

GLOSSARIO CAPITOLATO:

Prodotto “Biologico”:

Prodotto ottenuto ed etichettato secondo la normativa europea (Reg. CE 848/18) che garantisce la conformità delle produzioni ottenute con metodo biologico in tutte le fasi della filiera di produzione, dal campo alla tavola.

A partire dal 2007 l'UE ha reso obbligatorio l'uso del marchio comune del biologico (la bandierina verde con la fogliolina di stelle europee) per tutti i prodotti confezionati, realizzati nel territorio della Comunità Europea, che contengono almeno il 95% di ingredienti BIO. Vicino al marchio europeo deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo e l'effettiva origine (Italia/UE/non UE) degli ingredienti che lo costituiscono.

La normativa EU prevede l'obbligo di assoggettamento al sistema di controllo di tutte le aziende della filiera, a partire dalla produzione agricola fino alla commercializzazione. Sull'Organismi di controllo, autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MiPAAF) per la certificazione degli operatori del biologico in Italia, vigilano le Regioni e le altre Autorità Pubbliche preposte alla vigilanza (Repressione Frodi, NAS, ecc.)

L'obbligo di assoggettamento al regime di controllo è stato esteso prima alla vendita al dettaglio di prodotti sfusi e preincartati (es. reparto ortofrutta, gastronomia, pane e prodotti da forno, ecc.) e poi all'attività di magazzinaggio e distribuzione all'ingrosso.

Marchi DOP, IGP, STG: La certificazione dei prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta), STG (Specialità tradizionale Garantita) è volta a valorizzare i prodotti e i relativi territori di origine, assicurando al consumatore finale che i prodotti rispondano ad un disciplinare chiaro garante del marchio che il consumatore acquista.

Essi rispondono ad un regime di qualità implementato dall'Unione Europea allo scopo di tutelare e favorire il sistema produttivo e l'economia del territorio (Regolamento UE n. 1151/2012).

Il legame indissolubile dei prodotti agroalimentari con il territorio di origine esige la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità, e sostiene la coesione sociale dell'intera comunità. La valorizzazione di questi prodotti e la salvaguardia delle loro caratteristiche peculiari, metodi produttivi, ricette tradizionali, radicamento sul territorio di provenienza, trovano un'efficace risposta nei marchi DOP, IGP, STG.

Prodotti SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di produzione integrata (SQNPI) e il Sistema di Qualità nazionale Zootecnia (SQNZ)).

Il SQNPI è stato concepito dal MiPAAF per diventare uno strumento competitivo, finalizzato alla valorizzazione e differenziazione dei prodotti sul mercato. Il segno distintivo ministeriale “Qualità sostenibile” è quindi in grado di assicurare al consumatore la coltivazione dei prodotti secondo tecniche agronomiche rispettose dell'ambiente e della salute dell'uomo.

Il SQNPI prevede:

- La **definizione di Linee Guida Nazionali** che rappresentano uno strumento di indirizzo volto ad una sempre maggiore armonizzazione delle “Norme Tecniche” regionali.
Indicano i criteri d'intervento, le soluzioni agronomiche e le strategie da adottare per la difesa delle colture ed il controllo delle infestanti, nell'ottica di un minor impatto verso l'uomo e l'ambiente, consentendo di ottenere produzioni economicamente sostenibili.
Al fine di garantire il rispetto delle peculiarità climatico/ambientali, ogni Regione può differenziare le proprie Norme tecniche dalle linee guida, motivando le scelte
- **L'adozione dei disciplinari di produzione integrata regionali** (approvati dal MIPAAF) e l'implementazione di un rigoroso **sistema di rintracciabilità** volto a dimostrare che i prodotti certificati provengano da aziende agricole che applicano i succitati disciplinari.

Il Documento Tecnico di riferimento per gli operatori interessati ad entrare in questo Sistema Qualità e a valorizzare le proprie produzioni integrate è rappresentato dal **DPI della propria regione**.

Il sistema dei controlli si sviluppa su due livelli:

- **Autocontrollo aziendale** che prevede la verifica dei requisiti di conformità da parte degli operatori inseriti nel SQNPI per le attività svolte presso i propri siti produttivi (Es. registrazioni delle operazioni colturali, acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari, fatture acquisto fitofarmaci, concimi, risultati analisi suolo, esito taratura delle macchine irroratrici, ecc.)
- **Controllo** da parte di OdC appositamente autorizzati dal MIPAAF. Il controllo viene effettuato sul 100% degli operatori aderenti in forma singola mentre nel caso degli operatori associati è prevista la visita iniziale sul un campione corrispondente alla radice quadrata delle aziende associate

Per prodotto “tradizionale” si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, presente nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAAF (si allega elenco dei prodotti agro-alimentari della Sardegna).

Prodotti a Filiera Corta (**LEGGE 17 maggio 2022, n. 61** Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta. (22G00070) (GU Serie Generale n.135 del 11-06-2022)

Sono i prodotti agricoli e alimentari nazionali provenienti da filiera corta: i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un

solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale.

Le cooperative e i loro consorzi di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, non sono considerati intermediari.

Prodotto a filiera corta della Sardegna si intende una forma di approvvigionamento formata dall'assenza di intermediari tra produzione, trasformazione e consumatore e dall'impegno di questi operatori a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali. (Esempio-. Sono da considerare a filiera corta della Sardegna i prodotti ortofrutticoli provenienti da aziende agricole Sarde, la carne fornita da imprese sarde e proveniente da animali nati, allevati e macellati in Sardegna, pasta, pane e prodotti da forno provenienti da imprese artigiane locali realizzati con materie prime prodotte in Sardegna).

Prodotti a Km 0 della Sardegna (LEGGE 17 maggio 2022, n. 61 Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta. (22G00070) (GU Serie Generale n.135 del 11-06-2022)

I CAM per Km zero intendono, in Sardegna, i prodotti provenienti dall'intero territorio Regionale.

Prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero: i prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento, compresa l'acquacoltura, di cui all'allegato I al Trattato sul funzionamento dell'Unione europea, e i prodotti alimentari di cui all'articolo 2 del regolamento (CE) n.178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, provenienti da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima o delle materie prime agricole primarie utilizzate dell'intero territorio Regionale.

Sostenibilità: “Soddisfare i bisogni della generazione presente senza compromettere quelli della generazione futura” è la definizione ufficiale di sviluppo sostenibile. Gli obiettivi di sviluppo sostenibile definiscono un nuovo modello di società, secondo criteri di maggior responsabilità in termini sociali, ambientali ed economici, finalizzati ad evitare il collasso dell'ecosistema terrestre

Prodotto fresco si intende quel prodotto che viene trasferito dalla produzione al consumatore senza trattamenti post raccolta con sostanze chimiche di sintesi, con modalità e tempi che ne conservano intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

Prodotto di montagna: “Regolamento (UE) N. 1151/2012 Regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari - Regolamento (UE) N. 665/2014 Condizioni d'uso dell'indicazione facoltativa di qualità “Prodotto di Montagna” - D.M. n 57167 del 26/07/2017 Disposizioni nazionali per l'attuazione del

Reg. (UE) n. 1151/2012 e del Reg. (UE) n. 655/2014 sulle condizioni di utilizzo dell'indicazione facoltativa di qualità "Prodotto di Montagna".

“Prodotto di montagna” è un'indicazione facoltativa di qualità, istituita a livello comunitario, per favorire la riconoscibilità sul mercato dei prodotti di origine animale, vegetale e dell'apicoltura, che provengono dalle zone montane. Le aree interessate, in particolare, sono quelle individuate nell'Elenco delle zone montane e svantaggiate, individuate nei Programmi di Sviluppo Rurale delle regioni. L'uso del marchio può essere richiesto da produttori primari, trasformatori, intermediari, distributori e mangimifici.

Prodotti da agricoltura sociale

L'AGRICOLTURA SOCIALE: Quadro normativo nazionale dell'AS: - Legge 18 agosto 2015, n.141. «Disposizioni in materia di agricoltura sociale»; - Decreto ministeriale n.12550 del 21/12/2018 «Definizione dei requisiti minimi e delle modalità relative alle attività di agricoltura sociale»

Quando in una realtà si realizzano congiuntamente: Attività agricole + Azioni sociali dirette a fasce di popolazione svantaggiate o a rischio marginalizzazione, quali:

- Inserimento socio-lavorativo
- Attività educative
- Attività di formazione
- Attività di ricreazione
- Attività di carattere socio-sanitario

Il prodotto da agricoltura sociale è dunque un prodotto agricolo/zootecnico prodotto da aziende agricole che praticano l'agricoltura sociale nell'ambito delle loro produzioni.

Agro-biodiversità riconosciute:

Legge Regionale 7 agosto 2014, n.16 - Norme in materia di agricoltura e sviluppo rurale: agrobiodiversità, marchio collettivo, distretti - La Regione Autonoma della Sardegna riconosce e tutela l'agrobiodiversità del proprio territorio sotto il profilo economico, scientifico, culturale e ambientale.

Legge 1 Dicembre 2015 n 194 – Disposizioni per la tutela e valorizzazione biodiversità Con la legge n.16 2014 viene istituito:

- Il Repertorio regionale dell'agrobiodiversità
- La rete di conservazione e sicurezza delle risorse genetiche di interesse agrario,zootecnico e forestale
- La figura dell'agricoltore/allevatore custode (AAC)
- la Comunità di tutela della biodiversità agraria, della cultura, qualità e sicurezza alimentare
- la Banca del Germoplasma (affidata all'agenzia Agris Sardegna)

Da consultare elenco prodotti dal repertorio Regionale Biodiversità

<https://www.biodiversitasardegna.it/>

Tracciabilità delle materie prime: La tracciabilità dei prodotti è l'insieme di documenti che permette di verificare a ritroso i movimenti e il percorso effettuato dai prodotti, oggetti e merce in genere ed in particolare le materie prime alimentari, dalla produzione alla vendita sotto forma fresca o di trasformati. La tracciabilità alimentare è diventata obbligatoria in tutta l'Unione Europea dal 1° gennaio 2005, in applicazione degli articoli 17,18 e 19 del Regolamento Europeo 178/2002, norma capostipite del Pacchetto Igiene in materia di sicurezza alimentare.

La Norma UNI EN ISO 22005:2008 regola i sistemi di rintracciabilità di filiera e aziendale in campo agroalimentare e costituisce una certificazione volontaria.