



Marchi di Qualità *Marchi di Qualità* Marchi di Qualità



La nuova etichettatura per il "BIOLOGICO"

Dal 1° luglio 2010, è entrato in applicazione il Regolamento CE n. 271/2010 che integra e modifica il Regolamento CE 889/2008 e che introduce il nuovo marchio per le produzioni biologiche comunitarie. L'uso del logo è facoltativo solo per i prodotti provenienti da Paesi Terzi, mentre è vietato nei prodotti biologici in conversione e nei prodotti multi-ingrediente con un contenuto in ingredienti bio inferiori al 95%.

Quando il logo viene usato, deve obbligatoriamente contenere le seguenti informazioni:

- indicazioni del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole;
- l'indicazione dell'organismo di controllo autorizzato (con il codice di riferimento);
- l'indicazione dell'operatore controllato.



Assieme al Logo di produzione biologica dell'Unione europea deve essere indicato il luogo di coltivazione

AGRICOLTURA UE
Per prodotti
BIOLOGICI coltivati
in uno dei Paesi
comunitari

**AGRICOLTURA
NON UE**
Per prodotti
BIOLOGICI coltivati
in Paesi terzi

AGRICOLTURA UE/NON UE
Per prodotti **BIOLOGICI**
coltivati in parte in
Europa e in parte in
Paesi terzi

Se un prodotto è costituito da ingredienti coltivati solo in Italia,
la dicitura AGRICOLTURA UE può essere sostituita dal nome del paese - es.: "ITALIA"

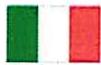


AGRICOLTURA ITALIA

IT BIO...

CODICE NUMERICO ORGANISMO DI CONTROLLO...

Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf



PER UN USO "SOSTENIBILE" DEGLI AGROFARMACI

PER UN USO "SOSTENIBILE" DEGLI AGROFARMACI

Gli **agrofarmaci** rappresentano il principale mezzo di difesa contro le avversità che colpiscono le produzioni agrarie e forestali. L'utilizzo di tali sostanze ha evidenziato tuttavia molteplici risvolti problematici, specie per le **conseguenze sull'ambiente, sulla salute degli operatori e dei consumatori**, nonché sulla qualità e quantità delle produzioni. Peraltro le accresciute aspettative dei consumatori sulle tematiche connesse alla salubrità degli alimenti e alla tutela dell'ecosistema impongono un impegno continuo per un uso attento, informato e consapevole degli agrofarmaci. L'**uso ragionevole e "sostenibile" degli agrofarmaci** in agricoltura costituisce dunque un aspetto fondamentale per **garantire prodotti alimentari di qualità**, limitando i pericoli legati alla salute umana e all'ambiente.

LA PRIMA REGOLA DA OSSERVARE È AFFIDARSI AI CIRCUITI LEGALI DI VENDITA



CONTRAFFATTO

ORIGINALE

Con il termine **"agrofarmaco"** o **"fitosanitario"** (più noti come "antiparassitario" o "pesticida") si definisce una categoria di specialità per la cura della malattia delle piante o atte a regolare i loro processi vitali. In relazione all'elevato rischio tossicologico dei prodotti, la loro commercializzazione è regolamentata da specifiche norme di settore (DPR 290/2001).

AUTORIZZAZIONI PER IL COMMERCIO

1. Autorizzazione al commercio e alla vendita dell'autorità sanitaria regionale;
2. Abilitazione de locale alla vendita;
3. Registro di carico e scarico;
4. cd "Patentino" per l'acquirente;
5. Modulo di acquisto per gli agro farmaci;
6. Registro dei trattamenti o "quaderno di campagna".

CLASSIFICAZIONE DEGLI AGROFARMACI PER EFFETTI TOSSICOLOGICI

MOLTO TOSSICO	T+		PATENTINO
TOSSICO	T		PATENTINO
NOCCIVO	Xn		PATENTINO
IRRITANTE	Xi		-----
NON CLASSIFICATO		ATTENZIONE: MANIPOLARE CON CURA	-----



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



IL DECALOGO PER IL CONSUMATORE

1. Ricorda che l'etichetta è la "CARTA D'IDENTITÀ" degli alimenti. Diffida di quelle con scritte minuscole e poco chiare soprattutto sull'origine dei prodotti.
2. Le etichette più corrette sono quelle che garantiscono le migliori condizioni di conoscenza di un prodotto: trasparenza del marchio, processo produttivo, luogo di produzione e caratteristiche del prodotto.
3. Per i prodotti alimentari esteri, ricorda che per essere commercializzati in Italia devono essere osservate le stesse regole, l'etichettatura deve essere in lingua italiana e deve essere bene individuato l'importatore e/o lo stabilimento di lavorazione nazionale.
4. Per i prodotti senza etichetta (es. vendita ai banchi di pesce, carni, prodotti ortofrutticoli) il venditore è comunque tenuto ad esporre indicazioni obbligatorie e, quando non previste, a fornire indicazioni sull'origine del prodotto.
5. Fondamentale è il controllo della data di scadenza, delle indicazioni sulle modalità di conservazione e del termine di consumo dall'apertura del prodotto confezionato.
6. Per orientarti sulla origine e lavorazione dei prodotti, puoi avvalerti del sistema dei marchi di qualità previsti dall'Unione Europea (DOP, IGP, STG e "Biologico"). Ricorda che gli alimenti "geneticamente modificati" (detti comunemente transgenici oppure "OGM") sono riconoscibili per l'indicazione in etichetta o nell'elenco degli ingredienti.
7. Accertati che le confezioni e gli imballaggi siano integri. In particolare, verifica che nei prodotti in scatola non vi siano parti gonfie o schiacciate e che al momento dell'apertura non fuoriescano bollicine o gas particolari. Affidati anche ai tuoi sensi: olfatto, gusto e tatto ti aiuteranno a scongiurare spiacevoli sorprese.
8. Sii sempre molto cauto negli acquisti on line e nelle vendite "porta a porta": se non ricevi notizie precise sull'identità e sui recapiti (telefono, domicilio etc.) del venditore, considera che potresti incorrere in una truffa.
9. Diffida dei luoghi di vendita che non appaiono salubri e sono trascurati nell'ordine e nella pulizia. Ricorda e fai osservare l'obbligo di utilizzare i guanti a perdere nella manipolazione di alimenti non preconfezionati, aperti in banchi per la vendita, al fine di evitare possibili contaminazioni batteriche (prodotti orto-frutticoli, paste alimentari, ecc.).
10. Non dimenticare le norme generali di igiene e per la sicurezza alimentare della famiglia.