'informazione)**.

I **termini** di cui al paragrafo 1, se **utilizzati nell'elenco di ingredienti** di cui al presente paragrafo, primo comma, lettere a), b) e c), e l'indicazione della percentuale di cui al presente paragrafo, terzo comma, **compaiono con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli delle altre indicazioni nell'elenco degli ingredienti (Canone di lealtà)**.



Art. 32 –Indicazioni obbligatorie

IT-BIO-000

- 1. Se i prodotti riportano i termini di cui all'articolo 30, paragrafo 1
 - a) compare sull'etichetta anche **il numero di codice dell'autorità di controllo o dell'organismo di controllo** cui è soggetto l'operatore che ha effettuato l'ultima operazione di produzione o preparazione; e
 - b) nel caso di alimenti preimballati, sull'imballaggio è riportato anche **il logo di produzione biologica** dell'Unione europea di cui all'articolo 33, tranne nei casi di cui all'articolo 30, paragrafo 3 (conversione), e all'articolo 30, paragrafo 5, lettere b) e c) (Ingredienti bio e prodotti della caccia e della pesca).



Art. 32 –Indicazioni obbligatorie

Agricoltura UE

- 2. Quando viene usato il logo di produzione biologica dell'Unione europea, **nello stesso campo visivo del logo compare**, e prende a seconda dei casi una delle forme di seguito indicate, **un'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole** di cui il prodotto è composto
 - a) «Agricoltura UE», quando la materia prima agricola è stata coltivata nell'Unione;
 - b) «Agricoltura non UE», quando la materia prima agricola è stata coltivata in paesi terzi;
 - c) «Agricoltura UE/non UE», quando le materie prime agricole sono state coltivate in parte nell'Unione e in parte in un paese terzo.

Conformità al sistema qualità

Art. 32 –Indicazioni obbligatorie



- I termini «UE» e «non UE» possono essere **sostituite** o integrate dal nome di un paese o dal **nome di un paese e di una regione, se tutte le materie prime agricole di cui il prodotto è composto sono state coltivate in quel paese e, se del caso, in quella regione.**

Agricoltura Italia

- Per l'indicazione del luogo ove sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, possono essere omessi piccoli quantitativi di ingredienti, in termini di peso, purché la quantità totale degli ingredienti omessi non superi il **5 %** della quantità totale in peso di materie prime agricole

Art. 32 –Indicazioni obbligatorie

Il termine «Agricoltura» può, ove opportuno, essere sostituito da «Acquacoltura»

I termini «UE» o «non UE» **non figurano con colore, dimensioni e tipo di caratteri che le diano maggiore risalto rispetto alla denominazione del prodotto.**

Art. 32 –Indicazioni obbligatorie

3. Le indicazioni di cui ai paragrafi 1 e 2 del presente articolo e all'articolo 33, paragrafo 3, sono apposte in un punto evidente, in modo da essere facilmente visibili, e sono chiaramente leggibili e indelebili (**Requisito REG. (UE) 1169/2011, Art 13, Presentazione delle indicazioni obbligatorie**).

Art. 33 –Logo di produzione biologica dell'Unione europea

Logo di produzione biologica dell'Unione europea

1. Il logo di produzione biologica dell'Unione europea può essere utilizzato nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità di prodotti conformi al presente regolamento.

Il logo di produzione biologica dell'Unione europea può essere utilizzato **anche a fini informativi e didattici relativi all'esistenza e alla pubblicità del logo stesso**, a condizione che **tale uso non sia suscettibile di indurre in errore il consumatore in merito alla produzione biologica** di prodotti specifici e a condizione che il logo sia riprodotto in conformità delle norme stabilite nell'allegato V. In tal caso, le prescrizioni dell'articolo 32, paragrafo 2, e dell'allegato V, punto 1.7, non si applicano.

Il logo di produzione biologica dell'Unione europea non è utilizzato per gli alimenti trasformati di cui all'articolo 30, paragrafo 5, lettere b) e c), e per prodotti in conversione di cui all'articolo 30, paragrafo 3.

Art. 33 –Logo di produzione biologica dell’Unione europea

2. Tranne nei casi in cui è utilizzato conformemente al paragrafo 1, secondo comma, **il logo di produzione biologica dell’Unione europea è un attestato ufficiale a norma degli articoli 86 e 91 del regolamento (UE) 2017/625.**

3. L’uso del logo di produzione biologica dell’Unione europea è facoltativo per i prodotti importati da paesi terzi. Se tale logo figura nell’etichettatura di tali prodotti, vi figura anche l’indicazione di cui all’articolo 32, paragrafo 2.

4. Il logo di produzione biologica dell’Unione europea segue il modello figurante nell’allegato V ed è conforme alle norme stabilite in tale allegato.

Art. 33 –Logo di produzione biologica dell’Unione europea

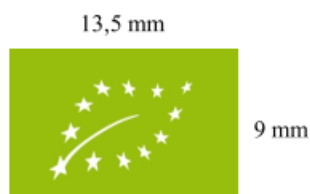
5. Nell’etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità di prodotti conformi al presente regolamento possono essere utilizzati loghi nazionali e loghi privati.

6. Alla Commissione è conferito il potere di adottare **atti delegati** conformemente all’articolo 54 che modificano l’allegato V riguardo al logo di produzione biologica dell’Unione europea e le norme ad esso afferenti.

Allegato IV e V – TERMINI e LOGO

IT-BIO-000

Proporzione 1:1,5
Manuale grafico



BIOLOGICO

Agricoltura Italia

Art. 3 – Condizioni per l'uso di determinate indicazioni. REG. (UE) 2021/279 del 22 febbraio 2021

- **L'indicazione del codice numerico** dell'autorità di controllo o **dell'organismo di controllo** di cui all'articolo 32, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (UE) 2018/848 **figura nello stesso campo visivo del logo di produzione biologica dell'Unione europea**, ove utilizzato nell'etichettatura.
- **L'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto**, di cui all'articolo 32, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2018/848, **è collocata immediatamente sotto il codice numerico di cui al paragrafo 2 del presente articolo.**



IT-BIO-000
Agricoltura Italia

ETICHETTA.. Il riferimento al metodo interviene su

- **Denominazione di vendita**
- **Ingredienti**

Ma anche

- **Codice OdC**
- **Origine Materie prime**



ETICHETTA

Sugo **biologico** al basilico e aglio



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

Ingredienti: pomodoro*, cipolla*, basilico* (2%), Olio
extravergine di oliva*, Succo di limone*, sale, aglio* (1%)

* **Ingredienti biologici**

ESEMPI PRATICI



Prodotti biologici

- ✓ Pasta di grano duro
- ✓ Yogurt biologico al mirtillo
- ✓ Zucchine sottolio
- ✓ Olio extravergine di oliva
- ✓ Miele
- ✓ Passata di pomodoro
- ✓ Crema di nocciole
- ✓ Pomodoro fresco
- ✓ Succo di frutta
- ✓ Legumi secchi
- ✓ Castagne fresche
- ✓ Farina di grano tenero
- ✓ Birra
- ✓ Formaggio e ricotta
- ✓ Nocciole tostate
- ✓ Frutta essiccata: Albicocche
- ✓ Frutta sciroppata
- ✓ Uova
- ✓ Confettura
- ✓ Preparato a base di frutta

Pasta di grano duro

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	La trafila
Marchio	Az. Agr. La Fattoria
Denominazione	Pasta di semola grano duro biologica
Origine delle materie prime	Aziendale
Sito di produzione	Industria che opera in conto terzi per l'azienda agricola. Effettua molitura, pastificazione e confezionamento.
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011
Riferimenti normativi specifici	- D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187- Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146 Reg. (UE) 2018/848 e atti applicativi

Pasta di semola di grano duro biologica (1)

La trafila (5)


Ingredienti: semola di **grano** duro biologica, acqua (2)

da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa (4)


Paese di coltivazione del grano: Italia
Paese di molitura: Italia (14)

SPAGHETTI (10)

(11)



IT-BIO-000
AGRICOLTURA ITALIA



500g e (3)

Informazione nutrizionale (13)

Valori medi per 100 g

Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Prodotto e confezionato per conto dell'Az. Agr. La Fattoria – Loc. Il Boschetto (VT) (5)
Nello stabilimento di Via del Tiglio 1 – Viterbo (6)
Conservare in luogo fresco e asciutto - Tempo di cottura: 8 minuti (7)

Etichettatura ambientale (9)

LOGO OdC (12)
L. 125 (8)

- (1) Denominazione di vendita;
- (2) Ingredienti, l'acqua aggiunta ha valenza di ingrediente, ed allergeni presenti (utilizzo di un carattere diverso, es. sottolineatura, grassetto);
- (3) Quantità;
- (4) Termine minimo di conservazione, che rimanda ad una stampigliatura sulla confezione (es. 31/08/2008);
- (5) Ragione sociale del produttore, marchi commerciali;
- (6) Sede dello stabilimento di produzione o confezionamento;
- (7) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (8) Lotto;
- (9) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. "Raccolta plastica" oppure "Plastica-Raccolta Differenziata")
- (10) Denominazione commerciale, formato della pasta;
- (11) Logo comunitario. L'utilizzo determina l'obbligatorietà a riportare il codice dell'Organismo di Controllo ed il riferimento all'origine delle materie nel medesimo campo visivo;
- (12) Logo dell'Organismo di controllo (facoltativo);
- (13) Indicazione nutrizionale;
- (14) Indicazione del Paese di coltivazione del grano e molitura.

Yogurt al mirtillo

Scheda prodotto Biologico	
Nome di Fantasia	Creмосina
Marchio	Az. Agr. La Latteria
Denominazione	Yogurt intero – Mirtillo
Ingredienti	Ingredienti: Yogurt intero (Latte intero, <i>streptococcus thermophilus</i> , <i>lactobacillus bulgaricus</i>), preparato di frutta a base di mirtillo (mirtillo 60% - 13.8 % sul totale del prodotto, zucchero, stabilizzanti: farina di semi di carrube e amido di tapioca, aromi naturali).
Origine dei prodotti	Aziendale per il latte
Sito di produzione	Caseificio aziendale
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 Reg. (CE) n. 852/2004
Riferimenti normativi specifici	Reg. (CE) n. 853/2004

Creмосina BIO (5)

Azienda Agricola La Latteria (5)


Yogurt Intero (9)
biologico con
preparato a base
di frutta (1)

Ingredienti: Yogurt intero*
(**Latte** intero, *streptococcus thermophilus*, *lactobacillus bulgaricus*), preparato di frutta a base di mirtillo* (mirtillo 60% - 13.8 % sul totale del prodotto, zucchero, stabilizzanti: farina di semi di carrube e amido di tapioca, aromi naturali). (2)
* Ingredienti biologici (11)

Origine del latte: Italia (15)

Prodotto dall'Az. Agr. La Latteria – Loc. Il Boschetto (VT) (5 e 6)
Conservare in frigo a 4 °C max.
Dopo l'apertura consumare entro 48 ore (8)

Etichettatura ambientale (10)




Mirtilli (9)

LOGO OdC (13)

400 g (3)
L. 155.742 (7)

da consumarsi entro il:
31/12/20XX (4)

(12)



IT-BIO-000
AGRICOLTURA ITALIA

Informazione nutrizionale (14)

Valori medi per 100 g

Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

- (1) Denominazione del prodotto;
- (2) Elenco degli ingredienti, con quello caratterizzante evidenziato (“Mirtilli”) in quantità e gli additivi specificati per tipo con nome per esteso ed indicazione degli allergeni presenti (utilizzo di un carattere diverso, es. sottolineatura, grassetto);
- (3) Quantità;
- (4) Data di scadenza;
- (5) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore. Marchio commerciale di fantasia;
- (6) Sede dello stabilimento di produzione;
- (7) Lotto;
- (8) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (9) Ingrediente caratterizzante il prodotto in evidenza con nome ed immagine;
- (10) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. “Raccolta plastica” oppure “Plastica–Raccolta Differenziata”);
- (11) Riferimento al metodo di produzione, associato alla denominazione ed agli ingredienti;
- (12) Logo comunitario. L'utilizzo determina l'obbligatorietà a riportare il codice dell'Organismo di Controllo ed il riferimento all'origine delle materie nel medesimo campo visivo;
- (13) Logo dell'Organismo di controllo (facoltativo);
- (14) Indicazione nutrizionale;
- (15) Indicazione del Paese di mungitura e di trasformazione del latte.

Zucchine sottolio

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Le deliziose
Marchio	Az. Agr. di Alberto & Edda
Denominazione	Zucchine sott'olio biologiche
Ingredienti	Zucchine, olio extravergine di oliva, aceto di vino (solfiti), sale.
Origine dei prodotti	Aziendale per le zucchine e l'olio
Sito di produzione	Laboratorio artigianale di proprietà dell'azienda agricola
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 - Reg. (CE) n. 852/2004. Reg. CE n. 1019/2002

Zucchine sottolio ⁽¹⁾ Biologiche ⁽¹¹⁾

Az. Agr. Alberto & Edda ⁽⁵⁾

Ingredienti: zucchine (60%)*,
olio extravergine di oliva*,
aceto di vino (**solfiti**)*, sale
⁽²⁾
* ingredienti biologici ⁽¹¹⁾

Conservare in frigo a 4 °C
Dopo l'apertura consumare
entro 5 giorni ⁽⁸⁾

⁽⁹⁾



da consumarsi preferibilmente
entro il:
gg/mm/aaaa ⁽⁴⁾

300 g ⁽³⁾
L. 125/XX ⁽⁷⁾

Le Deliziose ⁽⁵⁾

⁽¹²⁾



IT-BIO-000
AGRICOLTURA ITALIA

LOGO OdC ⁽¹³⁾

Informazione nutrizionale ⁽¹⁴⁾

Valori medi per 100 g	
Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Prodotto dall'Az. Agr. Alberto & Edda – Loc. Il Bosco (VT) ^(5 e 6)

Etichettatura ambientale ⁽¹⁰⁾

- (1) Denominazione del prodotto;
- (2) Elenco degli ingredienti, quello caratterizzante (“zucchine”) con evidenziata la quantità ed indicazione degli allergeni presenti (utilizzo di un carattere diverso, es. sottolineatura, grassetto). L’elenco deve essere in ordine di peso decrescente;
- (3) Quantità;
- (4) Termine minimo di conservazione;
- (5) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore. Marchio commerciale di fantasia;
- (6) Sede dello stabilimento di produzione;
- (7) Lotto;
- (8) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (9) Ingrediente caratterizzante il prodotto in evidenza con nome ed immagine;
- (10) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. “Raccolta plastica” oppure “Plastica–Raccolta Differenziata”)
- (11) Riferimento al metodo di produzione, associato alla denominazione ed agli ingredienti;
- (12) Logo comunitario. L’utilizzo determina l’obbligatorietà a riportare il codice dell’Organismo di Controllo ed il riferimento all’origine delle materie nel medesimo campo visivo
- (13) Logo dell’Organismo di controllo (facoltativo);
- (14) Indicazione nutrizionale.

Olio extravergine di Oliva

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Poggio del Sole
Marchio	Az. Agr. Alessandro
Denominazione	Olio extravergine di Oliva
Tipo	Biologico
Origine dei prodotti	Aziendale
Altre specifiche	Bassa acidità
Sito di produzione	Molitura e confezionamento in frantoio esterno
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 Reg. (CE) n. 852/2004

Descrizione: L'azienda realizza solo la fase agricola ed il confezionamento. La molitura, confezionamento ed etichettatura avviene presso frantoio di terzi. Nello specifico, tutte le strutture operanti devono essere iscritte al sistema di controllo e certificazione per i prodotti biologici, pena la perdita del requisito. È inserita inoltre la menzione facoltativa "a bassa acidità".


Olio extravergine di Oliva ⁽¹⁾ **Biologico** ⁽¹³⁾

ITALIANO ⁽¹²⁾

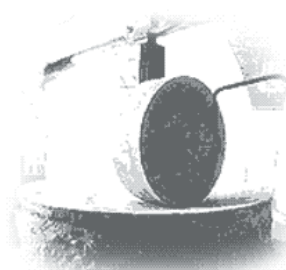
Poggio del Sole ⁽⁵⁾

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici ⁽²⁾

⁽⁹⁾



IT-BIO-000
Agricoltura Italia



A BASSA ACIDITÀ ⁽¹¹⁾

Acidità: _____

K 232: _____

K 270: _____

Delta K: _____

Cere: _____

Perossidi: _____

(valori al termine minimo di conservazione)

⁽¹⁰⁾ **Logo Organismo di Controllo**

Prodotto e confezionato nello stabilimento di.....

Per conto dell'Az. Agr. Alessandro – Loc. Il Boschetto (VT) ⁽⁵⁾

da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa ⁽⁴⁾

Conservare in luogo asciutto e al riparo dalla luce e da fonti di calore ⁽⁶⁾

Lt. 0.75 e ⁽³⁾

Informazione nutrizionale ⁽¹³⁾

Valori medi per 100 ml

Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Lotto 01/20XX ⁽⁷⁾

Etichettatura ambientale ⁽⁸⁾

- (1) Denominazione del prodotto e categoria merceologica;
- (2) Informazione sulla categoria di olio;
- (3) Quantità, espressa in litri;
- (4) Termine minimo di conservazione;
- (5) Ragione sociale del produttore, marchi commerciali. La sede del produttore, coincide con quella dello stabilimento di confezionamento, pertanto non necessita indicare il Frantoio di molitura;
- (6) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (7) Lotto;
- (8) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. "Raccolta plastica" oppure "Plastica-Raccolta Differenziata")
- (9) Logo comunitario. L'utilizzo comporta l'obbligatorietà a riportare il codice dell'Organismo di Controllo ed il riferimento all'origine delle materie nel medesimo campo visivo;
- (10) Logo Organismo di Controllo – **Facoltativo**;
- (11) Indicazione per il livello di acidità – **Facoltativo**;
- (12) Designazione d'origine;
- (13) Indicazione nutrizionale.

Miele

Miele⁽¹⁾ *di Acacia*⁽²⁾ *Biologico*⁽¹²⁾

Parco dei Monti Allegrì⁽⁴⁾

L'apario⁽⁵⁾

Italiano⁽³⁾

da consumarsi
preferibilmente entro
fine: mm/aaaa⁽⁹⁾

400 g⁽⁷⁾
L. 125⁽⁸⁾



Informazione
nutrizionale⁽¹⁴⁾

Valori medi per 100 gr	
Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Logo Organismo di Controllo⁽¹³⁾
⁽¹¹⁾



IT-BIO-000
Agricoltura Italia

Prodotto dall' Az. Agr. Marco e Betta – Loc. Il Boschetto (RM)⁽⁶⁾
Confezionato presso lo stabilimento in Via dei Pini 12, Roma

Etichettatura ambientale⁽¹⁰⁾

- (1) Denominazione del prodotto;
- (2) Origine floristica (**facoltativo**);
- (3) Paese di origine;
- (4) Origine territoriale (**facoltativo**);
- (5) Marchio commerciale di fantasia (**facoltativo**);
- (6) Ragione sociale del produttore – sede dello stabilimento di confezionamento;
- (7) Quantità;
- (8) Numero di Lotto;
- (9) Termine minimo di conservazione;
- (10) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. “Raccolta plastica” oppure “Plastica–Raccolta Differenziata”);
- (11) Logo comunitario. L'utilizzo comporta l'obbligatorietà del codice dell'Organismo di Controllo ed il riferimento all'origine;
- (12) Indicazione del metodo biologico;
- (13) Logo dell'Organismo di Controllo (**facoltativo**);
- (14) Indicazione nutrizionale.

Passata di pomodoro

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Antichi Campi
Marchio	Az. Agr. Dario
Denominazione	Passata di pomodoro
Ingredienti	Pomodoro
Origine dei prodotti	Aziendale
Sito di produzione	Industria che opera in conto terzi per l'azienda agricola. Effettua produzione e confezionamento.
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 - Reg. (CE) n. 852/2004
Riferimenti normativi specifici	- D.lgs. 23/09/2005 - Min. Att. Produttive. Definizione di passata di pomodoro - D.lgs. Mi.P.A.F. 17/02/2006 - Passata di pomodoro. Origine del pomodoro fresco.

Passata di Pomodoro ⁽¹⁾

Biologica ⁽¹¹⁾

Antichi Campi ⁽⁵⁾

Ingredienti: pomodoro biologico ⁽¹¹⁾

Conservare in frigo a 4 °C una volta aperto. Dopo l'apertura e consumare in tempi brevi ⁽⁸⁾

⁽⁹⁾



da consumarsi preferibilmente entro il:
gg/mm/aaaa ⁽⁴⁾

690 g ⁽³⁾
L. 125/XX ⁽⁷⁾

⁽¹²⁾



IT-BIO-000
AGRICOLTURA ITALIA

Etichettatura ambientale ⁽¹⁰⁾

LOGO OdC
⁽¹³⁾

Origine del pomodoro:
Italia ⁽¹⁴⁾

Informazione nutrizionale ⁽¹⁵⁾

Valori medi per 100 g

Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Pomodori coltivati da Azienda Agricola Dario ⁽⁵⁾
 Prodotto trasformato e confezionato presso lo stabilimento in Zona Industriale Sez. A n. 3 - Viterbo ⁽⁶⁾

(1) Denominazione del prodotto;

- (2) Elenco degli ingredienti, quello caratterizzante (“zucchine”) con evidenziata la quantità. L’elenco deve essere in ordine di peso decrescente;
- (3) Quantità;
- (4) Termine minimo di conservazione;
- (5) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore. Marchio commerciale di fantasia;
- (6) Sede dello stabilimento di produzione;
- (7) Lotto;
- (8) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (9) Ingrediente caratterizzante il prodotto in evidenza con nome ed immagine;
- (10) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. “Raccolta plastica” oppure “Plastica–Raccolta Differenziata”);
- (11) Riferimento al metodo di produzione, associato alla denominazione ed agli ingredienti;
- (12) Logo comunitario. L’utilizzo determina l’obbligatorietà a riportare il codice dell’Organismo di Controllo ed il riferimento all’origine delle materie nel medesimo campo visivo;
- (13) Logo dell’Organismo di controllo (**facoltativo**);
- (14) Indicazione del Paese di coltivazione e trasformazione del pomodoro;
- (15) Indicazione nutrizionale.

Crema di Nocciole

Scheda prodotto Biologico	
Nome di Fantasia	Nocciolina Bio
Marchio	Az. Agr. La nocciola di Franco
Denominazione	Crema di Nocciole da Agricoltura Biologica
Ingredienti	Ingredienti: nocciole , zucchero di canna grezzo, olio di girasole, cacao amaro in polvere.
Origine dei prodotti	Aziendale per le nocciole
Sito di produzione	Struttura esterna che realizza il semilavorato (crema di nocciole) e laboratorio aziendale per il prodotto finito.
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 - Reg. (CE) n. 852/2004
Riferimenti normativi specifici	D.lvo 12/6/2003, n. 178

Crema ⁽¹⁾ di Nocciole al Cacao ⁽⁹⁾ biologica ⁽¹¹⁾

Az. Agr. La nocciola ⁽⁵⁾

⁽⁹⁾

Ingredienti: **nocciole** (18%)*, zucchero di canna grezzo*, olio di girasole*, cacao amaro in polvere* (8%) ⁽²⁾
*** ingredienti biologici** ⁽¹¹⁾



Conservare in frigo a 4 °C Dopo l'apertura consumare entro 15 giorni ⁽⁸⁾

400 g ⁽³⁾
L. 125/XXXX ⁽⁷⁾

Informazione nutrizionale ⁽¹⁴⁾

Valori medi per 100 g
Valore energetico
Kj/Kcal
grassi g
di cui saturi g
carboidrati g
di cui zuccheri g
proteine g
sale g

Le Cremose ⁽⁵⁾

da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa ⁽⁴⁾

⁽¹²⁾



IT-BIO-000
Agricoltura UE/non UE

Prodotto da Az. Agr. La Nocciola di Franco – Loc. Il Boschetto (VT) ⁽⁵⁾ e ⁽⁶⁾

Etichettatura ambientale ⁽¹⁰⁾


LOGO ⁽¹³⁾

- (1) Denominazione del prodotto;
- (2) Elenco degli ingredienti, con quelli caratterizzanti con evidenziate le quantità (“nocciole e cacao”). L’elenco deve essere in ordine di peso decrescente. Indicazione degli allergeni con carattere differente (es. grassetto, sottolineato);
- (3) Quantità;
- (4) Termine minimo di conservazione;
- (5) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore. Marchio commerciale di fantasia;
- (6) Sede dello stabilimento di produzione;
- (7) Lotto;
- (8) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (9) Ingrediente caratterizzante il prodotto in evidenza con nome ed immagine;
- (10) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. “Raccolta plastica” oppure “Plastica–Raccolta Differenziata”);
- (11) Riferimento al metodo di produzione, associato alla denominazione ed agli ingredienti;
- (12) Logo comunitario. L’utilizzo determina l’obbligatorietà a riportare il codice dell’Organismo di Controllo ed il riferimento all’origine delle materie nel medesimo campo visivo. In questo caso le materie sono sia di origine comunitaria che extra CE (Cacao e Zucchero di canna);
- (13) Logo dell’Organismo di controllo (**facoltativo**);
- (14) Indicazione nutrizionale.

(1) è però opportuno precisare l’esistenza di un riferimento legislativo specifico che definisce uno degli ingredienti della composizione: il cacao. Quest’ultimo è normato dal D.leg.vo 12/6/2003, n. 178 (“*Attuazione della direttiva 2000/36/CE relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all’alimentazione umana*”).

Prodotto Ortofrutticolo fresco: Pomodoro


Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Il BioOrto
Marchio	Az. Agr. La Fattoria
Denominazione	Pomodori biologici
Origine dei prodotti	Aziendale
Altre specifiche	Nessuna
Sito di produzione	Azienda agricola
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011
Riferimenti normativi specifici	Reg. (CE) N. 1221/2008, che modifica il regolamento (CE) n. 1580/2007, recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 2200/96



BioOrto (1)


Pomodori biologici (2)

Camone (3)



IT-BIO-000
AGRICOLTURA ITALIA (9)

Origine Italia
Categoria Extra
Non calibrato (4)



LOGO (10)

0.750 kg (5)

Prodotto, distribuito e confezionato da: Az. Agr. La Fattoria – Loc. Il Boschetto (VT) (6)

Etichettatura ambientale (8)

L. 125 (7)

- (1) Marchio commerciale;
- (2) Denominazione commerciale
- (3) Varietà (facoltativo nel caso specifico del pomodoro);
- (4) Origine, categoria e calibro;
- (5) Quantità;
- (6) Ragione sociale del produttore;
- (7) Lotto;
- (8) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. “Raccolta plastica” oppure “Plastica–Raccolta Differenziata”);
- (9) Logo comunitario. L'utilizzo determina l'obbligatorietà a riportare il codice dell'Organismo di Controllo ed il riferimento all'origine delle materie nel medesimo campo visivo;
- (10) Logo dell'Organismo di controllo (**facoltativo**);

Succo di Frutta

Scheda prodotto – Succo di mela	
Nome di Fantasia	=====
Marchio	Azienda agricola il frutteto
Denominazione	Succo di mele
Tipo	Biologico
Ingredienti	Mele
Origine dei prodotti	Aziendale
Sito di produzione	Laboratorio aziendale a norma
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 Reg. (CE) n. 852/2004
Riferimenti normativi specifici	Dir. 2001/112/Ce, come da ultimo modificata dalla Dir. 2012/12/UE Decreto Legislativo 21 maggio 2004, n. 151



Succo di mela (1)
Biologico (2)

Azienda Agricola Il Frutteto (6)



Ingredienti: succo di mela biologico (3)

da consumarsi preferibilmente entro il:
gg/mm/aaaa (5)



IT-BIO-000 (8)
Agricoltura Italia

750 ml (4)
L. 125/XX (7)

Informazione nutrizionale (11)

Valori medi per 100 ml

Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Prodotto e confezionato da Az. Agr. Il Frutteto – Loc. Il Boschetto (VT) www.ilfrutteto.it (6)

Conservare in frigo a 4 °C. Dopo l'apertura consumare entro 7 giorni (9)

Etichettatura ambientale (10)

- (1) Denominazione del prodotto;
- (2) Riferimento al metodo produttivo
- (3) Elenco degli ingredienti;
- (4) Quantità;
- (5) Termine minimo di conservazione;
- (6) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore;
- (7) Lotto;
- (8) Logo comunitario. L'utilizzo comporta l'obbligatorietà a riportare il codice dell'Organismo di Controllo ed il riferimento all'origine delle materie nel medesimo campo visivo;
- (9) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (10) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. "Raccolta plastica" oppure "Plastica-Raccolta Differenziata");
- (11) Indicazione nutrizionale.

Legumi secchi

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	I tesori di fattoria
Marchio	Azienda agricola Fattoria Bella
Denominazione	Lenticchie
Tipo	Biologico
Ingredienti	Lenticchie
Origine dei prodotti	Aziendale
Sito di produzione	Laboratorio aziendale a norma
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 Reg. (CE) n. 852/2004

Lenticchie (1) **Biologiche (2)**

Azienda Agricola Fattoria Bella (6)

Origine: Italia (3)

da consumarsi
preferibilmente entro
il:
gg/mm/aaaa (5)



Kg 1 (4)

L. 125/XX (7)



IT-BIO-000 (8)
Agricoltura Italia

Prodotto e confezionato da Az. Agr. Fattoria Bella – Loc. Dolci Colline (VT) www.fattoriabella.it (6)




Si consiglia un controllo visivo del prodotto prima del consumo. Conservare in luogo asciutto e areato a temperatura non oltre i 10 °C (9)

Etichettatura ambientale (10)

- (1) Denominazione del prodotto;
- (2) Riferimento al metodo produttivo;
- (3) Origine delle materie;
- (4) Quantità;
- (5) Termine minimo di conservazione;
- (6) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore;
- (7) Lotto;
- (8) Logo comunitario. L'utilizzo comporta l'obbligatorietà a riportare il codice dell'Organismo di Controllo ed il riferimento all'origine delle materie nel medesimo campo visivo;
- (9) Modalità di utilizzo;
- (10) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. "Raccolta plastica" oppure "Plastica-Raccolta Differenziata").

Prodotto Ortofrutticolo fresco: *Mirtillo*

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Il BioOrto
Marchio	Az. Agr. La Fattoria
Denominazione	Mirtilli biologici
Origine dei prodotti	Aziendale
Altre specifiche	Nessuna
Sito di produzione	Azienda agricola
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011
Riferimenti normativi specifici	Reg. (CE) N. 1221/2008, che modifica il regolamento (CE) n. 1580/2007, recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 2200/96

 ⁽¹⁾ <i>Mirtilli Biologici</i> ⁽²⁾	
 IT-BIO-000 AGRICOLTURA ITALIA ⁽⁸⁾	
Origine Italia ⁽³⁾	LOGO ⁽⁹⁾
	0.750 kg ⁽⁴⁾
Prodotto, distribuito e confezionato da: Az. Agr. La Fattoria – Loc. Il Boschetto (VT) ⁽⁵⁾	
Etichettatura ambientale ⁽⁷⁾	L. 125 ⁽⁶⁾

- (1) Marchio commerciale;
- (2) Denominazione commerciale
- (3) Origine, categoria e calibro;
- (4) Quantità;
- (5) Ragione sociale del produttore;
- (6) Lotto;
- (7) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. “Raccolta plastica” oppure “Plastica-Raccolta Differenziata”);
- (8) Logo comunitario. L'utilizzo determina l'obbligatorietà a riportare il codice dell'Organismo di Controllo ed il riferimento all'origine delle materie nel medesimo campo visivo;
- (9) Logo dell'Organismo di controllo (**facoltativo**);

Prodotto Ortofrutticolo fresco: Castagne

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Il Marrone della Montagna
Marchio	Az. Agr. La Fattoria
Denominazione	Castagne biologiche
Origine dei prodotti	Aziendale
Altre specifiche	Nessuna
Sito di produzione	Azienda agricola
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011
Riferimenti normativi specifici	Reg. (CE) n. 1221/2008, che modifica il regolamento (CE) n. 1580/2007, recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 2200/96. Decreto Min. del 10/07/1939, Norme speciali tecniche per l'esportazione delle castagne.

Il Marrone della Montagna (1)



IT-BIO-000
AGRICOLTURA ITALIA (9)

Origine Italia
Categoria Ia
Calibro: xx/xx (4)

Castagne Biologiche (2)
Var. Marrone (3)



LOGO (10)

X.XX kg (5)

Prodotto, distribuito e confezionato da: Az. Agr. La Fattoria – Strada Prov. La Valle, Loc. Il Poggio - VT (6)

Etichettatura ambientale (8)

L. 1/2012 (7)

- (1) Marchio commerciale;
- (2) Denominazione commerciale;
- (3) Varietà;
- (4) Origine, categoria e calibro**;
- (5) Quantità;
- (6) Ragione sociale del produttore;
- (7) Lotto;
- (8) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. “Raccolta plastica” oppure “Plastica–Raccolta Differenziata”);
- (9) Logo comunitario. L'utilizzo determina l'obbligatorietà a riportare il codice dell'Organismo di Controllo ed il riferimento all'origine delle materie nel medesimo campo visivo;
- (10) Logo dell'Organismo di controllo (**facoltativo**);

Nota: la categoria è definita di Ia se l'intervallo relativo al numero di frutti che definiscono il calibro è massimo di 5 (es. 50/55), la IIa se è di 10 (es. 50/60). La distinzione è quindi nella maggiore omogeneità dei frutti garantita dalla prima categoria rispetto alla seconda.

Farina di grano tenero

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	=====
Marchio	I sapori di campagna
Denominazione	Farina di grano tenero tipo "0"
Origine dei prodotti	Aziendale
Altre specifiche	Nessuna
Sito di produzione	Molitura e confezionamento presso l'azienda.
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011
Riferimenti normativi specifici	D.P.R. 9 febbraio 2001, n.187- Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22/02/1994, n. 146

Farina di grano tenero tipo "0" ⁽¹⁾

Biologica ⁽²⁾

Az. Agr. Sabrina ⁽⁵⁾

Conservare in luogo asciutto ⁽⁸⁾

Contiene **glutine** ⁽¹²⁾

LOGO OdC
⁽¹¹⁾



da consumarsi preferibilmente entro il:
gg/mm/aaaa ⁽⁴⁾

1 kg ⁽³⁾
L. 125/XX ⁽⁷⁾

I sapori di campagna
⁽⁵⁾

⁽¹⁰⁾



IT-BIO-000
AGRICOLTURA ITALIA

Informazione nutrizionale ⁽¹³⁾

Valori medi per 100 g	
Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Prodotto dall'Az. Agr. Sabrina – Loc. Il Bosco ^(VI) ^(5 e 6)

Etichettatura ambientale ⁽⁹⁾

- (1) Denominazione del prodotto;
- (2) Riferimento al metodo di produzione;
- (3) Quantità;
- (4) Termine minimo di conservazione;
- (5) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore. Marchio commerciale di fantasia;
- (6) Sede dello stabilimento di produzione;
- (7) Lotto;
- (8) Modalità di conservazione;
- (9) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. “Raccolta plastica” oppure “Plastica–Raccolta Differenziata”);
- (10) Logo comunitario. L'utilizzo determina l'obbligatorietà a riportare il codice dell'Organismo di Controllo ed il riferimento all'origine delle materie nel medesimo campo visivo;
- (11) Logo dell'Organismo di controllo (**facoltativo**);
- (12) Indicazione degli allergeni (in mancanza dell'elenco degli ingredienti si utilizza il termine «contiene»);
- (13) Indicazione nutrizionale.

Birra

Scheda prodotto Biologico	
Nome di Fantasia	Il centurione
Marchio	Az. Agr. Guy di New Castle
Denominazione	Birra chiara
Ingredienti	Ingredienti: acqua, frumento tenero, malto d' orzo , zucchero di canna, luppolo, lievito.
Origine dei prodotti	Aziendale per il frumento tenero
Sito di produzione	Struttura esterna
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 - Reg. (CE) n. 852/2004
Riferimenti normativi specifici	D.M. 153/2001

Birra Chiara ⁽¹⁾ Biologica ⁽¹¹⁾

IL CENTURIONE ⁽⁵⁾

Ingredienti: acqua, **frumento** tenero*, malto d'**orzo***, zucchero di canna*, luppolo*, lievito (2)
*** ingredienti biologici**
(11)

Conservare in luogo fresco ed asciutto, non esporre alla luce e a fonti di calore (8)



33 cl e ⁽³⁾
Alc. 5 % ⁽¹⁴⁾

L. 125/XXXX ⁽⁷⁾

da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa (4)

LOGO ⁽¹³⁾

Rifermentata in bottiglia non pastorizzata, non filtrata (9)

(12)



IT-BIO-000
Agricoltura UE/non UE

Prodotto e imbottigliato per l'Az. Agr. Guy di New Castle presso lo stabilimento sito in Loc. Il Boschetto (VI) (5) e (6)

Etichettatura ambientale (10)

- (1) Denominazione del prodotto;
- (2) Elenco degli ingredienti ed indicazione degli allergeni presenti (utilizzo di un carattere diverso, es. sottolineatura, grassetto). L'elenco deve essere in ordine di peso decrescente;
- (3) Quantità in volume;
- (4) Termine minimo di conservazione;
- (5) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore. Marchio commerciale di fantasia;
- (6) Sede dello stabilimento di produzione;
- (7) Lotto;
- (8) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (9) Comunicazione tipologia del prodotto e caratteristiche;
- (10) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. "Raccolta plastica" oppure "Plastica-Raccolta Differenziata");
- (11) Riferimento al metodo di produzione, associato alla denominazione ed agli ingredienti;
- (12) Logo comunitario. L'utilizzo determina l'obbligatorietà a riportare il codice dell'Organismo di Controllo ed il riferimento all'origine delle materie nel medesimo campo visivo. In questo caso le materie sono sia di origine comunitaria che extra UE (Zucchero di canna);
- (13) Logo dell'Organismo di controllo (**facoltativo**);
- (14) Titolo alcolometrico volumico effettivo (per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume).

Formaggio e ricotta

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	
Marchio	Az. Agr. Il Pascolo
Denominazione	Formaggio/Ricotta
Origine dei prodotti	Aziendale
Altre specifiche	Biologica
Sito di produzione	Laboratorio aziendale
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011
Riferimenti normativi specifici	Circolare del Ministero della Sanità n. 703/24 64/2044 del 12 maggio 1997 D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54

Formaggio ⁽¹⁾ Biologico ⁽⁶⁾



(2)
Ingredienti: latte
ovino*, caglio, sale,
fermenti lattici
* ingredienti biologici
(6)

(10)

Codice CE

XX g (3)

Informazione nutrizionale (12)

Valori medi per 100 gr	
Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

CACIOTTINA BIO

(11)

LOGO

(8)

Origine del latte: Italia
(13)



IT-BIO-000
AGRICOLTURA ITALIA
(7)

Prodotto da Az. Agr. Il Pascolo – Loc. Il Pascolo (VT) (4)

Conservare in frigo a 4 °C (9)

L. 125 (5)

Ricotta di pecora ⁽¹⁾ **Biologica ⁽⁶⁾**

⁽²⁾
Ingredienti: siero di
latte ovino
pastorizzato*

* ingredienti biologici
⁽⁶⁾

⁽¹⁰⁾

Codice CE

LOGO

⁽⁸⁾

Origine del latte: Italia
⁽¹³⁾



XX g ⁽³⁾

Informazione nutrizionale ⁽¹²⁾

Valori medi per 100 gr	
Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g



IT-BIO-000
AGRICOLTURA ITALIA
⁽⁷⁾

Prodotto da Az. Agr. Il Pascolo – Loc. Il Pascolo (VT) ⁽⁴⁾

Conservare in frigo a 4 °C ⁽⁹⁾

L. 125 ⁽⁵⁾

- (1) Denominazione commerciale;
- (2) Ingredienti ed indicazione degli allergeni presenti (utilizzare un carattere diverso, es. grassetto, sottolineatura);
- (3) Quantità;
- (4) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore e sede stabilimento;
- (5) Lotto;
- (6) Riferimento al metodo di produzione, associato alla denominazione ed agli ingredienti;
- (7) Logo comunitario. L'utilizzo determina l'obbligatorietà a riportare il codice dell'Organismo di Controllo ed il riferimento all'origine delle materie nel medesimo campo visivo;
- (8) Logo dell'Organismo di controllo (**facoltativo**);
- (9) Indicazioni di utilizzo;
- (10) Codice registrazione CE;
- (11) Denominazione accessoria. Nel primo esempio potremmo trovare denominazioni del tipo "Pecorino stagionato" o altro ancora;
- (12) Indicazione nutrizionale;
- (13) Indicazione del Paese di mungitura e di trasformazione del latte.

Nocciole tostate

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Nocciola di Fattoria
Marchio	Az. Agr. La Fattoria
Denominazione	Nocciole biologiche
Origine dei prodotti	Aziendale
Altre specifiche	Nessuna
Sito di produzione	Industria che opera in conto terzi per l'azienda agricola
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 Regg. (CE) n. 852/2004 – 178/2002
Riferimenti normativi specifici	Reg. (CE) n. 1221/2008, che modifica il regolamento (CE) n. 1580/2007, recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 2200/96

Nocciola di Fattoria ⁽¹⁾

Nocciole biologiche sgusciate e tostate⁽²⁾

Var. Tonda gentile Romana ⁽³⁾



IT-BIO-000
AGRICOLTURA ITALIA ⁽⁹⁾

Origine Italia
Calibro: xx/xx ⁽⁴⁾

da consumarsi
preferibilmente entro fine:
mm/aaaa ⁽¹¹⁾

**Informazione
nutrizionale ⁽¹³⁾**

Valori medi per 100 gr

Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g



Contiene **frutta a guscio (nocciola)** ⁽¹²⁾

LOGO ⁽¹⁰⁾

X.XX kg ⁽⁵⁾

Prodotto, distribuito e confezionato da: Az. Agr. La Fattoria – Strada Prov. La Valle, Loc. Il Poggio - VT ⁽⁶⁾

Etichettatura ambientale ⁽⁸⁾

L. 1/2012 ⁽⁷⁾

- (1) Marchio commerciale;
- (2) Denominazione commerciale e caratteristiche del prodotto;
- (3) Varietà;
- (4) Origine e calibro;
- (5) Quantità;
- (6) Ragione sociale del produttore;
- (7) Lotto;
- (8) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. “Raccolta plastica” oppure “Plastica–Raccolta Differenziata”);
- (9) Logo comunitario. L'utilizzo determina l'obbligatorietà a riportare il codice dell'Organismo di Controllo ed il riferimento all'origine delle materie nel medesimo campo visivo;
- (10) Logo dell'Organismo di controllo (**facoltativo**);
- (11) Data di preferibile consumo;
- (12) Indicazione degli allergeni (in mancanza dell'elenco degli ingredienti si utilizza il termine «contiene»);
- (13) Indicazione nutrizionale.

Frutta essicata: Albicocche

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Le fruttelle Bio
Marchio	Az. Agr. La Fattoria
Denominazione	Albicocche essiccate
Origine dei prodotti	Aziendale
Altre specifiche	Prodotto biologico
Sito di produzione	Laboratorio aziendale
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011

Le fruttelle Bio (10) Albicocche

Albicocche biologiche
essiccate denocciolate
(1-6)

Ingredienti: Albicocche
essiccate*, acqua.
(2)

* ingredienti biologici
(6)



XX g (3)

Informazione nutrizionale (12)

Valori medi per 100 gr	
Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

AZIENDA AGRICOLA

LA FATTORIA (4)

LOGO

(8)



IT-BIO-000
AGRICOLTURA ITALIA

(7)

Prodotto e confezionato da Azienda Agricola La Fattoria, Via del Tiglio 1 – Viterbo (4)

Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa (11)

L. 125 (5)

Etichettatura ambientale (9)

- (1) Denominazione commerciale;
- (2) Ingredienti;
- (3) Quantità;
- (4) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore e sede stabilimento;
- (5) Lotto;
- (6) Riferimento al metodo di produzione, associato alla denominazione ed agli ingredienti;
- (7) Logo comunitario. L'utilizzo determina l'obbligatorietà a riportare il codice dell'Organismo di Controllo ed il riferimento all'origine delle materie nel medesimo campo visivo;
- (8) Logo dell'Organismo di controllo (**facoltativo**);
- (9) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. "Raccolta plastica" oppure "Plastica-Raccolta Differenziata");
- (10) Marchio commerciale;
- (11) Termine minimo di conservazione;
- (12) Indicazione nutrizionale.

Frutta sciroppata: Marroni

Scheda prodotto – Biologico e convenzionale	
Nome di Fantasia	Le Biodelizie/Delizie
Marchio	Az. Agr. La Fattoria
Denominazione	Marroni biologici sciroppati
Origine dei prodotti	Aziendale ad eccezione dello zucchero
Altre specifiche	Prodotto biologico
Sito di produzione	Laboratorio aziendale
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011

Le Biodelizie (7) e (9)

Marroni biologici (9)
al naturale sciroppati
(1)

Ingredienti: Marroni*,
acqua, zucchero di
canna*, aroma
naturale di vaniglia.
(2)

* ingredienti biologici
(9)



**AZIENDA AGRICOLA
LA FATTORIA** (4)

LOGO
(11)

Peso netto: XX g
Peso sgocciolato: XX g
(3)

Informazione nutrizionale (12)

Valori medi per 100 gr	
Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g



IT-BIO-000
AGRICOLTURA UE/Non UE
(10)

Prodotto e confezionato da Azienda Agricola La Fattoria, Via del Tiglio 1 – Viterbo (4)

Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa (8)
L. 125 (5)

Etichettatura ambientale (6)

- (1) Denominazione commerciale;
- (2) Ingredienti;
- (3) Quantità. Nello specifico si rende necessaria l'indicazione del peso sgocciolato rispetto al peso totale. Rif. All. IX Reg. (UE) n. 1169/2011, punto 5);
- (4) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore e sede stabilimento;
- (5) Lotto;
- (6) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. "Raccolta plastica" oppure "Plastica-Raccolta Differenziata");
- (7) Marchio commerciale;
- (8) Termine minimo di conservazione;
- (9) Riferimento al metodo di produzione, associato alla denominazione ed agli ingredienti;
- (10) Logo comunitario. L'utilizzo determina l'obbligatorietà a riportare il codice dell'Organismo di Controllo ed il riferimento all'origine delle materie nel medesimo campo visivo;
- (11) Logo dell'Organismo di controllo (**facoltativo**);
- (12) Indicazione nutrizionale.

Uova

Scheda prodotto – Biologico	
Nome di Fantasia	BioUovo/Ovello
Marchio	Az. Agr. L'allevamento del sole
Denominazione	Uova biologiche
Origine dei prodotti	Aziendale
Altre specifiche	Prodotto biologico
Sito di confezionamento	Aziendale
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011; Reg. (CE) n. 853/2004
Riferimenti normativi specifici	Reg. (CE) 557/2007 (norme di commercializzazione applicabili alle uova) D. lvo 267/2003 D.M. 13/11/2007

BioUovo (7)

N° XX Uova fresche biologiche (1-6) di vario calibro (2)

Categoria A (3)



Peso netto totale minimo: XX g (3)

Informazione nutrizionale (11)

Valori medi per 100 gr

Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

**AZIENDA AGRICOLA
L'ALLEVAMENTO DEL
SOLE** (4)

LOGO OdC
(13)



IT-BIO-000
AGRICOLTURA ITALIA
(12)

Prodotte e confezionate da Azienda Agricola L'Allevamento del Sole, Via del Tiglio 1 – Viterbo (4)

Centro di Imballaggio n° IT XXXXX - Riconoscimento n° CE XXXX (13)

Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa (12)

L. 125 (5)

Etichettatura ambientale (7)

- (1) Denominazione commerciale;
- (2) Calibro;
- (3) Categoria e peso minimo;
- (4) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore e sede stabilimento;
- (5) Lotto;
- (6) Riferimento al metodo di produzione;
- (7) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. “Raccolta plastica” oppure “Plastica–Raccolta Differenziata”);
- (8) Marchio commerciale;
- (9) Termine minimo di conservazione ;
- (10) Codice di identificazione e numero di riconoscimento dello stabilimento per la classificazione ed imballaggio uova;
- (11) Indicazione nutrizionale;
- (12) Logo comunitario. L'utilizzo determina l'obbligatorietà a riportare il codice dell'Organismo di Controllo ed il riferimento all'origine delle materie nel medesimo campo visivo;
- (13) Logo dell'Organismo di controllo (**facoltativo**);


Confettura

Scheda prodotto – Biologico	
Nome di Fantasia	==
Marchio	Az. Il Frutteto
Denominazione	Confettura Biologica
Ingredienti	Fragole, zucchero, succo di mela
Origine dei prodotti	Aziendale per la frutta
Sito di produzione	Laboratorio aziendale a norma
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 Reg. (CE) n. 852/2004
Riferimenti normativi specifici	D. lgs n. 50 del 4/febb/2005

Confettura (1)
di fragole (9) biologiche (12)

Azienda Agricola Il Frutteto (5)

Ingredienti: fragole*,
zucchero* (2)
* ingredienti biologici (12)




400 g (3)
L. 125/XX (6)

Informazione nutrizionale (11)	
Valori medi per 100 g	
Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

da consumarsi preferibilmente entro il:
gg/mm/aaaa (4)

Conservare in frigo a 4 °C. Dopo l'apertura e consumare entro 5 giorni (7)



IT-BIO-000
Agricoltura UE/non UE (13)

Contenuto in frutta:
60 gr per 100 gr di prodotto
Contenuto in zuccheri:
30 gr per 100 gr di prodotto (8)

Logo OdC
(14)

Prodotto e confezionato da Az. Agr. Il Frutteto – Loc. Il Boschetto (VT) www.ilfrutteto.it (5)

Etichettatura ambientale (10)

- (1) Denominazione del prodotto;
- (2) Elenco degli ingredienti;
- (3) Quantità;
- (4) Termine minimo di conservazione;
- (5) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore;
- (6) Lotto;
- (7) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (8) Tenore in frutta e zuccheri;
- (9) Completamento della denominazione con il nome del frutto;
- (10) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. “Raccolta plastica” oppure “Plastica–Raccolta Differenziata”);
- (11) Indicazione nutrizionale.
- (12) Riferimento al metodo di produzione, associato alla denominazione ed agli ingredienti;
- (13) Logo comunitario. L'utilizzo determina l'obbligatorietà a riportare il codice dell'Organismo di Controllo ed il riferimento all'origine delle materie nel medesimo campo visivo;
- (14) Logo dell'Organismo di controllo (**facoltativo**);

I punti 8 e 9 sono dettati da una norma specifica e devono comparire nello stesso campo visivo della denominazione del prodotto.

1. L'esempio si presta ad una considerazione: l'ingrediente caratterizzante evidenziato “fragola”, con segno ed immagine, non necessita di essere associato alla quantità utilizzata (ingredienti: fragole 60%, zucchero, succo di mela) in quanto questa viene richiesta dalla specifica norma (indicazione del quantitativo di frutta per 100 gr. di prodotto).

Preparato a base di frutta

Scheda prodotto – Biologico	
Nome di Fantasia	Le Fruttose
Marchio	Az. Il Frutteto
Denominazione	Preparato a base di fragole
Ingredienti	Frutta, zucchero, pectina, acido citrico
Origine dei prodotti	Aziendale per la frutta
Sito di produzione	Laboratorio artigianale che opera in conto terzi per l'azienda agricola
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) v. 1169/2011 Reg. (CE) n. 852/2004
Riferimenti normativi specifici	D. lgs n. 50 del 4/febb/2005

Fragole ⁽⁹⁾Bio ⁽¹²⁾

Azienda Agricola Il Frutteto ⁽⁵⁾


Preparato a base di fragole ⁽⁹⁾
(1) biologiche (12)

Ingredienti: fragole* 60%,
zucchero*, gelificante:
pectina*, acidificante: acido
citrico (2)

* Ingredienti biologici


da consumarsi
preferibilmente entro
il:
gg/mm/aaaa (4)

Conservare in frigo a 4 °C. Dopo l'apertura e consumare entro 5 giorni (8)



Le Fruttose (5)

400 g (3)
L. 125/XX (7)



IT-BIO-000 (13)
Agricoltura Italia

<p>Informazione nutrizionale (11)</p> <p>Valori medi per 100 g</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td style="text-align: right;">Kj/Kcal</td> </tr> <tr> <td>grassi</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td>di cui saturi</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td>carboidrati</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td>proteine</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td>sale</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> </table>	Valore energetico	Kj/Kcal	grassi	g	di cui saturi	g	carboidrati	g	di cui zuccheri	g	proteine	g	sale	g	<p>Prodotto per Az. Agr. Il Frutteto – Loc. Il Boschetto (VT) www.ilfrutteto.it (5)</p> <p>Stabilimento di Via dell'Artigianato xx – Viterbo (6)</p> <p>Logo OdC (14)</p>
Valore energetico	Kj/Kcal														
grassi	g														
di cui saturi	g														
carboidrati	g														
di cui zuccheri	g														
proteine	g														
sale	g														

Etichettatura ambientale (10)

- (1) Denominazione del prodotto;
- (2) Elenco degli ingredienti, con quello caratterizzante evidenziato (“fragole”) in quantità e gli additivi specificati per tipo con nome per esteso (in alternativa si sarebbe potuta utilizzare la sigla di registrazione CE, “E” seguito dal codice numerico);
- (3) Quantità;
- (4) Termine minimo di conservazione;
- (5) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore. Marchio commerciale di fantasia;
- (6) Sede dello stabilimento di produzione;
- (7) Lotto;
- (8) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (9) Ingrediente caratterizzante il prodotto in evidenza con nome ed immagine;
- (10) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. “Raccolta plastica” oppure “Plastica–Raccolta Differenziata”);
- (11) Indicazione nutrizionale
- (12) Riferimento al metodo di produzione;
- (13) Logo comunitario. L'utilizzo determina l'obbligatorietà a riportare il codice dell'Organismo di Controllo ed il riferimento all'origine delle materie nel medesimo campo visivo;
- (14) Logo Organismo di Controllo (**Facoltativo**)

Note:

I cambiamenti ipotizzati, rispetto al caso precedente, per quanto attiene le modalità di organizzazione, hanno comportato le seguenti modifiche:

1) il prodotto non utilizza una denominazione normata da legge, quale confettura, marmellata od altro, e pertanto non necessita la specifica del contenuto in frutta e zuccheri, essendo fuori del campo di applicazione della norma specifica relative a questi prodotti;

2) la realizzazione presso un laboratorio esterno comporta la necessità di indicare anche l'indirizzo di quest'ultimo sito;

3) evidenziare la fragola come ingrediente comporta l'obbligo di indicarne il quantitativo utilizzato in quanto potrebbe veicolare le preferenze del consumatore;

4) la maggiore articolazione degli ingredienti impone di specificare la tipologia degli additivi, distinguendoli per categoria funzionale (gelificanti e acidificanti o correttori di acidità) e per nome (acido citrico o pectina, rispettivamente E330 ed E440 in classificazione CE).

Approfondimenti



La trasformazione dei prodotti agricoli

La trasformazione dei prodotti agricoli a livello aziendale rappresenta un momento di diversificazione produttiva di tipo “verticale”, con evoluzione del prodotto da agricolo ad agroalimentare. Si tratta di un’operazione avvincente e ricca di stimoli che implica pianificazione delle attività e delle risorse.

Il nuovo assetto produttivo necessita di organizzazione imprenditoriale ad elevato grado di professionalità, impianti e strutture sono resi inutili se non supportati da personale qualificato e da sistemi gestionali efficienti. Inoltre, particolare attenzione deve essere attribuita agli aspetti legislativi, infatti, per poter pianificare qualunque tipo di attività è necessario partire dalla *conformità legale del prodotto e del processo*.

Un ulteriore momento di riflessione va aperto circa l’efficienza degli strumenti gestionali a garanzia della salute del consumatore, in sintesi autocontrollo e rintracciabilità. Questi vanno fondati sulle caratteristiche dell’azienda e dei prodotti, per poi generare un sistema “a misura”, con elevato grado di elasticità e caratterizzato da modalità operative semplici, proporzionate ed efficaci. Costruiti con comprensione degli scopi e condivisione degli obiettivi da parte di chi li dovrà utilizzare.

La realizzazione di un prodotto si svolge attraverso diversi momenti, il primo e più importante è rappresentato dalla *pianificazione* delle attività, cioè la definizione di “cosa” si rende necessario per capire “come” lavorare. Fissato l’obiettivo, si valutano le risorse disponibili e si confrontano con i vincoli imposti dal contesto.

Alla pianificazione delle attività e del processo produttivo si allinea quindi il rispetto dei vincoli dettati dalle regole legislative che impongono le modalità di strutturazione ed organizzazione del processo. Queste sono definite nel loro insieme *regole di produzione* e classificabili in: *di prodotto, di processo, di organizzazione, di responsabilità, di relazione*.

In linea generale occorre affermare che il settore agroalimentare è governato attraverso regole plurime per origine e oggetto di applicazione. Regole di origine sia **nazionale** che **comunitaria**; di tipo **orizzontale** e **verticale**, generali per l’intero settore le prime, specifiche per un determinato comparto o per un gruppo di prodotti le seconde. L’insieme delle regole influenza le modalità operative applicabili per la realizzazione di un determinato prodotto.

Le regole di prodotto e di processo

Sono quelle di tradizionale applicazione nel nostro contesto normativo. Sono di tipo statico e si traducono da una parte in requisiti fisico-chimici dei prodotti e dall'altra in caratteristiche dei luoghi di produzione; in entrambi i casi si tratta di elementi fisici oggettivi.

Le regole di prodotto entrano nel merito della composizione e delle modalità di realizzazione, definendo gli ingredienti ammessi e, in alcuni casi, i processi di lavorazione utilizzabili (*ricetta legale*). Ne sono esempi i prodotti come la passata di pomodoro, le confetture, il latte, il miele, le farine, la pasta e, forse il caso più rappresentato a livello di piccole produzioni, l'olio di oliva, ove gli atti legislativi prescrivono:

1. le modalità di lavorazione (*procedimenti esclusivamente meccanici*),
2. le materie prime (*olive*),
3. le caratteristiche chimiche del prodotto finito (p.e. *acidità*),
affinché il prodotto possa utilizzare la denominazione “extravergine”.

È sostanziale sottolineare come può essere inopportuno intraprendere un percorso produttivo senza prima approfondire lo studio delle regole a governo. Si potrebbe incorrere nell'errore di realizzare una confettura con un contenuto in frutta inadeguato, una farina con eccessivo contenuto in ceneri, una passata con un grado brix insufficiente. Requisiti caratterizzati da precisa specifica normativa, che se disattesi impedirebbero la lecita immissione in commercio dei prodotti.

Per quanto attiene le regole di processo, risultano di natura più generale rispetto a quelle di prodotto e fissano:

- comunque, le caratteristiche “ambientali” dei siti di produzione;
- in alcuni casi le modalità di realizzazione, quali ad esempio limite minimo di temperatura o la natura del procedimento di lavorazione (p.e. solo di tipo meccanico).

Anche in questo caso si tratta di regole di tipo “statico”, indipendenti dal contesto e applicabili a prescindere da altri elementi operativi ed organizzativi.

Le regole di organizzazione, relazione e responsabilità

Le norme nazionali a governo di tali aspetti sono state di recente aggiornate da due regolamenti comunitari, rispettivamente il Reg. (CE) n. 852/2004 e 853/2004 divenuti operativi dal 1° gennaio 2006. Il primo stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari, il secondo aggiunge ulteriori requisiti per la produzione di alimenti di origine animale.

Sono parte di un'intensa produzione normativa che, iniziata dal 2004, è stata definita “**pacchetto igiene**”. Entrambi i regolamenti entrano anche nel merito delle regole di organizzazione e sono stati oggetto di interpretazione e specifica mediante linee guida a livello nazionale e regionale.

Le regole di **organizzazione** riguardano il sistema azienda e come questo gestisce il prodotto ed il relativo processo. Tra queste troviamo:

1. regole inerenti agli aspetti igienico-sanitari, gestite ed attuate mediante implementazione del sistema HACCP (Regg. (CE) n. 852/2004 e 853/2004);
2. regole a governo delle modalità organizzative e di gestione delle informazioni (artt. 14 al 21 del Reg. (CE) n. 178/2002).

Entrambi gli aspetti mirano ad alcuni obiettivi ritenuti prioritari quali, 1) la salubrità degli alimenti, e di cui il sistema HACCP è divenuto l'elemento fondante; 2) la sicurezza del consumatore, garantita mediante una corretta gestione delle informazioni, funzionali ad un sistema di rintracciabilità.

Le regole di **relazione** sono determinate dagli artt. 19 e 20 del Reg. (CE) n. 178/2002, e riguardano il monitoraggio e la capacità di ritiro di un prodotto dal mercato. Si richiede all'azienda di estendere la capacità a seguire il prodotto oltre il momento dell'immissione in commercio, fino a coprirne la vita utile o parte di questa (caso dei prodotti con oltre 24 mesi o senza scadenza). L'azienda è quindi chiamata ad operare una vigilanza sul mercato in relazione ai problemi che può dover affrontare in relazione ai prodotti immessi in commercio.

Le regole di **responsabilità**, traggono origine dall'art. 14 Reg. (CE) n. 178/2002, sui requisiti di sicurezza degli alimenti, dall'art. 7 che fissa il principio di precauzione, e si definiscono sulla base dell'art. 21 del medesimo atto. È disposto che alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato, né prodotti per i quali non si può escludere un pericolo (principio di precauzione). Pertanto, le responsabilità riguardano:

1. il prodotto nella sua natura intrinseca e funzionale, in relazione alle condizioni igienico-sanitarie, alle modalità di consumo e nell'insieme, alla sua attitudine ad essere ingerito;
2. le informazioni a corredo e la coerenza tra queste e le caratteristiche sia sostanziali che formali del prodotto;
3. l'organizzazione dei sistemi produttivi, per i quali la gestione dei potenziali pericoli e delle informazioni va implementata secondo i principi di perizia, diligenza e prudenza.

La mancata attuazione di queste regole e il potenziale insorgere di una problematica con possibili effetti sulla salute del consumatore rende illecita l'immissione del prodotto sul mercato.

Un esempio di analisi e pianificazione produttiva

Consideriamo l'ipotesi di dover realizzare confezioni di farina a partire da prodotto coltivato in azienda. Si potrebbe quindi individuare uno schema di che considera le seguenti fasi:

- a. scelta della tipologia di farina (frumento tenero, duro, cereali minori, ecc.);
- b. approvvigionamento materie prime;
- c. molitura;
- d. confezionamento;
- e. etichettatura;
- f. deposito;
- g. commercializzazione.

Ad ognuno dei punti citati corrisponde un diverso momento decisionale, con regole specifiche in termini di requisiti legislativi e riflessioni imprescindibili circa il contesto di mercato. Vediamo quindi per ogni aspetto il possibile sviluppo e le problematiche connesse.

a. Scelta della tipologia di farina

In questa fase la scelta deriva dal confronto con la domanda di mercato. Può essere più appropriato un prodotto semi-integrale o raffinato secondo gli usi alimentari e se, soprattutto, è usuale l'utilizzo casalingo di farine per la preparazione di dolci, pane od altro. Interessante potrebbe essere anche la proposta di farine di tipo "alternativo", tratte da cereali minori quali farro, segale, kamut[®], ecc.

b. Approvvigionamento materie prime

L'approvvigionamento ci si aspetta che, in linea con una filosofia di valorizzazione territoriale, avvenga mediante autoproduzione od eventuale acquisizione da aziende limitrofe, secondo il principio dell'ampliamento della gamma e miglioramento della qualità fissato dalla fiscalità vigente. Sarà pertanto necessario organizzare la produzione agricola in funzione delle nuove necessità produttive.

c. Molitura

La molitura consiste nel passaggio da granella a farina attraverso una serie di operazioni così distinte:

- ✓ prepulizia;
- ✓ condizionamento;
- ✓ macinazione con produzione di farina e sottoprodotti (crusca, cruschetto e tritello).

Il processo può essere compiuto direttamente in azienda mediante molini di tipo “artigianale” venduti da alcune ditte specializzate.

Non bisogna però dimenticare che per le farine esiste un corpo di norme specifiche e di autorizzazioni che impone:

- la disponibilità di locali a norma igienica ai sensi di quanto previsto dal Reg. (CE) n. 852/2004 sull’igiene dei prodotti alimentari;
- il prodotto farina conforme alle tipologie commercializzabili ed alle caratteristiche tecnologiche (ricetta legale) come previsto da DPR 9 febbraio 2001, n. 187.

È questo il caso delle norme plurime, per tipo ed origine, di cui si accennava in apertura.

Rimane, in ogni caso, la possibilità per l’azienda di perseguire due possibili strade:

- ✓ la prima, prevede la realizzazione di una **struttura in proprio** rispondente ai requisiti di legge;
- ✓ la seconda, l’utilizzo di un **laboratorio artigianale in conto terzi**, dotato delle opportune autorizzazioni per l’ottenimento del prodotto finito.

d. Confezionamento

Anche questo momento rientra tra le fasi che rispondono a requisiti di tipo igienico-sanitario specifici e che può quindi risultare opportuno esternalizzare al fine di non incorrere in un eccessivo aggravio tecnico e normativo.

È comunque preferibile, iniziare l’attività di produzione rivolgendosi all’esterno ed avvalendosi della professionalità presente sul territorio, che permette due vantaggi:

- il primo strettamente economico, legato alla certezza del costo correlato alla quantità prodotta e pertanto modulabile secondo le richieste del mercato;
- il secondo di natura tecnica, legato alla possibilità di valorizzare esperienze produttive e tradizioni presenti sul territorio, avvalendosi di professionalità e cultura difficilmente raggiungibili in tempi brevi da chi si inserisce in un nuovo settore.

Dall'incontro del mondo agricolo con quello artigianale possono nascere una serie di occasioni interessanti, in virtù delle quali ogni competenza può aggiungere contributi positivi a miglioramento del risultato finale e suggerire iniziative ancor più avvincenti.

e. Etichettatura

È la fase in cui al prodotto viene apposto l'elemento comunicativo. L'etichetta esprime il messaggio al consumatore circa le caratteristiche del prodotto ed è regolamentata da una serie di norme sia di tipo generale che specifiche per singole categorie di prodotti. Da sottolineare come, fatte salve le menzioni obbligatorie ed escluse quelle fuorvianti, l'etichetta è un forte mezzo di comunicazione per l'azienda, in quanto viaggia con il prodotto e presenta l'insieme di evocazioni in un unico contesto. Pertanto, è estremamente importante la coerenza, nei termini e figurativa, di quanto comunicato dall'etichetta con i valori che l'azienda intende trasmettere.

f. Deposito

Lo stoccaggio alimenti richiede locali idonei e rispondenti alla normativa. È sicuramente auspicabile per l'azienda disporre di locali nei quali può immagazzinare a pieno titolo i prodotti realizzati, in proprio o da terzi, in modo tale da avere disponibilità di approvvigionamento dalle scorte. È forse questa la struttura veramente essenziale, senza la quale diventa difficile gestire la commercializzazione di quanto realizzato.

g. Commercializzazione

Come per quelle precedenti fasi correlate ad un sito, anche questa deve avvenire presso un locale con idonee caratteristiche igieniche. Il locale può essere strutturato sia in prossimità del centro aziendale sia esternamente, sempre per rimanere in coerenza con il tipo di messaggio che si intende comunicare. Il punto vendita connesso all'azienda pone l'accento sul legame con il mondo rurale. In tal caso, l'acquisto dei prodotti alimentari è inteso come momento ricreativo e culturale di scambio diretto tra produzione e consumo senza intermediazione. Il consumatore, con il prodotto, acquisisce informazioni e servizi che sono espressione di valori e cultura "rurale".

La pianificazione in esempio evidenzia come le tematiche si alternano per i diversi aspetti, e vuole spingere ad una riflessione sui vari momenti che si susseguono durante la realizzazione di un prodotto.

La discussione potrebbe continuare ad oltranza per prodotti di diversa natura ed origine, considerata una casistica, per fortuna, pressoché illimitata di casi applicabili nel nostro panorama agroalimentare.

Da ultimo, preme sottolineare l'essenziale supporto, oltre alla pianificazione e realizzazione del prodotto, anche di un'analisi di contesto che si esplica come segue:

1. analisi di mercato del prodotto che si intende realizzare;
2. formalizzazione di un piano di marketing.

Il che si traduce, guardando ad una realtà aziendale agricola di tipo familiare, in un confronto riflessivo verso il mercato a cui ci si rivolge e/o su cui si vuole entrare.

Arrivando quindi ad una sintesi, si fornisce un elenco di punti di controllo e definizioni degli impegni, necessari per portare a termine un prodotto agricolo trasformato con diverso grado di complessità e pronto per essere immesso sul mercato:

➤ predisposizione, in proprio o presso terzi, **di un locale ed impianti idonei ad ospitare e lavorare il prodotto**, nel rispetto del regolamento (CE) n. 852/2004. È consigliabile ed opportuno avvalersi di informazioni presso la ASL di competenza territoriale. Inoltre, a seconda dei casi e delle disposizioni territoriali, è possibile richiedere alle agenzie sanitarie la valutazione formale del progetto se non una verifica sanitaria preventiva e non vincolante dei locali che andranno ad ospitare le operazioni;

➤ il punto precedente implica la **verifica della destinazione d'uso dell'immobile**, della conformità della struttura in termini di requisiti catastali, agibilità, approvvigionamento idrico e smaltimento delle acque reflue, della conformità degli impianti;

➤ predisposizione di un **piano per l'autocontrollo dei rischi igienico sanitari**;

➤ predisposizione di una **procedura per la rintracciabilità**, conforme ai requisiti espressi dal Reg. (CE) n. 178/2002;

➤ presentazione di **“Segnalazione certificata di inizio attività”** presso il comune di competenza, per le operazioni nello specifico effettuate, ai fini dell'ottemperanza alle regole igienico sanitarie. La *segnalazione* (SCIA) va presentata su modulistica regionale presso lo sportello attività produttive del comune (SUAP). La SCIA va corredata con documenti e relazioni, di solito:

a. una relazione specifica delle caratteristiche degli impianti, del processo di produzione, dei prodotti finali,

b. una dichiarazione che la struttura possiede i requisiti minimi previsti dalla norma in funzione dell'attività svolta, con particolare riferimento allo smaltimento dei reflui ed all'approvvigionamento idrico,

➤ comunicazione di inizio attività al comune ai fini della vendita diretta dei prodotti (se esercitata in locale chiuso);

➤ predisposizione di una **etichetta** da apporre sul prodotto alimentare, che tenga conto dell'organizzazione del processo, in termini di materie e siti di produzione.

Il numero di lotto

La menzione di indicazione del numero di lotto nell'etichetta di un prodotto alimentare, compresi quelli biologici, risulta normata da apposito atto, il Decreto Legislativo 15 dicembre 2017, n. 231, relativa alla disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011 e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni della direttiva 2011/91/UE. Nello specifico:

- 1) si definisce «partita» (termine equivalente di lotto), un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (art. 17.2);
- 2) i prodotti alimentari non possono essere posti in vendita qualora non riportino l'indicazione del lotto di appartenenza (art. 17.3).

Per i prodotti agricoli si ha regime di esonero qualora, all'uscita dall'azienda agricola, sono:

- i) venduti o consegnati a centri di deposito, di preparazione o di confezionamento;
- ii) avviati verso organizzazioni di produttori; o
- iii) raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione.

Altri casi di esonero dall'indicazione della partita sono:

- a) quando, sui luoghi di vendita al consumatore finale, le derrate alimentari non sono confezionate, ma sono confezionate su richiesta dell'acquirente o sono confezionate ai fini della loro vendita immediata;
- b) alle confezioni o ai recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm²;
- c) alle porzioni individuali di gelato alimentare (l'indicazione che consente di identificare la partita figura sulle confezioni multiple);
- d) quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese.

Inoltre, è disposto che il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nell'Unione europea ed è apposto sotto la propria responsabilità; esso figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile ed è preceduto dalla lettera «L» (art. 17.4).

Le indicazioni nutrizionali

L'etichetta di un prodotto biologico deve contenere la dichiarazione nutrizionale secondo le modalità previste dalla normativa generale sull'etichettatura dei prodotti alimentari (Reg. UE 1169/2011). Le modalità comunicative sono disposte nel Regolamento dall'art. 29 al 35, oltre che all'Allegato V, XIII, XIV e XV.

La **dichiarazione nutrizionale** prevede le seguenti **indicazioni obbligatorie**:

- 1) *Energia*;
- 2) *Grassi*;
- 3) *di cui acidi grassi saturi*;
- 4) *Carboidrati*;
- 5) *di cui zuccheri*;
- 6) *Proteine*;
- 7) *Sale**

* contenuto equivalente calcolato mediante la formula $\text{Sale} = \text{Sodio} \times 2.5$ (Allegato I, Definizioni specifiche). Inoltre, una dicitura indicante che il contenuto di sale è *dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente* può figurare, ove opportuno, immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale (Art. 30).

Le informazioni obbligatorie sono quindi sette in tutto e l'ultima, per prassi ma non per obbligo, **è il sale** (non il sodio come richiesto nelle norme precedenti). Questa semplice regola consente di verificare immediatamente la correttezza delle indicazioni nutrizionali rispetto alle modalità previste dalla norma precedente.

Le informazioni devono essere presentate in conformità all'art. 34, ovvero:

- 1) in formato tabulare o, in mancanza di spazio, lineare;
- 2) tutte nel **medesimo campo visivo**;
- 3) in formato chiaro;
- 4) se del caso (quindi facoltativo), nell'ordine di presentazione di cui all'allegato XV.

Nel caso **si ripeta l'informazione del valore energetico**, sia da sola che accompagnata dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale (Art. 30 p. 3), **tali valori devono essere posizionati nel campo visivo principale**.

È inoltre possibile inserire in etichetta ulteriori informazioni, di tipo **facoltativo**:

- 1) Acidi grassi monoinsaturi;
- 2) Acidi grassi polinsaturi;
- 3) Polioli;
- 4) Amido;
- 5) Fibre;
- 6) Sali minerali o vitamine*.

* elencati all'allegato XIII, parte A, punto 1, e presenti in quantità significativa secondo quanto definito nella parte A, punto 2, di tale Allegato.

Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive:

- 1) si **referiscono all'alimento così come è venduto** (art. 31 p. 3);
- 2) sono espresse ricorrendo alle unità di misura indicate nell'All. XV (**in grammi**, art. 32 p. 1);
- 3) sono espresse per **100 g o per 100 ml** del prodotto considerato (art. 32 p. 2).

Oltre alla forma di cui al punto 3) i valori possono essere espressi quali percentuali delle assunzioni di riferimento (Definite nell'Allegato XIII parte A, punto 1) e accompagnate dalla dicitura supplementare «Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)» (Art. 32 p. 4 e 5).

Per quanto attiene quanto appena esposto, si sottolinea la parola "oltre", da intendersi come "in aggiunta" e non "in sostituzione".

Modalità di calcolo

I valori nutrizionali dichiarati sono **valori medi*** (art. 31 p. 4) stabiliti, a seconda dei casi, sulla base:

- 1) **dell'analisi** dell'alimento effettuata dal fabbricante;
- 2) **del calcolo** effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati;
- 3) **del calcolo** effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.

* Il valore medio è definito nell'Allegato I (Definizioni specifiche), come: il valore che rappresenta meglio la quantità di una sostanza nutritiva contenuta in un alimento dato e che tiene conto delle tolleranze dovute alle variazioni stagionali, alle abitudini di consumo e agli altri fattori che possono influenzare il valore effettivo".

I valori possono quindi essere determinati:

- attraverso un'analisi;
- mediante valori stabiliti, degli ingredienti o dei prodotti.

Nel primo caso appare ovvio che in molte realtà non è economicamente sostenibile effettuare una analisi nutrizionale per ogni singolo lotto realizzato. La norma considera dei **valori medi**. Volendo percorrere comunque la via analitica sarà sufficiente impostare un piano di campionamento proporzionale e rappresentativo ai volumi commercializzati e delle specificità delle ricette. In maniera tale da avere disponibili dei dati affidabili e rispondenti alla realtà produttiva dell'azienda.

Nel secondo caso, volendo invece attingere da fonti referenziate, si segnala la banca dati del CREA, Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, disponibile on line (Tabelle di composizione degli alimenti, <https://www.crea.gov.it/-/tabella-di-composizione-degli-alimenti>). Al link sono forniti i valori relativi alla composizione di un numero importante di prodotti alimentari e può essere il punto di riferimento per ottenere le informazioni richieste.

Perciò, l'informazione può essere desunta direttamente dalla banca dati se presente l'alimento tal quale (es. Panettone biologico o passata di pomodoro biologica). Nel caso invece di un prodotto particolare in termini di ingredientistica (es. una composta di ortaggi), e quindi non siano disponibili dati riferiti a tale prodotto, i valori possono essere calcolati partendo dagli ingredienti che compongono la ricetta.

L'indicazione è obbligatoria su tutti gli alimenti preimballati (confezionati e destinati al consumatore). Pertanto, per quelli non preimballati, la dichiarazione nutrizionale è facoltativa e può limitarsi al solo valore energetico oppure al valore energetico accompagnato dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale (art. 30).

Esistono però casi di esonero, specificati dall'art. 16 del Regolamento. Questo dispone come non obbligatoria l'indicazione nutrizionale:

- 1) nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 10 cm²;
- 2) per gli alimenti elencati nell'allegato V;
- 3) per le bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume. In questo caso, se si decide di riportare la dichiarazione nutrizionale, essa può limitarsi al solo valore energetico (Art. 30 par. 4).

Fermo restando l'elenco completo dell'allegato V, riportato in nota al presente articolo, **i casi di esonero** che più possono interessare le piccole realtà produttive, a parere di chi scrive, sono i seguenti:

1. i **prodotti non trasformati** che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
2. gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, **forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale** (punto 19, All. V).

In data 16-11-2016, i Ministeri di Sviluppo Economico e della Salute, hanno emesso un comunicato inerente alle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relative **agli alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale** (Allegato V, punto 19). Il chiarimento interviene proprio sui punti sopra richiamati e fornisce la chiave di lettura per cosa si intende per:

- Alimenti artigianali;
- Fornitura diretta;
- Fabbricante di piccole quantità di prodotti;
- Livello locale delle strutture di vendita;
- Vendita al dettaglio.

Per approfondimenti: “Esercizi di filiera corta – dalla terra all’etichetta” di Donato Ferrucci, Nicolò Passeri, Patrizia Salusti

Note

Esempio di dichiarazione nutrizionale (forma tabellare)

	Per 100 g (o per 100 ml)	
Energia	kcal	60
	kJ	257
Proteine	g	5.3
Carboidrati	g	7.5
di cui Zuccheri	g	5.0
Grassi	g	0.5
di cui Acidi grassi saturi	g	0
Sale	g	0

Le insidie della comunicazione del biologico attraverso il marchio registrato Il caso emblematico di Bio-Ene

La registrazione di un marchio costituisce operazione cui molte imprese dedicano risorse e investimenti. L'appetibilità commerciale del termine bio spinge alla combinazione di questo termine a fine di veicolare messaggi promozionali al consumatore. Una vicenda processuale di qualche anno addietro consente di mettere a fuoco quanto delicato sia l'equilibrio tra le diverse normative coinvolte (normativa alimentare, leggi sui marchi di impresa e collettivi, normativa sulle pratiche commerciali scorrette, reati di frode) quando il messaggio commerciale sia condensato in un marchio di impresa registrato e interessi una produzione agro-alimentare regolamentata da fonti pubblicistiche.

Con la sentenza n. 6234 del 13 marzo 2009 emessa dalla Cassazione civile sono state poste alcune importanti precisazioni in materia di sanzioni per l'uso *sine titulo* del termine "bio" sui prodotti alimentari.

La Suprema Corte di cassazione ha, infatti, sancito che *"in tema di confezionamento e pubblicità degli alimenti, costituisce violazione dell'art. 2 D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 109 (disciplina nazionale orizzontale sull'etichettatura alimentare), la produzione e vendita di prodotti alimentari vegetali, provenienti da agricoltura convenzionale, con un marchio, registrato, recante il suffisso "bio", idoneo ad indurre in errore il consumatore sull'origine "biologica" dei prodotti"*.

Data l'esistenza di un importante *corpus* normativo in tema di produzione ed etichettatura di prodotti alimentari biologici, il presente contributo fornirà preliminarmente una rapida analisi della disciplina comunitaria sul biologico per poi meglio procedere all'esame della decisione della Cassazione in rassegna.

La sentenza Bio-Ene e l'ingannevolezza dei marchi in ragione della violazione della disciplina sull'etichettatura dei prodotti alimentari

Il caso che ha dato luogo alla decisione della Corte di cassazione è un buon esempio di ciò che accade quando le soluzioni di marketing non sono accompagnate da una ponderata gestione del rischio giuridico da non conformità. Nel caso di specie, la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Padova (all'epoca competente per gli accertamenti in materia di etichettatura alimentare) aveva ingiunto al legale rappresentante di una società di pagare la somma

di euro 37.189,00 a titolo di sanzione per violazione del Decreto legislativo n. 109/1992, art. 2, comma 1 per avere prodotto e messo in commercio prodotti alimentari vegetali (impanate vegetali polpettine vegetali, hamburger vegetali, gelati), provenienti da agricoltura convenzionale, con un marchio contenente il termine “BIO-ENE” idoneo a indurre in errore il consumatore finale in ordine alla provenienza dei detti prodotti, facendoli ritenere, contrariamente al vero, di origine biologica.

La società sanzionata presentava opposizione ai sensi della legge n. 689/1981 (legge quadro sulle sanzioni amministrative) deducendo che il marchio in questione era stato registrato anche a livello comunitario, e affermando la non recettività dello stesso in quanto sia la denominazione di vendita sia il simbolo grafico, rappresentato da una donna in posizione Yoga, non implicavano necessariamente il significato di provenienza biologica dei prodotti. In secondo luogo contestava che le fossero stati notificati tanti distinti provvedimenti sanzionatori quante erano le tipologie di prodotto rinvenute dagli agenti accertatoli, mentre avrebbe dovuto essere applicata la continuazione (art. 8 l. n. 689/1981) e quindi una sostanziale riduzione della pena emanata. Il Tribunale di Padova, così adito dalla società sanzionata, con sentenza n. 138/03 respingeva l’opposizione e confermava la sanzione amministrativa. La società, non paga, presentava ricorso per cassazione fondato su tre motivi di censura, decisi tutti in senso sfavorevole all’impresa con la sentenza qui commentata.

Il primo motivo utilizzato dalla difesa della società riposava nell’avvenuta registrazione a livello comunitario del marchio “BIO-ENE” ai sensi del Reg. (CE) n. 40 del 1994.¹ Il marchio comunitario, come noto, è oggetto di una verifica nel merito della sussistenza dei requisiti di registrazione da parte dell’Ufficio deputato. La Cassazione però non cade nel gioco di specchi paventato dal ricorrente: l’avvenuta registrazione a livello comunitario di un marchio contenente il suffisso BIO più altri elementi fonetici, non esclude il potere dell’autorità giudiziaria di accertarne la potenzialità ad indurre in errore sul prodotto e, quindi, la possibilità di ravvisare nel caso di specie la sussistenza della violazione contestata al ricorrente, riguardando la registrazione il marchio in sè, non già la condotta della parte che fa uso del marchio. In tal modo è facile per i massimi giudici sentenziare che *“in tema di confezionamento e pubblicità degli alimenti, costituisce violazione del D.Lgs. n. 109 del 1992, art. 2, ogni uso improprio di un marchio registrato posto in essere dal soggetto mediante etichettatura di prodotti non corrispondenti alle indicazioni contenute nel marchio sì da indurre in errore il consumatore sulle caratteristiche del prodotto, in particolare sulla sua provenienza”*.

La normativa sui marchi d’impresa e la disciplina dell’etichettatura e pubblicità degli alimenti sono reciprocamente autonome al punto che un marchio registrato anche in sede comunitaria ben può essere considerato ingannevole da parte del controllo ufficiale prima e dal giudice poi allorquando essi abbiano a ritenere che le indicazioni contenute nel marchio, magari a causa della

¹ Regolamento (CE) n. 40/94 del Consiglio, del 20 dicembre 1993, sul marchio comunitario.

“forte portata semantica ed evocativa” del termine “bio”, siano tali da indurre il consumatore di media diligenza a credere, nonostante l’associazione con altri termini e con il simbolo grafico, che i prodotti caratterizzati da quel marchio siano prodotti con metodo biologico, non già semplicemente di ispirazione vegetariana, quali in effetti erano.

Vale sottolineare che nel giudizio della Corte non sono delucidati parametri o canoni di riferimento impiegati per stabilire l’ingannevolezza della fattispecie concreta il che erode ulteriormente i già labili confini della nozione di “uso improprio” cui la sentenza fa riferimento.

Il secondo motivo di opposizione permette alla Cassazione di precisare i contorni dell’applicazione dell’istituto della continuazione: secondo giurisprudenza consolidata (tra le diverse: Cass. 24060/2004) questo fondamentale istituto è applicabile, in base alla L. n. 689/1981, art. 8, alle sole ipotesi di violazioni plurime commesse con un’unica azione od omissione (concorso formale),² mentre nella diversa ipotesi di violazioni plurime commesse con più azioni od omissioni (concorso materiale) la continuazione è applicabile soltanto per le violazioni in materia di previdenza e assistenza. Secondo la Corte non era configurabile nel caso di specie un concorso formale, bensì un concorso materiale, in quanto si trattava di distinte condotte aventi non solo oggetto diverso (gelati invece di hamburger, e così via), ma anche un diverso profilo soggettivo (volontà di usare il marchio per distinguere, di volta in volta, una diversa serie di prodotti).

Qualche appunto conclusivo

La decisione della Cassazione conferma che la comunicazione del prodotto alimentare risponde a ambiti giuridici diversi e non sempre facilmente coordinabili, se non a prezzo di oneri maggiori. Ciò che è accettabile sul piano del diritto dei marchi (registrabilità di un marchio, figurativo o denominativo) non necessariamente può dirsi conforme alle norme settoriali di legislazione alimentare.

Sul fronte penale, alla stessa dinamica ci richiama una più recente sentenza di merito del Tribunale di Milano che ha riconosciuto il reato di frode in commercio nell’impiego nell’ambito di una attività organizzata di vendita al dettaglio di generi alimentari di un marchio contenente il sufficio *-bio* allorquando sia stata accertato che nell’attività di distribuzione al consumatore finale alcune referenze non siano certificate biologiche e tale informazione non sia resa palese al consumatore.

² A. Caratto, *L’opposizione alle sanzioni amministrative, profili teorico-pratici*, II ed., Milano, Ipsoa, 2005.

Infatti, come si è già ricordato, la tutela della lealtà commerciale è priorità della recente riforma del biologico e della legislazione alimentare. All'interno del regolamento (CE) n. 834/2007 “*si considera che un prodotto riporta termini riferiti al metodo di produzione biologico quando, nell'etichettatura, nella pubblicità o nei documenti commerciali, il prodotto stesso, i suoi ingredienti o le materie prime per mangimi sono descritti con termini che suggeriscono all'acquirente che il prodotto, i suoi ingredienti o le materie prime per mangimi sono stati ottenuti conformemente alle norme stabilite dal presente regolamento*” (articolo 23). Soprattutto “*i termini elencati nell'allegato, nonché i rispettivi derivati e abbreviazioni, quali "bio" e "eco", possono essere utilizzati, singolarmente o in abbinamento, nell'intera Comunità e in qualsiasi lingua comunitaria, nell'etichettatura e nella pubblicità di prodotti che soddisfano le prescrizioni previste dal presente regolamento o stabilite in virtù del medesimo*”. Lo stesso vale con il nuovo regolamento n. 2018/848.

La *ratio decidendi* della sentenza pare potersi individuare in ciò che essa non ha posto al centro del suo agire una valutazione motivata sui rischi di confusione connessi con quella etichetta rispetto al consumatore medio. In altri termini, di aver fallito nella adeguata gestione del rischio di induzione in errore connesso a tutti gli elementi concreti della etichettatura i quali “*a causa della “forte portata semantica ed evocativa” del termine “bio”, inducevano il consumatore di media diligenza a credere, nonostante l'associazione con il termine “ene” e con il simbolo grafico, che i prodotti caratterizzati da quel marchio fossero prodotti con metodo biologico, non già semplicemente di ispirazione vegetariana, quali in effetti erano*”. In altri termini, di non aver ritenuto di accompagnare il prodotto su cui era stampigliato il marchio contenente il termine “bio” con delle informazioni aggiuntive che limitassero il rischio di confusione. Così etichettando il prodotto, l'impresa è rimasta priva di qualsiasi argomento difensivo e pertanto duramente sanzionata. È forse il caso di riflettere che tale errore di valutazione può essere dovuto a diverse cause: un basso livello di sensibilità della direzione verso gli aspetti legali; scarsa comunicazione tra gli esperti legali (se coinvolti e se competenti) e i responsabili *marketing*; assunzione del rischio sanzioni, in altri termini mancata deterrenza della sanzione amministrativa.

La sentenza

Autorità: Cassazione civile sez. II - **Data:** 13 marzo 2009 - **Numero:** n. 6234

Classificazione **FRODI E CONTRAVVENZIONI NELL'AGRICOLTURA, NELLE INDUSTRIE E NEI COMMERCII** Alimenti e bevande in genere (disciplina della produzione e della vendita) in genere

Frodi e contravvenzioni nell'agricoltura, nelle industrie e nel commercio - Alimenti e bevande in genere (disciplina della produzione e della vendita - Confezionamento e pubblicità degli alimenti - Etichettatura di prodotti alimentari - Uso di marchio registrato idoneo ad indurre in errore sulla provenienza - Illecito di cui all'art. 2 d.lg. n. 109 del 1992 - Configurabilità - Ragioni - Fattispecie.

SVOLGIMENTO DEL PROCESSO

Con ricorso al Tribunale di Padova (sez. dist. di Cittadella) T.S., in qualità di legale rappresentante della s.p.a. Padoa, concessionaria del marchio di fabbrica BIO-ENE caratterizzante una serie di prodotti a carattere vegetale, propose opposizione avverso l'ordinanza ingiunzione di pagamento e confisca n. (OMISSIS) della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Padova con la quale gli era stato ingiunto, in solido con la società, di pagare la somma di **Euro 37.189,00** a titolo di sanzione per violazione del D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, art. 2, comma 1, per avere prodotto e messo in commercio prodotti alimentari vegetali (impanate vegetali polpettine vegetali, hamburger vegetali, gelati), provenienti da agricoltura convenzionale, con il predetto marchio BIO-ENE, idoneo a indurre in errore il consumatore finale in ordine alla provenienza dei detti prodotti, facendoli ritenere, contrariamente al vero, di origine biologica.

A sostegno dell'opposizione deduceva che il marchio, il quale aveva ottenuto la registrazione anche a livello comunitario, non era ingannatorio in quanto sia la denominazione sia il simbolo grafico, rappresentato da una donna in posizione Yoga, non implicavano necessariamente il significato di provenienza biologica dei prodotti.

Lamentava inoltre che gli erano stati notificati tanti distinti provvedimenti sanzionatori quante erano le tipologie di prodotto rinvenute dagli agenti accertatoli, mentre avrebbe dovuto essere applicata la continuazione.

Con sentenza n. 138/03 il Tribunale respinse l'opposizione compensando le spese di lite.

Contro la sentenza il T. ha proposto ricorso per cassazione fondato su tre motivi di censura.

Nessuna attività difensiva ha svolto la Camera di Commercio.

Diritto

MOTIVI DELLA DECISIONE

1 - Con il primo motivo si denunciano violazione e falsa applicazione del Reg. CEE n. 40 del 1994, art. 7 nonchè omessa, insufficiente e contraddittoria motivazione per avere il Tribunale ritenuto che il marchio BIO-ENE, nonostante avesse ottenuto la registrazione a livello comunitario, basata sulla registrazione del marchio nazionale, nel quale la parola biologico non veniva mai in rilievo, era di carattere ingannatorio in quanto la registrazione comunitaria riguarda soltanto la non confondibilità con altri marchi, non anche l'utilizzazione impropria del marchio. In particolare, si lamenta che il Tribunale non ha tenuto conto che, secondo quanto dispone l'art. 7 del Reg. CEE, l'esaminatore comunitario verifica anche la corrispondenza del marchio in relazione alla tipologia dei prodotti descritti al momento della domanda. Si deduce, inoltre, che il termine BIO non suggerisce necessariamente la provenienza da agricoltura biologica, potendo significare - anche perchè usato insieme al termine ENE e accompagnato dal simbolo grafico della donna in posizione yoga - il concetto di equilibrato fluire dell'energia vitale.

La censura va disattesa.

In tema di confezionamento e pubblicità degli alimenti, costituisce violazione del D.Lgs. n. 109 del 1992, art. 2 l'uso improprio di un marchio registrato posto in essere dal soggetto mediante etichettatura

di prodotti non corrispondenti alle indicazioni contenute nel marchio si da indurre in errore il consumatore sulle caratteristiche del prodotto, in particolare sulla sua provenienza.

Va perciò condivisa l'affermazione della sentenza secondo cui l'avvenuta registrazione del marchio BIO-ENE a livello comunitario non escludeva il potere dell'autorità giudiziaria di accertarne la potenzialità ad indurre in errore sul prodotto e, quindi, la possibilità di ravvisare nel caso di specie la sussistenza della violazione contestata al ricorrente, riguardando la registrazione il marchio in sè, non già "la condotta della parte che fa uso del marchio".

Le dettagliate disposizioni sull'etichettatura degli alimenti contenute nella norma citata, non consentendo di commercializzare prodotti non conformi alle indicazioni riportate sulle etichettature devono intendersi riferite anche ai segni distintivi del marchio, qualora questi vengano utilizzati per commercializzare prodotti non corrispondenti alle caratteristiche del marchio.

Nè sono censurabili in questa sede le ragioni per le quali il Tribunale ha ritenuto, sulla base di una esaustiva valutazione di merito, che il marchio era, nel caso di specie, ingannevole, avendo il giudicante ritenuto che le indicazioni contenute nel marchio, a causa della "forte portata semantica ed evocativa" del termine "bio", inducevano il consumatore di media diligenza a credere, nonostante l'associazione con il termine "ene" e con il simbolo grafico, che i prodotti caratterizzati da quel marchio fossero prodotti con metodo biologico, non già semplicemente di ispirazione vegetariana, quali in effetti erano.

2 - Con il secondo motivo si denuncia violazione e falsa applicazione della L. n. 689 del 1981, art. 8, comma 1, per avere il Tribunale ritenuto non applicabile la continuazione pur essendo in presenza di una condotta unitaria costituita da una serie di atti del ciclo produttivo relativi ad un'unica linea alimentare, caratterizzata dalla provenienza vegetale e unificata dal marchio, e non della vendita di tanti prodotti distinti.

Anche questa censura va disattesa.

In tema di violazioni amministrative l'istituto della continuazione è applicabile, in base alla L. n. 689 del 1981, art. 8, alle sole ipotesi di violazioni plurime commesse con un'unica azione od omissione (concorso formale), mentre nella diversa ipotesi di violazioni plurime commesse con più azioni od omissioni (concorso materiale) la continuazione è applicabile soltanto per le violazioni in materia di previdenza e assistenza (ex plurimis: Cass. 24060/2004).

Nel caso di specie, non era configurabile un concorso formale, bensì un concorso materiale, perchè si trattava di distinte condotte aventi non solo oggetto diverso (gelati invece di hamburger, e così via), ma anche un diverso profilo soggettivo (volontà di usare il marchio per distinguere, di volta in volta, una diversa serie di prodotti). Correttamente, quindi, è stata esclusa la continuazione.

3 - Con il terzo motivo si denuncia violazione e falsa applicazione della L. n. 689 del 1981, art. 8 bis per avere il Tribunale escluso l'applicabilità della reiterazione nonostante la medesima azione e la medesima violazione fosse stata accertata anche dall'Ufficio repressione frodi di Bologna e di Perugia.

La censura è inammissibile.

Non si censura infatti la prima ed assorbente ragione per la quale il Tribunale ha correttamente ritenuto inapplicabile l'istituto della reiterazione e cioè esso si applica soltanto quando la violazione precedente sia stata accertata con provvedimento esecutivo, ipotesi che non ricorreva nel caso di specie.

Consegue il rigetto del ricorso.

Non si provvede sulle spese non essendosi parte intimata costituita.

P.Q.M.

La Corte rigetta il ricorso. Così deciso in Roma, il 7 novembre 2008. Depositato in Cancelleria il 13 marzo 2009

Editore Associazione di Agraria.org – Via di Ripoli, 31 – 50126 Firenze
– C.F. 94225810483. Codice ISSN 1970-2639 – Reg. Tribunale di Firenze
nr 6017 del 02/03/16.

Prima edizione: Gennaio 2023 - Diritti: tutti i diritti sono riservati