

# Economia e politica agro- alimentare

Prof. Gianluigi Gallenti  
a.a. 2023-24

Lezione del 20.11.2023

Il concetto di qualità è un concetto di tipo multidimensionale che può fare riferimento a diverse accezioni:

Qualità come eccellenza

Qualità come standard

Qualità come varietà

N.B.: vi sono diverse classificazioni non univoche al concetto di qualità.

## Qualità come eccellenza

Nell'uso comune, il termine qualità viene associato ad un giudizio di valore solitamente positivo.

Dire che un prodotto o un servizio è di qualità implica l'aggettivo "buona".

In questa accezione l'idea di qualità si sovrappone quindi all'idea di eccellenza.

Corrisponde ad una **diversificazione verticale** delle caratteristiche dei prodotti agro-alimentari, ovvero un prodotto ha tutte le caratteristiche «superiori» (secondo una certa metrica o criterio di valutazione) rispetto ad un altro o agli altri della stessa categoria merceologica.

Limitato nell'agro-alimentare (es: olio extra-vergine di oliva tra gli oli di oliva).

## Qualità come standard

Si fa riferimento alla capacità dei prodotti e dei servizi di rispondere in modo rigoroso ad una serie di requisiti minimi e comunque prefissati, in modo tale che i prodotti e i servizi generati nel tempo abbiano caratteristiche costanti.

La standardizzazione è difficile nell'agro-alimentare per la variabilità delle produzioni, soprattutto agricole di base.

Un certo grado di standardizzazione si ritrova nell'industria alimentare e nella Gdo.

## Qualità come varietà

Il concetto di qualità viene utilizzato per indicare varietà e tipologie diverse di prodotti che si distinguono l'uno dall'altro perché posseggono in maniera minore o maggiore certi attributi o caratteristiche.

L'idea di qualità come varietà implica il concetto di differenziazione orizzontale delle caratteristiche.

È la situazione più frequente nell'agro-alimentare se consideriamo soprattutto categorie merceologiche di una certa ampiezza quali formaggi, derivati della carne, vino, olio di oliva ecc

## Qualità come varietà

La differenziazione include la varietà del metodo produttivo (biologico, convenzionale), l'origine geografica (UE, nazionale come nel caso degli olii extra vergini di oliva), l'origine geografica e la tradizione produttiva (marchi DOP, IGP, ecc), le caratteristiche etiche (Fair Trade), il marchio industriale, ecc, l'origine produttiva (pesce pescato o di allevamento), e molte altre (prodotto fresco o congelato, prodotti lattiero caseari magri o interi, ecc.).

# Definizione di qualità

Poiché la qualità è un concetto complesso la definizione che adotteremo cerca di essere quanto più generalista, di tipo economico, possibile in modo da includere tutti i casi e le accezioni possibili:

**La qualità è l'insieme delle proprietà e delle caratteristiche di un prodotto (o di un servizio) che conferiscono ad esso la capacità di soddisfare esigenze espresse o implicite di chi ne fa domanda.**

Le esigenze, possono essere di carattere primario (es.: salubrità, gusto, etc.) oppure di carattere accessorio (fruibilità, eccellenza, contenuto in servizio).

# Definizione di qualità

La definizione del termine “qualità”, muta nel tempo in relazione all’evoluzione della società e dell’economia, e quindi anche del pensiero economico, ed è funzione del tipo di analisi condotta, e quindi della strumentazione teorico-analitica che si intende adoperare

- ***caratterizzazione*** dei prodotti oggetto di analisi (differenziazione)
- valutare la ***rispondenza*** del prodotto ad un determinato obiettivo (standard tecnici / esigenze del consumatore)

Questi due aspetti si integrano a vicenda: la valutazione della rispondenza del prodotto deve essere preceduta da un’analisi dei suoi attributi e di quelli degli altri prodotti aventi funzioni simili, e dall’identificazione dei bisogni.

**Cfr. teoria di Lancaster**

# Definizione di qualità

L'aumento di complessità del sistema agro-alimentare e l'evoluzione dei mercati (fattori):

- tecnologia ed innovazione
- articolazione del processo produttivo
- coesistenza di modelli di produzione diversi
- differenziazione dei consumi
- globalizzazione dei mercati

# Definizione di qualità

L'aumento di complessità del sistema agro-alimentare e l'evoluzione dei mercati (conseguenze):

- aumento della difficoltà di realizzare un adeguato controllo delle specifiche tecnico-produttive di processi e di prodotti sempre più complessi
- aumento della rilevanza del problema informativo e necessità di trasmettere in modo adeguato l'informazione
- importanza assunta dall'operatore pubblico nell'assicurare la correttezza ed efficienza delle transazioni sui mercati intermedi e finali
- variabilità nel tempo e nello spazio delle accezioni di qualità

# Definizione di qualità

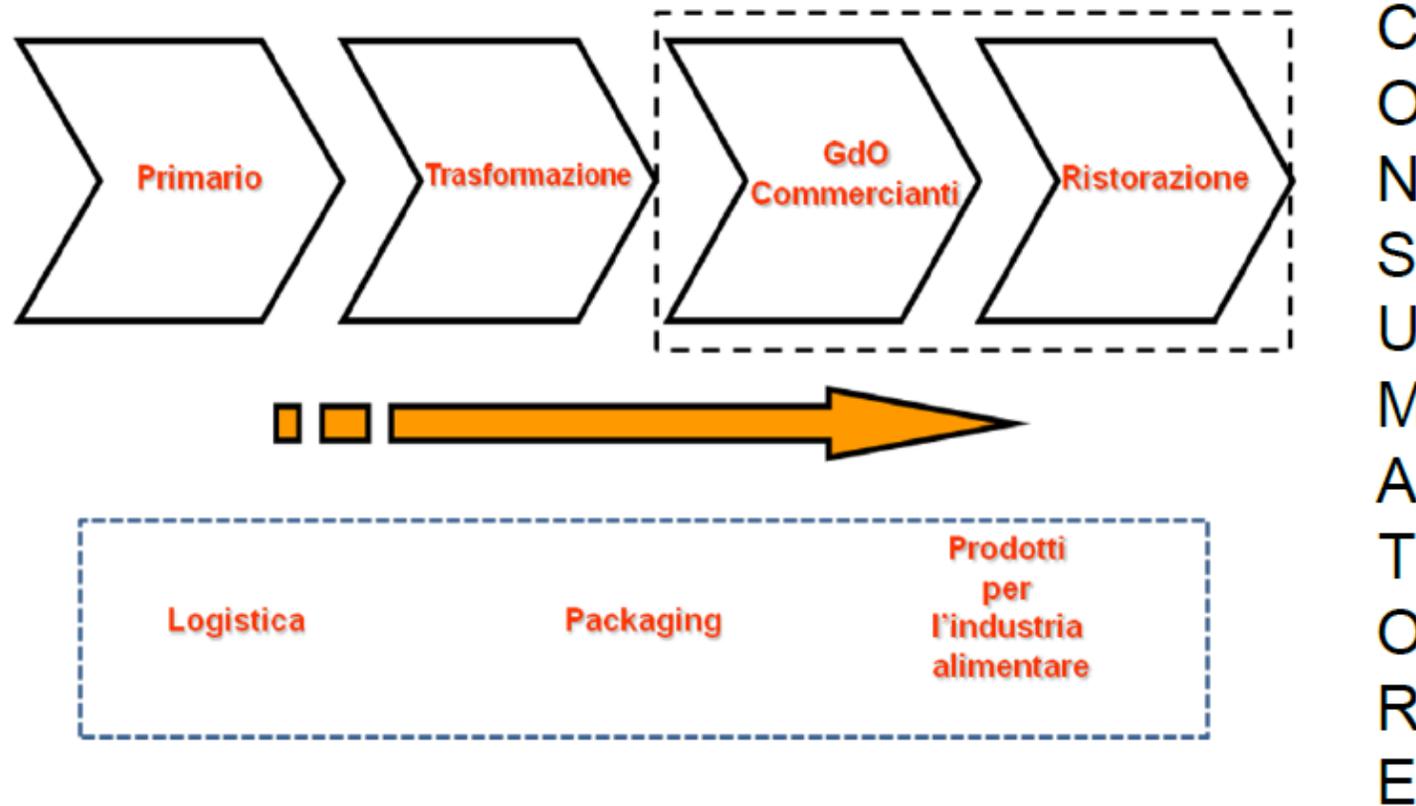
I riflessi sulle imprese agricole e agro-alimentari:

- Riflessi sul controllo dei processi produttivi e sulle garanzie
- Riflessi sulle strategie di differenziazione
- Riflessi sulle strategie di comunicazione

# Segni distintivi della qualità nei prodotti agro-alimentari

- Prodotti biologici
- Prodotti da agricoltura integrata
- Prodotti biodinamici
- Prodotti a denominazione di origine (DOP, IPG)
- Specificità tradizionali e garantite
- Prodotti del Fair Trade
- OGM free
- Vegani, senza glutine
- ....

# Segni distintivi della qualità nei prodotti agro-alimentari



Sistema di controlli:

- Ente pubblico Organo di Vigilanza
- Organismi di certificazione
- -GDO

# DOP – IGP - STG

A riconoscimento delle culture e tradizioni locali, la Comunità Europea prevede oggi tre livelli di tutela dei prodotti tipici: DOP, IGP e STG



■ **DOP**



■ **IGP**



■ **STG**



REG(CEE) 2081/92  
REG. (CE) 510/2006  
REG (UE) N. 1151/2012



REG (CEE) 2082/92  
REG. (CE) 509/2006

# Denominazione di origine protetta (DOP)

La denominazione di origine protetta (Dop) è destinata a prodotti strettamente associati alla specifica area della quale portano il nome.

Tali prodotti devono rispondere a due condizioni:

1. le qualità, ovvero le caratteristiche del prodotto, devono essenzialmente, od esclusivamente, provenire dalle specificità ambientali del suo luogo d'origine; le specificità ambientali sono definite dalle caratteristiche umane e naturali, quali clima, qualità del suolo, e conoscenze ascrivibili alle popolazioni locali;
2. produzione, trasformazione ed elaborazione, debbono svolgersi nell'area geografica determinata di cui il prodotto porta il nome. Deve, quindi, verificarsi un collegamento strettissimo ed oggettivo tra le caratteristiche del prodotto e la sua origine geografica.

# Denominazione di origine protetta (DOP)

Talune denominazioni geografiche possono essere registrate come denominazioni di origine protetta anche se le materie prime utilizzate provengono da un'area geografica più vasta o differente da quella di trasformazione, purché:

- la zona di produzione delle materie prime sia delimitata;
- sussistano condizioni particolari per la produzione delle materie prime, ed esista un regime di controllo che garantisca l'osservanza di tali condizioni.

Il regolamento prevede però che tali designazioni devono essere state riconosciute come denominazioni di origine nel paese di origine anteriormente al 1° maggio 2004.

## Indicazione geografica protetta (IGP)

Anche l'indicazione geografica protetta (Igp) designa prodotti collegati ad una regione della quale portano il nome.

Il collegamento è di natura diversa da quello che si stabilisce tra prodotti Dop e loro area di origine.

Affinché un prodotto possa essere eleggibile all'utilizzo della indicazione di origine geografica, deve corrispondere a due condizioni:

1. deve esser stato prodotto all'interno dell'area geografica della quale porta il nome.

A differenza della Dop però è sufficiente che almeno una tra le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione sia stata realizzata nell'area definita;

## Indicazione geografica protetta (IGP)

2. deve, inoltre, manifestarsi un collegamento tra il prodotto e l'area che gli conferisce la denominazione.

Tuttavia, quest'ultimo aspetto non deve intendersi indispensabile od esclusivo, come nel caso della DOP, consentendosi un più flessibile collegamento oggettivo.

È sufficiente che all'origine geografica sia attribuibile una specifica qualità, reputazione od altra caratteristica.

## Indicazione geografica protetta (IGP)

In base alle norme sull'indicazione geografica protetta, il nesso può consistere semplicemente nella reputazione attribuibile al prodotto, se esso l'ha maturata in forza della sua origine geografica.

In questo caso, le reali caratteristiche del prodotto non sono fattori determinanti ai fini della registrazione; per la denominazione del prodotto è sufficiente che, al momento della presentazione della richiesta, esso goda di una specifica reputazione fondata sulla sua origine geografica.

# DOP - IGP

Casi in cui le denominazioni non possono essere registrate:

✓ le denominazioni divenute generiche:

quelle denominazioni che, pur collegate col nome del luogo o della regione in cui il prodotto agricolo o alimentare è stato inizialmente prodotto o commercializzato, sono divenute il nome comune di un prodotto agricolo o alimentare nella Comunità.

✓ denominazione in conflitto con il nome di una varietà vegetale o di una razza animale che possa indurre in errore il consumatore circa la vera origine del prodotto;

✓ omonimia, anche solo parziale, con una denominazione già registrata come Dop o Igp;

✓ si agevoli celandosi dietro la reputazione e la notorietà di un marchio, usufruendo della pregressa utilizzazione di questo sul mercato;

# DOP - IGP

Disciplinare di produzione:

✓ Nome

✓ Descrizione del prodotto

- materie prime da usare
- informazioni su specie, razza, varietà
- forma, colore, peso,
- contenuto minimo di grasso, massimo contenuto acquoso, tipo di batteri presenti
- sapore, aroma, odore, ecc.

✓ Zona geografica

✓ Prova dell'origine (Tracciabilità)

# DOP - IGP

Disciplinare di produzione (segue):

- ✓ Metodo di produzione
- ✓ Legame con il territorio
- ✓ Strutture di controllo
- ✓ Etichettatura
- ✓ Esigenze nazionali e comunitarie

# DOP - IGP

<b>DOP</b>	<b>IGP</b>
<b>FORTE LEGAME COL TERRITORIO</b>	<b>DEBOLE LEGAME COL TERRITORIO</b>
<b>MATERIA PRIMA LEGATA ALL'ORIGINE</b>	<b>REPUTAZIONE LEGATA ALL'ORIGINE</b>
<b>PROCESSO LEGATO ALL'ORIGINE</b>	<b>UNA FASE LEGATA ALL'ORIGINE</b>

# DOP - IGP

Prodotti	Zona geografica	Origine della materia prima	Fasi nel processo di produzione
Prosciutto di Parma (DOP) <sup>108</sup> .	Provincia di Parma.	La materia prima deve provenire dalle seguenti Regioni: Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.	Tutte le fasi di lavorazione e l'eventuale fase di affettamento previsto dal disciplinare di produzione dovranno svolgersi <i>esclusivamente</i> nella provincia di Parma.
Speck Alto Adige IGP <sup>109</sup> .	Provincia Autonoma di Bolzano – Alto Adige (Südtirol).	Nel disciplinare di produzione non è specificata l'origine della materia prima.	La zona di elaborazione è l'intero territorio della Provincia Autonoma di Bolzano – Alto Adige (Südtirol).

# Specialità Tradizionali e Garantite (STG)

Specialità Tradizionale Garantita è destinata a prodotti che siano caratterizzati da composizioni o metodi di produzione tradizionali, senza che via sia alcun collegamento per qualche specifica area geografica

## ■ TRADIZIONALITÀ:

- utilizzo di materie prime tradizionali
- composizione tradizionale
- metodo di produzione e/o di trasformazione

## ■ SPECIFICITÀ:

- caratteristiche fisiche,
- caratteristiche chimiche
- caratteristiche microbiologiche
- caratteristiche organolettiche
- metodo di produzione del prodotto

## Agriculture and rural development

Homepage

Politica agricola comune ▾

Sostenibilità ▾

Agricoltura ▾

Aspetti internazionali ▾

Dati e analisi ▾

Homepage > Agricoltura > Indicazioni geografiche e regimi di qualità > Regimi di qualità: come funzionano

# Regimi di qualità: come funzionano

INDICE

**Obiettivi dei regimi di qualità dell'UE**

Indicazioni geografiche

Specialità tradizionale garantita

Altri regimi

## Obiettivi dei regimi di qualità dell'UE

La politica di qualità dell'UE intende proteggere le denominazioni di prodotti specifici per promuoverne le caratteristiche uniche legate all'origine geografica e alle competenze tradizionali.

Le denominazioni dei prodotti possono beneficiare di una "indicazione geografica" (IG) se hanno un legame specifico con il luogo di produzione. Il riconoscimento "IG" consente ai consumatori di avere fiducia e di distinguere i prodotti di qualità. Allo stesso tempo aiuta i produttori a commercializzare meglio i loro prodotti.

[https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained\\_it](https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_it)



La qualità ▾

Scopri il territorio

Eventi & Notizie

## Una storia di **Qualità e Sostenibilità**



Materie di prima scelta, processi ben identificati, eco-sostenibilità, rispetto della biodiversità, sono alcuni degli ingredienti che conferiscono a questi prodotti una qualità unica, riconosciuta da tutto il mondo.

Lo sapevi che DOP è la sigla di Denominazione di Origine Protetta

Vuoi entrare nel mondo delle Denominazioni?

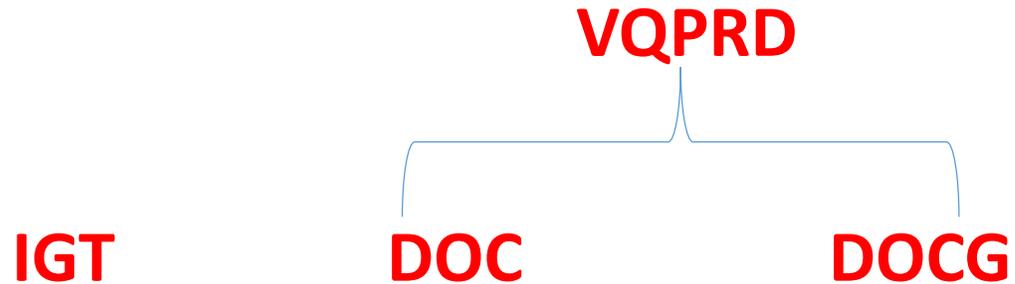
Conosci di più

Cerca i prodotti



<https://dopigp.politicheagricole.gov.it/it/home>

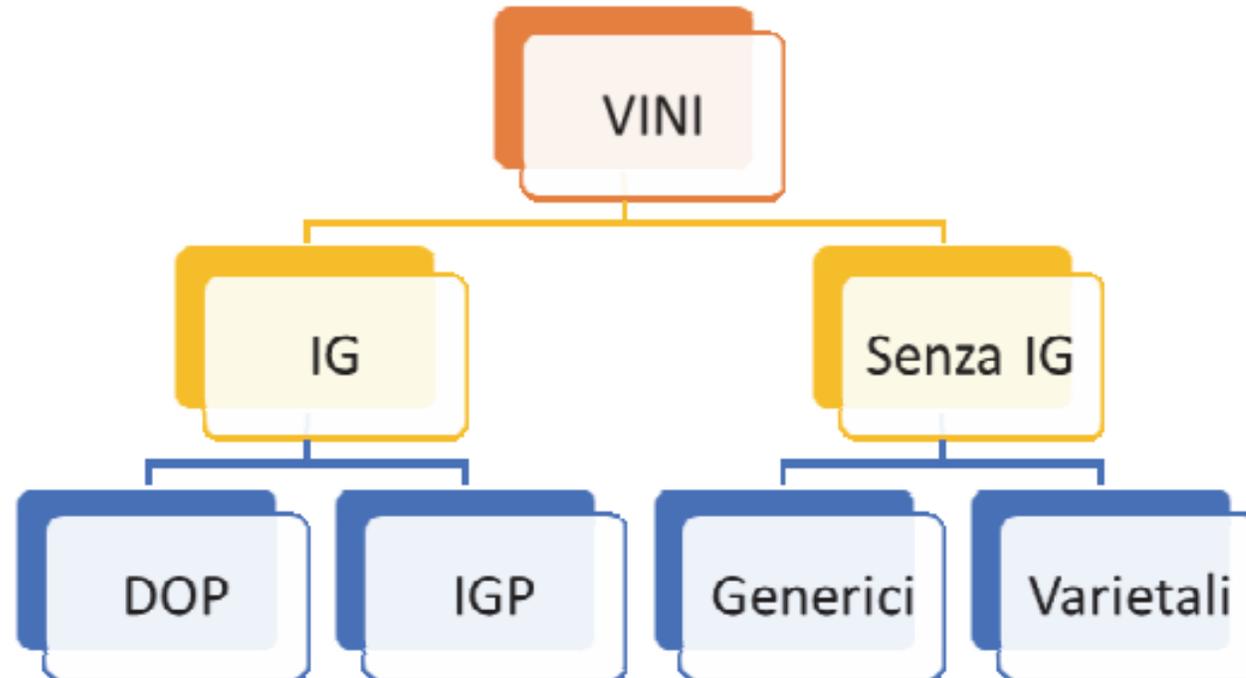
# Segni distintivi della qualita' per il vino in Italia



- Tali vini sono disciplinati dal
  - Reg. CE 1493/1999
  - Reg. CE 753/2002
  - Disciplinari di produzione

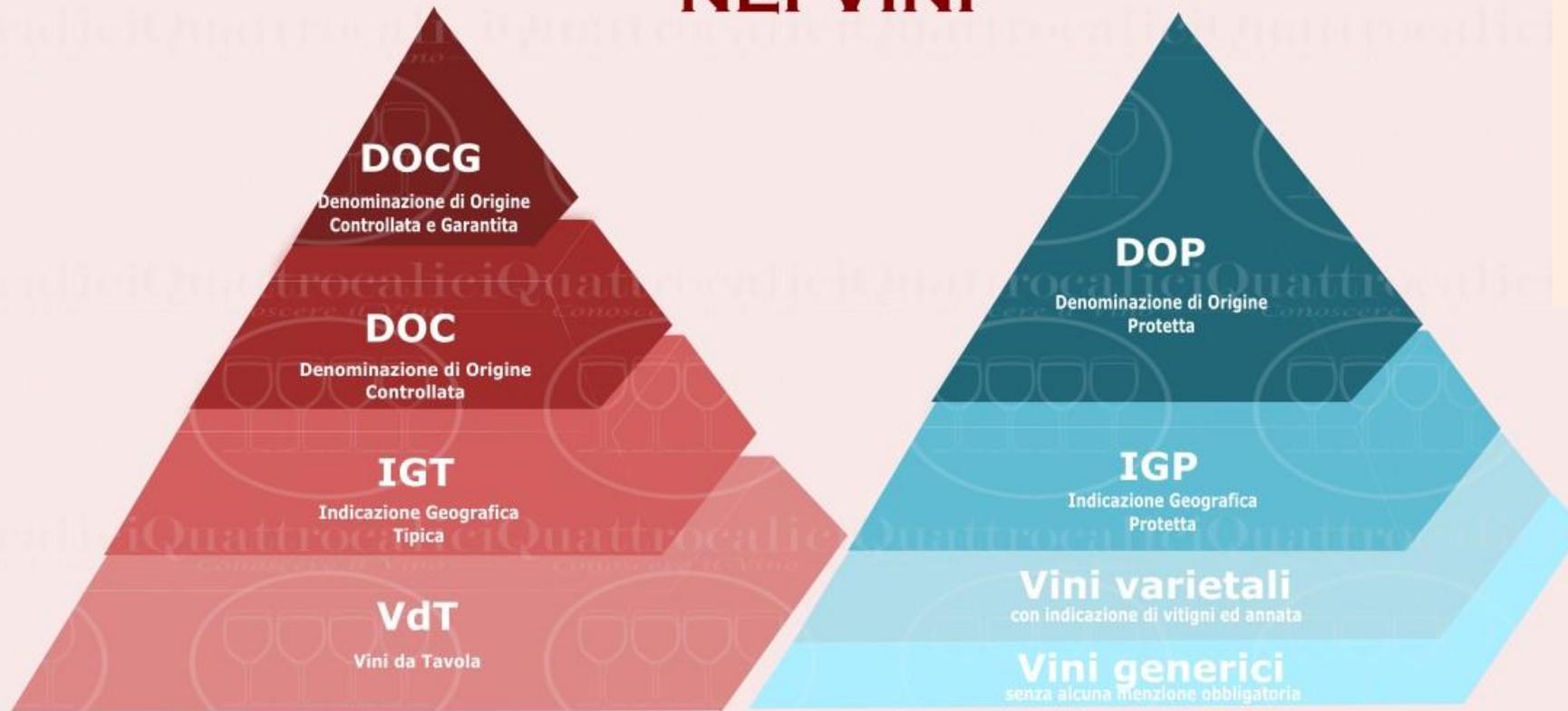
# Segni distintivi della qualità' per il vino in Italia

Il Regolamento n. 479/2008 ha introdotto importanti novità riguardanti la classificazione dei vini e la modalità di etichettatura. Questi aggiornamenti sono stati attuati nel Regolamento n. 607/2009, in vigore dal 1° agosto 2009. La novità sostanziale è l'equiparazione della classificazione dei vini ad Indicazione Geografica (IG), a quella dei prodotti agricoli e alimentari ad IG



# Segni distintivi della qualità' per il vino in Italia

## LA PIRAMIDE DELLA QUALITÀ NEI VINI



**Classificazione Italiana  
(menzioni tradizionali)**

**Classificazione Europea (dal 2008)**

# Segni distintivi della qualità per il vino in Italia )

## **I Vini da Tavola (VdT)**

Alla base della piramide vi sono i Vini da Tavola (VdT). Obbligatorio in etichetta il lotto di produzione, il volume del recipiente, i dati dell'imbottigliatore, il luogo di imbottigliamento e di vinificazione (se avvengono in luoghi diversi), la gradazione alcolica, la gassificazione (se esistente), la dizione "contiene solfiti" se si supera la soglia di 10mg/l di solforosa. L'indicazione del colore è facoltativa, la menzione del vitigno non è prevista.

## **I Vini IGT (Indicazione Geografica Tipica)**

Per i vini IGT (IGP secondo la classificazione europea) è previsto un disciplinare secondo Regolamento Comunitario Nr.823 del 1987, cui i vini devono conformarsi. L'indicazione del vitigno, l'annata e la menzione della zona ed eventuale sottozona sono facoltativi.

# Segni distintivi della qualità per il vino in Italia )

## **I Vini DOC (Denominazione di Origine Controllata)**

I disciplinari per i vini DOC (ora DOP secondo la classificazione europea) oltre a quanto previsto per gli IGT, devono prevedere delle zone più delimitate, non possono essere prodotti con uve destinate a vini IGT, devono venir sottoposti ad esame chimico-fisico ed organolettico in fase di produzione. Inoltre possono essere caratterizzati dall'indicazione di sottozona o zone più ristrette a seconda del disciplinare. Possono menzionare specificità del prodotto (es. classico, superiore) se previsto dal disciplinare. Obbligo dell'annata di produzione in etichetta.

# Segni distintivi della qualità per il vino in Italia )

## **I Vini DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)**

I vini DOCG (ora anch'essi sotto l'ombrello delle DOP) hanno dei disciplinari più rigorosi: devono prendere una disciplina viticola ed enologica di norma più restrittiva rispetto a quella della DOC. La denominazione DOCG viene concessa ai vini già riconosciuti DOC da almeno cinque anni e che siano ritenuti di particolare pregio. In fase di imbottigliamento è prevista l'analisi chimico-fisica ed organolettica, partita per partita, e le bottiglie vengono contrassegnate con una fascetta di controllo disposta in maniera tale da rompersi in fase di apertura della bottiglia

# Segni distintivi della qualità per il vino in Italia )

## **Vini Varietali**

I Vini Varietali sono vini senza denominazione di origine o indicazione geografica, ma riconducibili ad un determinato vitigno prevalente. Essi riportano in etichetta l'indicazione dell'annata e/o del nome di una o più varietà di uve da cui sono stati prodotti, senza alcun legame con il territorio di produzione. La certificazione si basa su una verifica documentale volta ad accertare che le indicazioni facoltative che si intende inserire in etichetta siano veritiere.

## **Vini Generici**

I vini precedentemente classificati come “Vini da Tavola”. Essi sono prodotti con uve autorizzate, ma senza vincoli specifici di territorialità o tipologia di vitigno e senza particolari prescrizioni che ne regolano la produzione se non quelle di carattere igienico-sanitario. Sull'etichetta devono obbligatoriamente riportare la ragione sociale dell'imbottigliatore mentre è facoltativa l'indicazione del colore (rosso, bianco o rosato) e dell'annata. E' espressamente vietato fare riferimento ai vitigni utilizzati.

## Agriculture and rural development

[Homepage](#) | [Politica agricola comune](#) | [Sostenibilità](#) | [Agricoltura](#) | [Aspetti internazionali](#) | [Dati e analisi](#)

[Homepage](#) > [Agricoltura](#) > [Produzioni vegetali e prodotti a base vegetale](#) > [Vino](#)

## Vino

Sostegno e protezione dei produttori di uva, dei produttori di vino, dei commercianti e dei consumatori dell'UE attraverso la politica, la legislazione, l'etichettatura, le misure commerciali e il monitoraggio del mercato

INDICE

[Panoramica](#)

[Accordi commerciali](#)

[Denominazioni di vini protette](#)

[Basi giuridiche](#)

[Monitoraggio dei mercati](#)

[Comitati](#)

### Panoramica

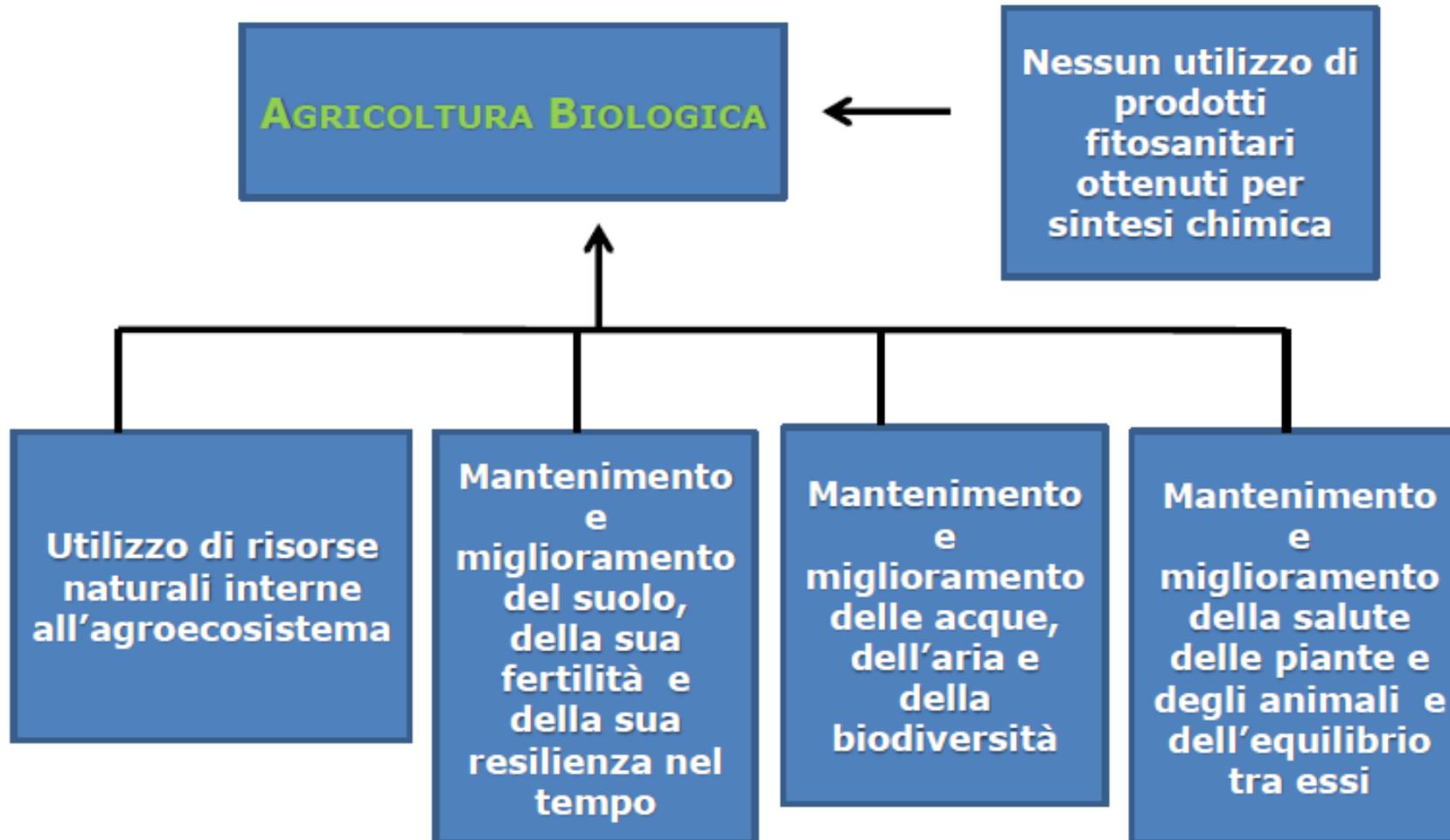
L'Unione europea è il maggior produttore mondiale di vino. Tra il 2016 e il 2020 la produzione media annua è stata di 165 milioni di ettolitri. Nel 2020 rappresentava il 45% delle zone viticole mondiali, il 64% della produzione e il 48% del consumo. Il settore vitivinicolo è il più ampio settore agroalimentare dell'UE in termini di esportazioni (7,6% del valore delle esportazioni agroalimentari nel 2020).

Dalla prima organizzazione comune dei mercati (OCM) nel 1962, il mercato vitivinicolo si è sviluppato notevolmente. L'ultima riforma del settore vitivinicolo adottata nel 2008, riveduta e inclusa nella OCM unica del 2013, prevedeva i seguenti tre obiettivi:

- rendere ancora più competitivi i produttori di vino dell'UE, rafforzando la reputazione dei vini europei e riguadagnando quote di mercato sia nell'UE che al di fuori di essa;
- rendere le norme di gestione del mercato più semplici, chiare ed efficaci per conseguire un migliore equilibrio tra offerta e domanda;
- preservare le migliori tradizioni della viticoltura europea, rafforzandone il ruolo sociale e ambientale nelle zone rurali.

[https://agriculture.ec.europa.eu/farming/crop-productions-and-plant-based-products/wine\\_it](https://agriculture.ec.europa.eu/farming/crop-productions-and-plant-based-products/wine_it)

# *IL METODO DI PRODUZIONE BIOLOGICO QUALE SISTEMA AGRICOLO SOSTENIBILE*



# Due grandi schemi di certificazione

**Schema IFOAM:** internazionale, iniziativa non pubblica, ente di accreditamento.

Schema valido per l'UE: iniziativa pubblica (sempre ad adesione volontaria)

# I simboli del Biologico

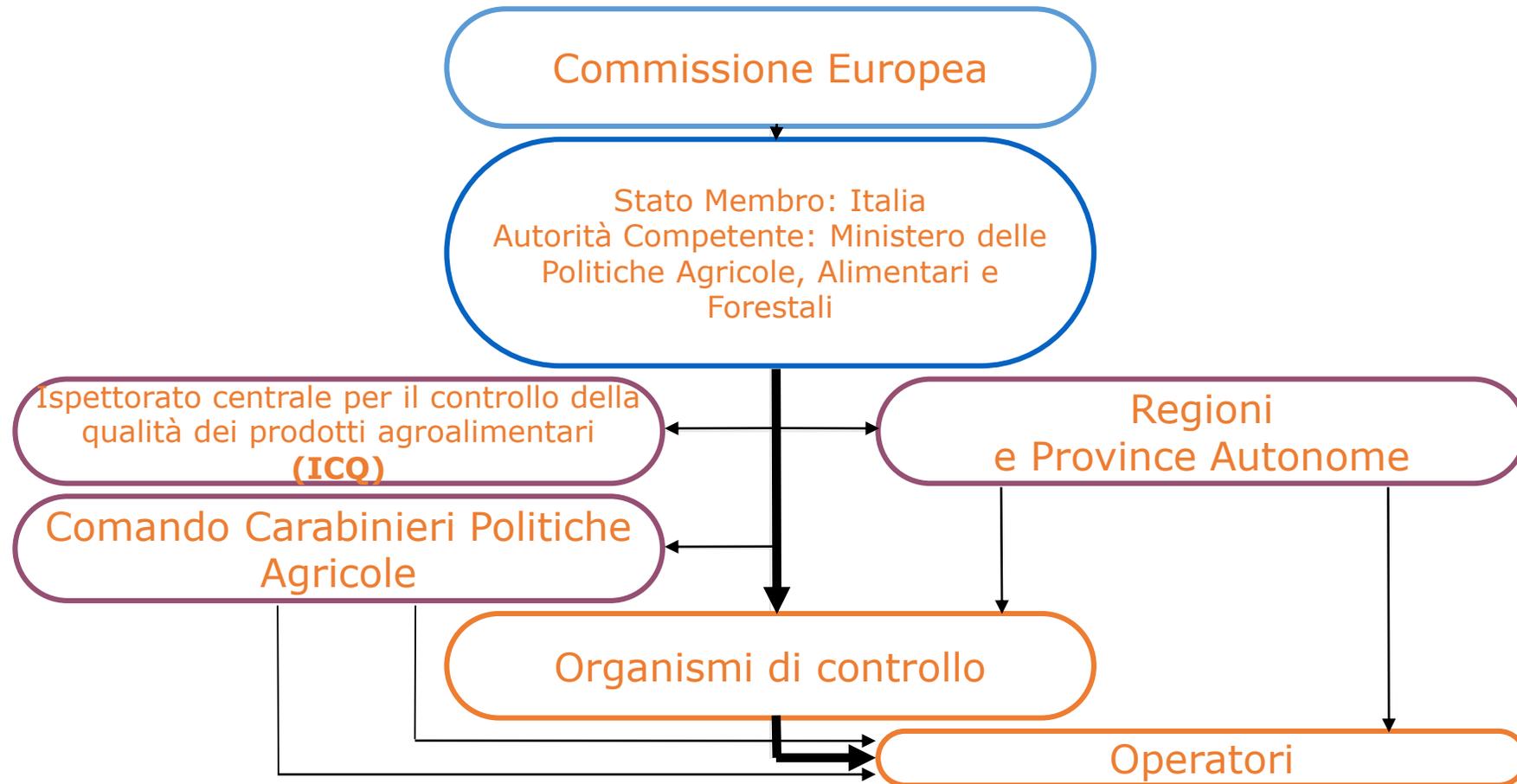


# IL METODO DI PRODUZIONE BIOLOGICO QUALE SISTEMA AGRICOLO SOSTENIBILE

- L'agricoltura biologica è normata dal:
- **Regolamento CE n. 2092/91**, primo regolamento agricoltura biologica
- **Regolamento CE n. 834/2007** relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici,
- **Regolamento (UE) 2018/848** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio

# L'Agricoltura Biologica

## Il sistema di controllo e vigilanza



## Agriculture and rural development

[Homepage](#) | [Politica agricola comune](#) | [La PAC nel mio paese](#) | [Sostenibilità](#) | [Agricoltura](#) | [Aspetti internazionali](#) | [Dati e analisi](#)[Homepage](#) > [Agricoltura](#) > [Agricoltura biologica](#)

## Agricoltura biologica

Norme, politiche, certificazioni biologiche, sostegno e criteri per l'agricoltura biologica.

**L'agricoltura biologica in sintesi**

In sintesi, informazioni sulla politica biologica dell'UE, sul logo biologico e sulla legislazione relativa al settore biologico, nonché domande frequenti.

**Organic action plan**

This plan aims to drive investment and innovation in organic farming and boost demand for organic food. Check out what has been achieved so far.

**Diventare un agricoltore biologico**

La certificazione e la conversione, il sostegno a disposizione degli agricoltori biologici e la possibilità di ottenere consulenza sulle migliori pratiche.

**Il futuro dell'agricoltura biologica**

Informazioni sulla nuova legislazione sui prodotti biologici posticipata al 2022, sulla consultazione che si è svolta in merito alla nuova normativa e sul piano d'azione per i prodotti biologici.

**Produzione e prodotti biologici**

Quali prodotti possono essere prodotti biologicamente, come vengono prodotti e in che modo le norme dell'UE in materia di prodotti biologici si applicano a settori diversi.

**Il logo biologico**

Obiettivi del logo biologico dell'UE, come e da chi deve essere utilizzato e file scaricabili contenenti il logo.

**Commercio di prodotti biologici**

Informazioni su come importare prodotti biologici nell'UE e indicazioni per gli organismi di controllo dei paesi terzi.

**Legislazione riguardante il settore biologico**

La Commissione europea ha adottato diversi regolamenti riguardanti la produzione, la distribuzione e la commercializzazione dei prodotti biologici.

**Cooperazione e consulenza di esperti**

In che modo l'UE collabora con gli esperti, le parti interessate e il pubblico per migliorare la legislazione e la regolamentazione.

**Controlli e applicazione**

Le ispezioni di agricoltori, produttori e distributori di prodotti biologici e come la Commissione europea controlla i regimi di ispezione dei paesi europei.

[https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming\\_it](https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming_it)



*= Int. Federation of Organic Agriculture Movements*

**E' un'organizzazione internazionale che associa, rappresenta e coordina su scala mondiale organismi, istituzioni ed associazioni dell'agricoltura biologica**

**Conta organismi membri in oltre 120 paesi nel mondo.**

**Fondata nel 1972. Sede centrale: Bonn (Germania).**

Possono essere membri IFOAM aziende e associazioni di produttori, consumatori, trasformatori, distributori, consulenti, istituzioni che si occupino di ricerca e formazione in agricoltura biologica.

# Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

- ✓ Prodotti ottenuti con metodi di lavorazione consolidati nel tempo (almeno da 25 anni), collegati al territorio d'origine, secondo regole tradizionali
- ✓ L'Italia vanta oltre 4.000 prodotti tradizionali
- ✓ Spesso si tratta di produzioni limitate quantitativamente e coltivate su territori molto ristretti, tali da non giustificare una DOP o una IGP
- ✓ La Comunità Europea è contraria a queste produzioni perché si confondono con le DOP e le IGP

# Le produzioni integrate

*“La produzione integrata (o gestione integrata dell’azienda agricola) è un sistema agricolo di produzione degli alimenti e di altri prodotti di **elevata qualità**, sistema che **utilizza risorse e meccanismi di regolazione naturale** per rimpiazzare apporti dannosi all’ambiente e che assicura una agricoltura vitale nel lungo periodo”* (definizione della OILB – Organizzazione Internazionale per la Lotta Biologica e Integrata)

**= un accurato equilibrio tra metodi biologici, tecnici e chimici**

# Le produzioni integrate

La certificazione della produzione integrata non è regolata da norme specifiche

→ è possibile una certificazione del SQ (e/o del SGA) in base alle norme ISO in cui siano verificati:

- **Presenza di programmi** di coltivazione predefiniti
- Adozione di disciplinari di produzione
- Tenuta dei **Quaderni di campagna** (=interventi eseguiti)
- Definizione e applicazione di un **sistema di rintracciabilità** ed etichettatura
- Realizzazione di **controlli sui prodotti** da laboratori di prova accreditati

# Varianti dell'agricoltura biologica

**Agricoltura biodinamica** dovuta Rudolf Steiner (1861 - 1925).

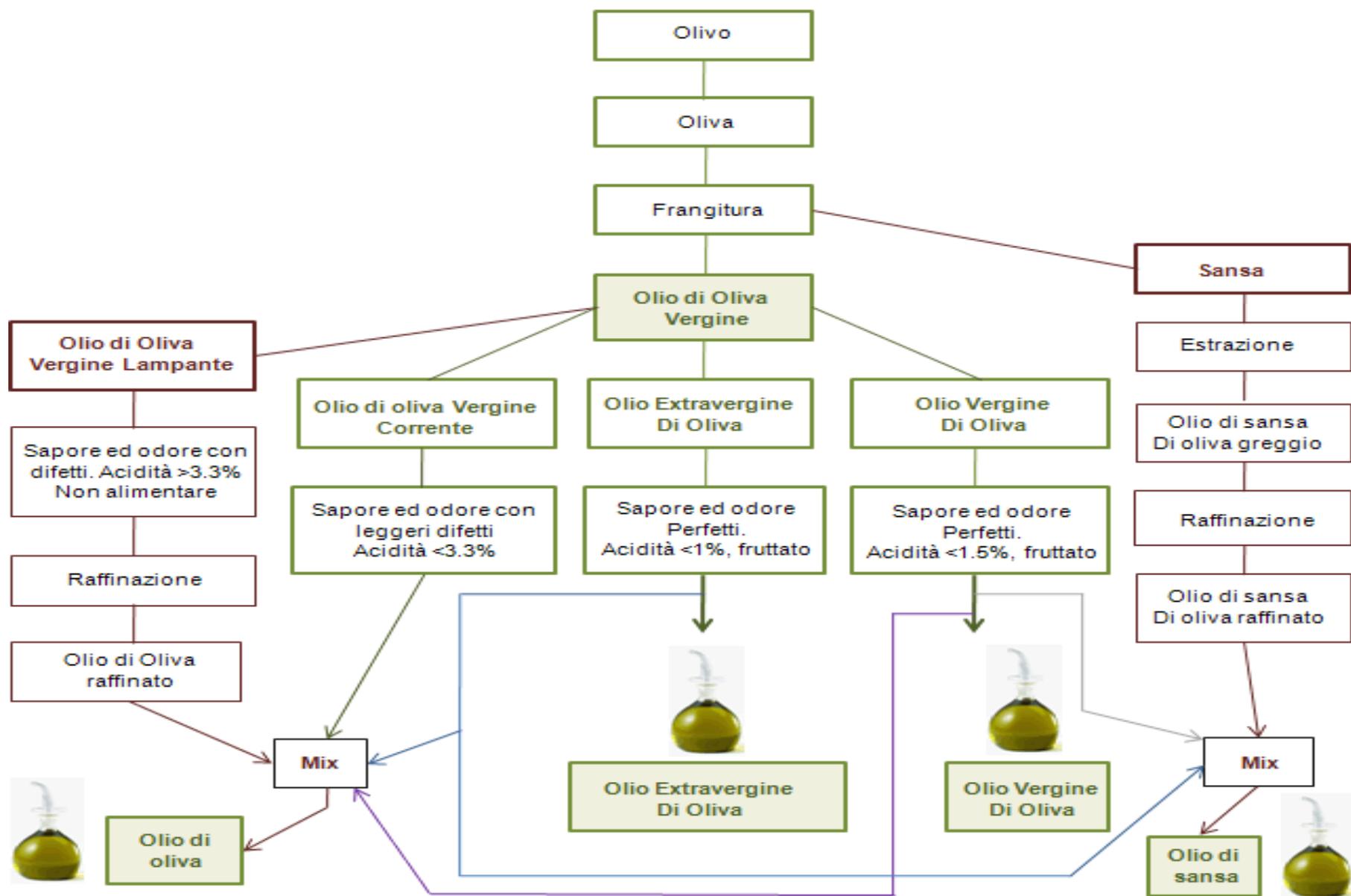
- E' difficile dare una definizione sintetica di una scienza complessa come la biodinamica, si può solo provare ad indicarne alcune delle idee guida: innanzitutto la concezione dell'azienda agricola come un organismo chiuso che deve trovare al suo interno quanto è necessario al proprio funzionamento, da cui deriva l'importanza del bestiame in un'azienda biodinamica; poi l'importanza data allo studio della dinamica delle forze vitali in relazione anche agli influssi cosmici, su cui si può interagire con particolari preparati opportunamente diluiti e dinamizzati.

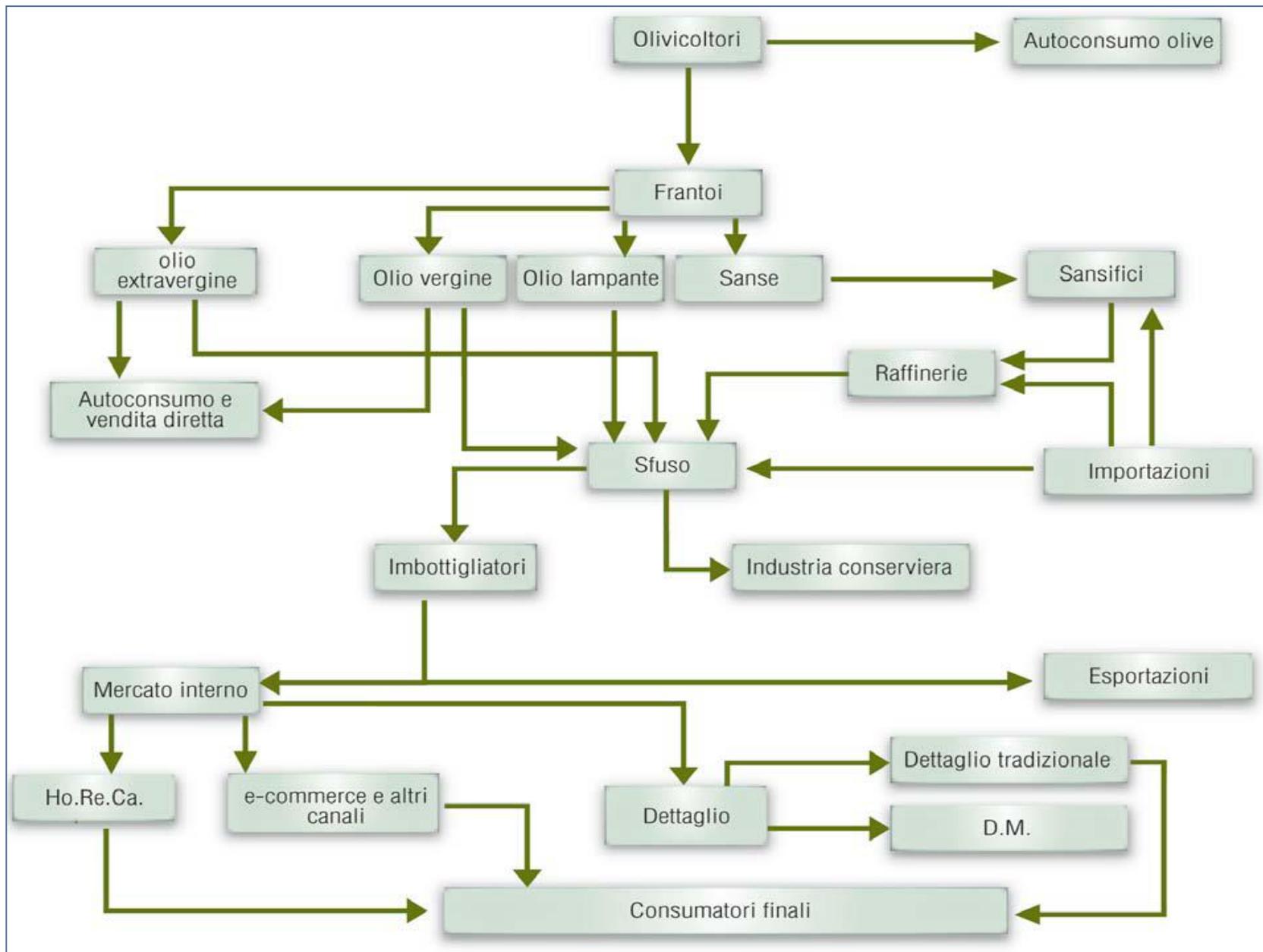
## *OLIO DI OLIVA*

- **OLIO DI OLIVA VERGINE**
  - *OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA*
  - *OLIO DI OLIVA VERGINE*
  - *OLIO DI OLIVA LAMPANTE*
- **OLIO DI OLIVA RAFFINATO**
- **OLIO DI OLIVA**
- **OLIO DI SANSA DI OLIVA GREGGIO**
- **OLIO DI SANSA DI OLIVA RAFFINATO**
- **OLIO DI SANSA DI OLIVA**

# OLIO DI OLIVA

Denominazione	Acidità (%)	Note
Olio extravergine di oliva	≤ 0,8	È ottenuto tramite <a href="#">estrazione</a> con soli metodi meccanici.
Olio di oliva vergine	≤ 2,0	È ottenuto tramite estrazione con soli metodi meccanici.
Olio di oliva lampante	> 2,0	È ottenuto tramite estrazione con soli metodi meccanici, ma non è utilizzabile per il consumo alimentare.
Olio di oliva raffinato	≤ 0,3	È ottenuto tramite rettificazione di oli vergini lampanti con metodi fisici e chimici e successiva raffinazione.
Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini	≤ 1,0	
Olio di sansa di oliva greggio	-	È ottenuto per estrazione con solvente dalle sanse. Presenta una concentrazione di cere > 350 mg/kg.
Olio di sansa di oliva raffinato	≤ 0,3	È ottenuto tramite raffinazione.
Olio di sansa di oliva	≤ 1,0	





## *OLIO DI OLIVA*

- **DOP**
- **IGP**
- **BIOLOGICO**
- **OLIO 100% ITALIANO**

## *OLIO DI OLIVA*

- **OLIO 100% ITALIANO**

**Le fattispecie contemplate dal Reg. Ce 182/2009 per indicare l'origine sono tre**

- **olio ottenuto nello stesso Stato Membro di raccolta delle olive**
- **olio ottenuto in uno Stato Membro con olive provenienti da altri Stati Membri/Paesi terzi**
- **miscele di oli comunitari e/o non comunitari**

## *OLIO DI OLIVA*

**olio ottenuto nello stesso Stato Membro di raccolta delle olive:**

- **“Prodotto in...”,**
- **“Ottenuto in ....”,**
- **indicazioni del tipo “100% prodotto in ...”.**

**Il nome dello Stato Membro può essere sostituito da un riferimento alla Comunità.**

## ***OLIO DI OLIVA***

**olio ottenuto in uno Stato Membro con olive provenienti da altri Stati Membri/Paesi terzi**

- **“Olio (extra) vergine di oliva ottenuto in .... da olive raccolte in ...”.**

**il nome dello Stato Membro può essere sostituito da un riferimento alla Comunità.**

**Qualora fosse necessario indicare più Stati Membri/Paesi terzi, questi devono essere menzionati in ordine ponderale decrescente in relazione alla quantità apportata.**

# *OLIO DI OLIVA*

**miscele di oli comunitari e/o non comunitari**

- **“Miscela di oli di oliva comunitari”, oppure un riferimento alla Comunità;**
- **“Miscela di oli di oliva non comunitari”, oppure un riferimento all’origine non comunitaria;**
- **“Miscela di oli di oliva comunitari e non comunitari”, oppure un riferimento all’origine comunitaria e non comunitaria.**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto  
direttamente dalle olive e unicamente  
mediante procedimenti meccanici

ITALIANO

Azienda Agricola XXXXXXXX  
Via XXXX Città XXXXXXXX

Sede stabilimento XXXXXXXX

Da consumarsi preferibilmente entro: giorno  
mese anno

*€ 0,75 e*

Conservare in un luogo asciutto al riparo  
dalla luce e da fonti di calore

ORIGINE ITALIANA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto  
direttamente dalle olive e unicamente  
mediante procedimenti meccanici

BIOLOGICO

ORIGINE ITALIANA

Azienda Agricola XXXXXXXX  
Via XXXX Città XXXXXXXX

Sede stabilimento XXXXXXXX



Agricoltura Italia

Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf	Operatore controllato n.
IT BIO XXX	XXXX

Da consumarsi preferibilmente entro la fine  
mese anno

**ℓ 0,75 e** L XXXXXXXX

Conservare in un luogo asciutto al riparo dalla  
luce e da fonti di calore

OLIO BIOLOGICO  
DI ORIGINE ITALIANA

**e** - marchio CE per gli imballaggi preconfezionati  
**L** - lotto di appartenenza del prodotto  
**ℓ** - quantità nominale espressa in litri



Simbolo/Logo comunitario di produzione biologica