

RIFERIMENTI NORMATIVI

ALLEGATO N.1

RIFERIMENTI NORMATIVI GENERALI PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE

Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Legge ordinaria del Parlamento n° 283 del 30/04/1962

Decreto del Presidente della Repubblica n° 327 del 26/03/1980

Legge Regione Emilia Romagna n° 11 del 24 giugno 2003

Igiene dei prodotti alimentari.

D.Lgs. Governo n° 155 del 26/05/1997

Reg.CE 178/02

Direttiva CEE/CEE/CE n° 155 del 04/03/1975

Codex Alimentarius - Food Hygiene -Basic Text

Pubblicita' - Pubblicità ingannevole e comparativa.

D.Lgs. Governo n° 181 del 23/06/2003 (Att.ne direttiva 2000/13/CE)

D.Lgs. Governo n° 109 del 27/01/1992 (Att.ne direttive 89/395/CEE e 89/396)

D.Lgs. Governo n° 67 del 25/02/2000 (Att.ne direttiva 97/55/CE)

D.Lgs. Governo n° 74 del 25/01/1992 (Att.ne direttiva 84/450/CE)

D.Lgs. Governo n° 73 del 25/01/1992 (Att.ne direttiva 87/357/CEE)

Additivi alimentari

Decreto Ministeriale del 23/07/2003

Decreto Ministeriale del 26/02/2001 (Recepimento della direttiva 2000/63/CE)

Decreto del Presidente della Repubblica n° 514 del 19/11/1997

Decreto Ministeriale n° 209 del 27/02/1996 (Att.ne direttive 94/34/CE , 94/35/CE 94/36/CE , 95/2/CE 95/31/CE) .

Decreto Ministeriale n° 283 del 15/05/1995

Direttiva CEE/CEE/CE n° 45 del 16/04/2004

Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio 2003/114/CE

Direttiva CEE/CEE/CE n° 82 del 15/10/2002

Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari

Decreto Ministeriale n° 210 del 15/06/2000 (Recepimento della direttiva n. 99/91/CE).

Decreto Ministeriale n° 322 del 04/08/1999

Circ. Ministero Sanità 27/01/01

UNI EN 1257:2001

Trasporto in regime di temperatura controllata

Decreto Ministero dei trasporti 28/02/84

Macchine ed attrezzature per industria alimentare

Decreto del Presidente della Repubblica n° 459/1996

UNI EN 1672 21, 1988

Prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare

D.Lgs. Governo n° 111 del 27/01/1992 (Att.ne direttiva 89/398/CEE)

Decreto del Presidente della Repubblica n° 132 del 11/04/2000 (Regolamento recante norme di attuazione della direttiva N. 1999/38/CE)

Prodotti fitosanitari

Decreto Ministeriale del 08/06/2001
Direttiva CEE/CEEA/CE n° 57 del 22/09/2000

Acque destinate al consumo umano.

D.Lgs. Governo n° 31 del 02/02/2001 (Att.ne direttiva 98/83/CE).

Controlli ufficiali, cariche microbiche contaminanti tollerabili in alcune sostanze alimentari

D.Lgs. Governo n° 156 del 1997

Decreto del Presidente della Repubblica n° 54 del 14/01/1997

Ordinanze Ministero Sanità 11/10/78/; 13/12/78; 7/12/93;

Circolare Ministero Sanità 17/1/96; 1/12/97 n° 16

Circolare Ministero Sanità 9/6/99 n°10; 16/11/00 n°18(micotossine)

Regolamento CE 854/04

Regolamento CE 2160/03

Regolamento CE 466/01

Radioattività e sostanze alimentari

Reg. EURATOM 3954/87

Reg CCE 737/90.

D.Lgs. Governo n° 94 del 2001

ALLEGATO N.2

RIFERIMENTI NORMATIVI PRODOTTI ALIMENTARI VARI

Aceto

Norma Tecnica UNI EN n° 13188 del 30/04/2001
Legge ordinaria del Parlamento n° 1151 del 14/12/1950

Cacao e di cioccolato

Decreto del Presidente della Repubblica n° 490 del 18/05/1982
(Att.ne direttive 76/628/CEE E 78/609/CEE)
75/155/CEE: Direttiva del Consiglio del 4 marzo 1975

Pomodori pelati e concentrati di pomodoro

Decreto del Presidente della Repubblica n° 428 del 11/04/1975
Legge ordinaria del Parlamento n° 96 del 10/03/1969

Conserve alimentari di origine vegetale

Decreto Ministeriale del 15/01/2002

Aromi

D.Lgs. Governo n° 107 del 25/01/1992 (Att.ne direttiv 88/388/CEE e 91/71/CEE)

Biocidi.

D.Lgs. Governo n° 174 del 25/02/2000 (Att.ne direttiva 98/8/CE)

Cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari.

Decreto del Presidente della Repubblica n° 187 del 09/02/200
Decreto del Presidente della Repubblica n° 502 del 30/11/1998
Legge 22 febbraio 1994, n 146
Decreto del Presidente della Repubblica n° 283 del 23/06/1993
Legge n° 580 del 04/07/1967

Funghi epigei freschi e conservati.

Decreto del Presidente della Repubblica n° 376 del 14/07/1995
Legge ordinaria del Parlamento n° 352 del 23/08/1993

Prodotti ortofrutticoli

D.Lgs. Governo n° 57 del 01/02/2000:
Legge 24 aprile 1998, n. 128.

Succhi di frutta ed altri prodotti analoghi

D.Lgs. Governo n° 151 del 21/05/2004(Att.ne direttiva 2001/112/CE)
Decreto del Presidente della Repubblica n° 489 del 18/05/1982: (Att.ne direttive (CEE) n. 75/726 e 79/168 CEE)

Oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva

Regolamento (CEE) n. 1429/92 della Commissione del 26 maggio 1992
Regolamento (CE) n. 2815/98 della Commissione, del 22 dicembre 1998

Riso

Legge ordinaria del Parlamento n° 586 del 05/06/1962:
L. 18.3.1958, n 325.

Zucchero

D.Lgs. Governo n° 51 del 20/02/2004: (Att.ne direttiva n. 2001/111/CE)

ALLEGATO N.3

RIFERIMENTI NORMATIVI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

RIFERIMENTI NORMATIVI: CARNE BOVINA

- D.Lvo 286/94 e successive modifiche
- DPR n. 309/98 per le carni macinate
- D.Lvo n. 366/99 sui residui

sulla etichettatura:

- D.Lvo n. 109/92 e successive modifiche
- Regolamento (CE) n. 1760/2000 del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e registrazione dei bovini e relativo alla etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, abrogando il precedente regolamento (CE) n. 820/97
- Regolamento (CE) del 25 agosto 2000 n. 1825/2000 : modalità applicative del predetto regolamento n. 1760/2000.
- Decreto 30 agosto 2000 : indicazioni e modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine
- Circolare 15 ottobre 2001, n.5 Regolamento (CE) 1760/2000, Titolo II Etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine - Gazzetta Ufficiale DEL 26 ottobre 2001 : vengono spiegati in dettaglio i requisiti dell'etichetta per l'etichettatura della carne bovina.
- Circolare del 9 aprile 2003, n.°1: ulteriori chiarimenti sulle modalità applicative previste dal decreto 30 agosto 2000. Regolamento (CE) 1760/2000.....
- Regolamento (CE) 1139/2003 del 27 giugno 2003 che modifica regolamento 999/2001
- Decreto legislativo 29 gennaio 2004 n.58 : disposizione sanzionatorie per violazioni regolamenti 1760 e 1825

RIFERIMENTI NORMATIVI: POLLAME

- D.P.R. 495/97 e successive modifiche
- D.Lvo n. 366/99 sui residui
- D.Lvo n. 109/92 e successive modifiche per la etichettatura e confezionamento

RIFERIMENTI NORMATIVI: CONIGLIO

- D.P.R. n. 559/92 e successive modifiche
- D.P.R. 495/97 e successive modifiche
- D.Lvo n. 366/99 sui residui
- D.Lvo n. 109/92 e successive modifiche per la etichettatura e confezionamento

RIFERIMENTI NORMATIVI: CARNE EQUINA

- D.Lvo 286/94 e successive modifiche
- D.Lvo n. 366/99 sui residui
- D.Lvo n. 109/92 e successive modifiche per la etichettatura e confezionamento

RIFERIMENTI NORMATIVI: CARNE OVINA

- D.Lvo 286/94 e successive modifiche
- D.Lvo n. 366/99 sui residui
- D.Lvo n. 109/92 e successive modifiche per la etichettatura e confezionamento

RIFERIMENTI NORMATIVI: CARNE SUINA

- D.Lvo 286/94 e successive modifiche
- DPR n. 309/98 per le carni macinate
- D.Lvo n. 366/99 sui residui
- D.Lvo n. 109/92 e successive modifiche per la etichettatura e confezionamento

RIFERIMENTI NORMATIVI: PESCE

- Regolamento CEE n. 104/2000
- Decreto 27/03/2002
- Regolamento CEE n. 2065/2001

RIFERIMENTI NORMATIVI: SALUMI

- D.Lvo n. 537/92 "attuazione della Dir. 92/5/CEE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e commercializzazione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale" e successive modifiche
- L.N. 26 del 13/2/90 sul prosciutto di Parma
- D.Lvo n. 366/99 sui residui
- D.Lvo n. 109/92 e successive modifiche per la etichettatura e confezionamento

RIFERIMENTI NORMATIVI: LATTE E FORMAGGI

- D.P.R. n. 54/97 "regolamento recante attuazione delle Dir. 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione e immissione su mercato di latte e prodotti a base di latte"
- Regio Decreto 15.10.25 n. 2033 "repressioni delle frodi nella preparazione e nel commercio di sostanze di uso agrario e di prodotti agrari", convertito in legge n. 562/26

- Legge 3 maggio 1989 n. 169 "disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino" (per quanto non abrogato dal DPR 54/97)
- Circolare MS 1 dicembre 1997 n. 1 "chiarimenti in materia di applicazione del DPR n. 54/97
- D.P.R. n. 1269/55 "riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione formaggi"
- D.Lvo n. 109/92 e successive modifiche per la etichettatura e confezionamento
- Legge n. 283/62 "disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande" e successive modifiche e integrazioni
- DPR n. 327/80 "regolamento di esecuzione delle norma contenute nella legge n.283/62" e successive modifiche e integrazioni
- D.Lvo n. 366/99 sui residui e successive modifiche e integrazioni
- DPR n. 777/82 "attuazione della Dir. CEE 76/89 relativa ai materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari"

RIFERIMENTI NORMATIVI: UOVA FRESCHE E PASTORIZZATE

- **Regolamento (CEE) n. 1907/90 del Consiglio, del 26 giugno 1990, sulla commercializzazione delle uova e relative modifiche ed applicazione del regolamento (CE) n. 2295/2003 della Commissione**
- **decreto ministero delle Politiche agricole e forestali del 19 giugno 2002, pubblicato nella Gazzetta ufficiale n. 166 del 17 luglio 2002**
- D.Lvo n. 65 del 4/2/93 sulle uova pastorizzate
- D.Lvo n. 109/92 e successive modifiche per la etichettatura e confezionamento

ALLEGATO 4

**LEGGI ED ASPETTI NORMATIVI DI
PARTICOLARE RILEVANZA**

Regione Emilia Romagna
Legge Regionale n. 29 del 4 novembre 2002

**"NORME PER L'ORIENTAMENTO DEI CONSUMI E L'EDUCAZIONE
ALIMENTARE E PER LA QUALIFICAZIONE DEI SERVIZI DI
RISTORAZIONE COLLETTIVA"**

Articolo 1 Finalità

1. La Regione Emilia-Romagna, nel quadro dell'assetto costituzionale vigente e in conformità alla normativa comunitaria, promuove l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare, nonché la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva.

2. In particolare, la presente legge favorisce:

a) l'educazione al consumo consapevole, attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari e ambiente, nella prospettiva di uno sviluppo sostenibile;

b) l'adozione di corretti comportamenti alimentari e nutrizionali, attraverso la conoscenza e il consumo di prodotti alimentari ed agroalimentari ottenuti nel rispetto della salute e dell'ambiente o legati alla tradizione e alla cultura del territorio regionale;

c) la diffusione d'informazioni sugli aspetti storici, culturali, antropologici legati alle produzioni alimentari e al loro territorio d'origine.

Articolo 2 Attività regionale

1. È di competenza della Regione:

a) definire il programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare;

b) coordinare le attività realizzate dalle Province e fornire supporti di dimensione regionale, necessari per il loro efficace svolgimento;

c) favorire l'accesso alle informazioni in materia di produzioni e consumi alimentari da parte dei cittadini e delle loro forme associative, anche attraverso appropriate iniziative di comunicazione, ricercando la collaborazione con le Associazioni dei consumatori accreditate;

d) promuovere percorsi di educazione alimentare in ambito scolastico o nelle aziende agricolo-alimentari aderenti ai programmi della Regione, intesi a sviluppare in modo coordinato attività didattiche, formative ed informative;

e) promuovere, anche in collaborazione con le Università ed Istituti specializzati, percorsi formativi e di aggiornamento professionale rivolti ai soggetti operanti nel campo della ristorazione, dell'alimentazione e dell'educazione alimentare.

Articolo 3 Programma regionale

1. Il Consiglio regionale, su proposta della Giunta regionale, approva il Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare.

2. Il Programma, avente durata triennale, definisce:

a) le linee di orientamento dei consumi e d'educazione alimentare;

b) gli interventi di dimensione regionale;

c) i criteri per la ripartizione delle risorse alle Province.

Articolo 4 Modalità di intervento

1. Le attività di competenza regionale sono realizzate direttamente o in collaborazione con altri enti pubblici o privati.

2. La Giunta regionale per realizzare gli interventi di cui all'articolo 3, comma 2, lettera b), e nel rispetto della normativa regionale sulla selezione dei contraenti, può affidarne l'esecuzione a soggetti di accertata competenza ed esperienza nel settore, stipulando con i medesimi apposite convenzioni nelle quali sono disciplinati i reciproci rapporti contrattuali, con particolare riferimento ai progetti ed agli interventi da realizzare nonché alle modalità di finanziamento regionale, alle obbligazioni ed agli oneri derivanti.
3. In particolare gli interventi di cui all'articolo 2, comma 1, lettera e), sono realizzati attraverso gli enti di formazione accreditati.

Articolo 5 Attività di competenza delle Province

1. Le funzioni concernenti l'attuazione degli interventi di orientamento dei consumi e d'educazione alimentare a livello locale spettano alle Province, in conformità a quanto disposto dall'articolo 3, comma 2, lettera e), della legge regionale 30 maggio 1997, n. 15 (Norme per l'esercizio delle funzioni regionali in materia di agricoltura. Abrogazione della L.R. 27 agosto 1983, n. 34) e successive modificazioni.
2. Le Province, per lo svolgimento delle funzioni di cui al comma 1, agiscono ricercando il coordinamento con i Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione, istituiti presso le Aziende unità sanitarie locali e con i Comuni.
3. Le Province ricercano altresì la collaborazione delle Associazioni dei consumatori accreditate nella fase dell'informazione.

Articolo 6 Assegnazione delle risorse finanziarie

1. La Giunta regionale assegna annualmente alle Province le risorse finanziarie necessarie e stabilisce i termini e le modalità con i quali le stesse presentano la relazione annuale conclusiva, relativa agli interventi realizzati, in conformità agli orientamenti definiti dal Programma di cui all'articolo 3.
2. In caso di mancata realizzazione o di realizzazione di interventi non conformi al Programma di cui all'articolo 3, le somme corrispondenti, se già erogate, potranno essere decurtate dalle risorse che verranno assegnate nell'anno seguente, ovvero dovranno essere restituite alla Regione.

Articolo 7 Commissione regionale di coordinamento

1. È istituita la Commissione regionale di coordinamento per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare.
2. La Commissione ha il compito di:
- a) formulare proposte per la definizione del Programma regionale di cui all'articolo 3;
 - b) valutare congiuntamente il raggiungimento degli obiettivi a livello locale e sull'intero territorio regionale e la loro coerenza rispetto alle linee definite dal Programma di cui all'articolo 3;
 - c) coordinare e rendere organici sul territorio regionale gli interventi di orientamento dei consumi e d'educazione alimentare.
3. La Commissione, nominata con atto della Giunta regionale, è composta da:
- a) Assessore regionale competente in materia di agricoltura, o suo delegato, con funzione di Presidente;
 - b) Assessori provinciali competenti in materia di agricoltura o loro delegati.
4. Alle riunioni della Commissione partecipa, in funzione di supporto tecnico, il dirigente regionale competente in materia di orientamento dei consumi e d'educazione alimentare o suo delegato e partecipano, in relazione agli argomenti trattati, il dirigente regionale competente in materia di sanità ed il dirigente regionale competente in materia di istruzione e formazione professionale o loro delegati.

5. La Commissione incontra annualmente le organizzazioni regionali dei produttori e dei consumatori per una valutazione dell'attività svolta e delle iniziative da intraprendere.

Articolo 8 Qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva

1. La Regione favorisce il consumo di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, integrate, nonché di prodotti tipici e tradizionali, riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente, all'interno dei servizi di ristorazione collettiva.

2. Ai fini della presente legge, si intendono servizi di ristorazione collettiva i servizi di ristorazione prescolastica, scolastica, nonché quelli di ristorazione universitaria di cui all'articolo 7 della legge regionale 24 dicembre 1996, n. 50 (Disciplina del diritto allo studio uni-versitario. Abrogazione della L.R. 19 ottobre 1990, n. 46 e della L.R. 19 luglio 1991, n.20), i servizi di ristorazione ospedaliera e delle strutture residenziali e semiresidenziali per anziani ed altre categorie svantaggiate, gestiti da enti pubblici o da soggetti privati in regime di convenzione.

3. La Giunta regionale promuove la conclusione di accordi tra gli enti pubblici titolari dei servizi di ristorazione collettiva e gli altri soggetti interessati, con cui vengono disciplinate le modalità operative per favorire il consumo dei prodotti di cui al comma 1.

Articolo 9 Forniture e loro aggiudicazione

1. In conformità a quanto disposto dall'articolo 59, comma 4 della legge 23 dicembre 1999, n.488 " Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria 2000) " , gli appalti pubblici relativi ai servizi di ristorazione collettiva sono aggiudicati, ai sensi dell'articolo 23, comma 1, lettera b), del decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 157 (Attuazione della direttiva 92/50/CEE in materia di appalti pubblici di servizi) e successive modificazioni, attribuendo valore preminente alla qualità e alla sicurezza dei prodotti alimentari ed agroalimentari offerti.

2. Le condizioni contrattuali relative agli appalti pubblici di servizi o forniture di prodotti alimentari ed agroalimentari destinati alla ristorazione collettiva prevedono che i prodotti forniti per la preparazione dei pasti siano costituiti in misura complessivamente non inferiore al 70 per cento da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, integrate e da prodotti tipici e tradizionali, riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale, dando priorità a prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e a prodotti di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati.

3. Per i servizi di ristorazione collettiva dei nidi d'infanzia, delle scuole materne ed elementari le condizioni contrattuali relative agli appalti di cui al comma 2 prevedono che i prodotti forniti per la preparazione dei pasti siano costituiti da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, per tutte le tipologie merceologiche reperibili sul mercato.

4. Le strutture sanitarie e socio-sanitarie applicano le norme di cui sopra compatibilmente con le esigenze dietologiche ed assistenziali dei pazienti.

Articolo 10 Norma finanziaria

1. Agli oneri derivanti dall'applicazione della presente legge, la Regione fa fronte con l'istituzione di apposite unità previsionali di base o nell'ambito di quelle già esistenti e relativi capitoli del bilancio regionale, che verranno dotati della necessaria disponibilità ai sensi di quanto disposto dall'articolo 37 della legge regionale 15 novembre 2001, n. 40 (Ordinamento contabile della Regione Emilia-Romagna, abrogazione delle L.R. 6 luglio 1977, n. 31 e

27 marzo 1972, n. 4).

2. Per gli interventi di formazione di cui all'articolo 2, comma 1, lettera e), si fa fronte con i fondi allocati nel bilancio regionale per la formazione professionale di cui alla legge regio-nale 24 luglio 1979, n. 19 (Riordino, programmazione e deleghe della formazione alle professioni).

Articolo 11 Norma transitoria

1. Per l'anno 2002, al fine di consentire l'immediata attivazione di interventi di orientamento dei consumi e di educazione alimentare attribuiti alla competenza delle Province dall'articolo 5 è autorizzata la spesa di euro 260.000 da assegnare sulla base dei seguenti criteri:

- a) 25 per cento in misura fissa;
- b) 35 per cento in base alla popolazione scolastica;
- c) 20 per cento in base alla popolazione residente;
- d) 20 per cento in base all'estensione territoriale.

2. La Giunta regionale fissa i termini per l'utilizzazione delle risorse assegnate e le modalità per la presentazione della relazione conclusiva sugli interventi realizzati, nonché per il recupero delle somme non utilizzate ovvero utilizzate per interventi in contrasto con le finalità di cui alla presente legge.

3. All'onere derivante dall'attuazione del presente articolo, si fa fronte con i fondi a tale scopo accantonati nell'ambito del capitolo 86620 compreso nella unità previsionale di base 1.7.2.3.29151 " Fondi speciali per provvedimenti legislativi in corso di approvazione - Risorse statali " secondo l'esatta destinazione prevista alla voce n. 19 dell'elenco n. 8 allegato alla legge di approvazione dell'assestamento al bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2002 e pluriennale 2002-2004.

4. La Giunta regionale è autorizzata a disporre con proprio atto le occorrenti variazioni al bilancio per l'esercizio in corso a norma dell'articolo 31, commi 2, lettera d), e 3 della legge regionale n. 40 del 2001.

Articolo 12 Entrata in vigore

1. La presente legge è dichiarata urgente ai sensi e per gli effetti dell'articolo 31, comma 2 dello Statuto ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione sul Bollettino ufficiale della Regione.

Etichettatura
(D. Lgs. 27.01.92, n. 109)

Si intende per etichettatura, l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo.

Per prodotto alimentare in imballaggio preconfezionato, si intende l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore finale, costituita da un prodotto alimentare e messo in vendita, avvolta interamente o in parte in tale imballaggio, ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.

L'etichettatura non deve altresì attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie né accennare a tali proprietà salvo quanto possa essere previsto da norme specifiche, ovvero attribuire effetti o proprietà che non possiede, o caratteristiche particolari quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono le stesse caratteristiche.

Salvo quanto richiesto precedentemente in alcuni prodotti l'etichettatura dei prodotti alimentari comporta le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) il quantitativo netto;
- d) il termine minimo di conservazione o nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- e) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- f) le istruzioni per l'uso;
- g) il luogo di origine e di provenienza;
- h) il nome o la ragione o il marchio depositato e la sede del fabbricante e del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea.;
- i) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita nel territorio nazionale;
- j) lotto di appartenenza del prodotto.

E' vietata la consegna dei prodotti alimentari che non riportino in lingua italiana le indicazioni di cui al precedente punto. Qualora le indicazioni siano fornite in più lingue, i caratteri relativi alle diciture in lingua italiana debbono essere uguali o superiori a quelli relativi alle diciture in altre lingue.

La denominazione di vendita di un prodotto alimentare è la denominazione prevista dalle disposizioni che disciplinano il prodotto stesso o, in mancanza, il nome consacrato da usi e consuetudini, o una descrizione del prodotto accompagnato, se necessario, da informazioni sulla sua utilizzazione, in modo da consentire all'acquirente di conoscerne la natura e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso.

La denominazione di vendita non può essere sostituita da un marchio di fabbrica o di commercio, o da una denominazione di fantasia.

La denominazione di vendita comporta, inoltre una indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o il trattamento specifico da esso subito quando l'omissione di tale indicazione possa creare confusione nell'acquirente.

Per "ingrediente" si intende qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata.

L'elenco degli ingredienti è costituito dall'enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare in ordine al peso decrescente al momento della loro utilizzazione.

Esso è preceduto da un'indicazione appropriata contenente la parola "ingredienti".

L'acqua e gli ingredienti volatili sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. La quantità di acqua aggiunta come ingrediente in un prodotto alimentare è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito, la quantità degli altri ingredienti adoperati al momento della loro messa in opera.

L'acqua può non essere indicata ove non superi, in peso, nel prodotto finito il 5%.

Qualora si tratti di ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e riconosciuti al momento della fabbricazione, l'indicazione può avvenire nell'elenco in base al loro peso prima della concentrazione o della disidratazione.

Nel caso di prodotti concentrati o disidratati, da consumarsi dopo essere stati ricostituiti, gli ingredienti possono essere elencati secondo l'ordine delle proporzioni del prodotto ricostituito, purché la loro elencazione sia accompagnata da un'indicazione del tipo "ingredienti del prodotto ricostruito" o "ingredienti del prodotto pronto al consumo".

Nel caso di miscuglio di frutta o ortaggi, in cui nessun tipo di frutta o di ortaggi abbia predominanza di peso rilevante, gli ingredienti possono essere elencati in un altro ordine, purché la loro elencazione sia accompagnata da una indicazione del tipo "proporzione variabile".

Nel caso di miscuglio di spezie o di piante aromatiche in cui nessuna delle componenti abbia una predominanza rilevante, gli ingredienti possono essere elencati in un altro ordine purché la loro elencazione sia accompagnata da una indicazione del tipo "proporzione variabile".

Per l'indicazione degli aromi contenuti nei prodotti alimentari valgono le norme stabilite ai sensi degli articoli 5 e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283 e del regolamento di esecuzione adottato con decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327.

Le carni, utilizzate nella preparazione di prodotti a base di carne, devono essere indicate col nome della specie animale.

Un ingrediente composto può figurare nell'elenco degli ingredienti sotto la propria denominazione prevista da norme specifiche o consacrata dall'uso, in funzione del suo peso globale, purché sia immediatamente seguito dall'enumerazione dei propri componenti.

La enumerazione di cui al precedente comma non è obbligatoria;

- a) se l'ingrediente composto rappresenta meno del 25% del prodotto finito;
- b) se l'ingrediente composto è un prodotto per il quale l'elenco degli ingredienti non è richiesto da norme specifiche;
- c) quando si tratta di ingredienti i quali, durante il processo di fabbricazione, siano stati temporaneamente tolti da un ingrediente composto per esservi immessi di nuovo in un quantitativo non superiore al tenore iniziale.

L'indicazione dell'acqua è non richiesta:

- a) se questa è utilizzata nel processo di fabbricazione unicamente per consentire la ricostruzione nel suo stato di origine di un ingrediente utilizzato in forma concentrata o disidratata;
- b) nel caso di liquido di copertura che non viene normalmente consumato;
- c) per l'aceto quando è indicata la gradazione acetica.

Non sono considerati ingredienti:

- a) i costituenti di un ingrediente che, durante il processo di lavorazione, siano stati temporaneamente tolti per esservi immessi successivamente in quantità non superiore al tenore iniziale;
- b) gli additivi, la cui presenza nel prodotto alimentare è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di detto prodotto, purché essi non svolgano più alcuna funzione nel prodotto finito, secondo quanto stabilito dai decreti ministeriali adottati ai sensi dell'art. 5, lettera g) e dall'art. 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283 (4/a);
- c) i coadiuvanti tecnologici;
- d) le sostanze utilizzate, nelle dosi strettamente necessarie, come solventi o supporti per gli additivi e per gli aromi e le sostanze il cui uso è prescritto come rilevatore.

L'indicazione degli ingredienti non è richiesta:

- a) nei prodotti costituiti da un solo ingrediente;
- b) negli ortofrutticoli freschi, compresi le patate, che non siano stati sbucciati, tagliati o che non abbiano subito trattamenti;
- c) nel latte e nelle creme di latte fermentati, nei formaggi, nel burro, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dalle sostanze del latte, dal sale o dagli enzimi e le colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione. In ogni caso l'indicazione del sale è richiesta per i formaggi freschi o fusi e per il burro.
- d) nelle acque gassate quando dalla denominazione del prodotto si rilevi tale caratteristica;
- e) negli aceti di fermentazione provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base e purché non siano stati aggiunti altri ingredienti.

La quantità netta dei prodotti alimentari confezionati deve essere espressa in unità di volume per i prodotti liquidi e in unità di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro, il centilitro, il millilitro e per gli altri il chilogrammo o il grammo.

Nel caso di imballaggio confezionato, costituito da due più preimballaggi individuali, contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità netta è fornita menzionando il numero totale dei preimballaggi individuali e la quantità netta di ciascuno di essi. Le indicazioni sopra riportate sono obbligatorie quando il numero totale dei preimballaggi individuali può essere visto chiaramente e contato facilmente dall'esterno e quando almeno una indicazione della quantità netta contenuta in ciascun preimballaggio individuale può essere chiaramente vista dall'esterno.

Nel caso di imballaggi confezionati, costituiti da due o più preimballaggi individuali che non sono considerati unità di vendita, l'indicazione della quantità netta è fornita menzionando la quantità netta totale ed in numero totale dei preimballaggi individuali. Tuttavia, per i prodotti da forno, e i prodotti a base di zucchero, è sufficiente l'indicazione della quantità netta totale.

Se un prodotto alimentare solido è presentato immerso in un liquido di governo deve essere indicato anche il peso netto sgocciolato del prodotto.

Per liquido di copertura si intendono: l'acqua, l'acqua salata, le salamoie, l'aceto, le soluzioni acquose di zuccheri, i succhi di frutta e di ortaggi nei casi delle conserve di frutta ed ortaggi, anche se mescolati tra loro, purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione e non sia pertanto decisivo per l'acquisto.

L'indicazione della quantità netta non è obbligatoria:

- a) per i prodotti soggetti a notevoli perdite di volume o massa, venduti al pezzo o pesati in presenza dell'acquirente, che debbono però recare rispettivamente l'indicazione "da vendersi a pezzo" o "da vendersi a peso";
- b) per i prodotti la cui quantità netta sia inferiore a gr. 5 o ml. 5, salvo che per le spezie, le piante aromatiche, gli aromi per lieviti;

c) per i prodotti dolciari la cui quantità netta non sia superiore a gr. 30.

Il termine minimo di conservazione di un prodotto alimentare è la data fino alla quale lo stesso conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Il termine di cui al precedente comma deve essere indicato con la menzione: "da consumarsi entro..." nel caso di prodotti alimentari altamente deperibili dal punto di vista microbiologico. La menzione sopraindicata deve essere seguita dalla data stessa oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura.

Qualora sia necessario adottare, in funzione della natura del prodotto, particolari accorgimenti per garantire la conservazione del prodotto stesso sino al termine di cui al primo comma, ovvero nei casi in cui tali accorgimenti siano espressamente richiesti da norme specifiche, le indicazioni di cui al secondo comma sono completate dall'enunciazione delle condizioni di conservazione, con particolare riferimento alla temperatura, in funzione delle quali il periodo di validità è stato determinato.

La data si compone dell'indicazione, in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese, dell'anno.

La data può essere espressa:

- a) con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;
- b) con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari per più di tre mesi, ma non per oltre diciotto mesi;
- c) con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi.

L'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta:

- a) per gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati e che non hanno subito trattamenti analoghi;
- b) per i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per la loro natura, sono normalmente consumati entro 24 ore dalla fabbricazione;
- c) per gli aceti;
- d) per il sale da cucina;
- e) per gli zuccheri solidi;
- f) per i prodotti di confetteria;
- g) per i gelati monodose.

L'indicazione del luogo di origine o di provenienza è obbligatoria nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore e nel caso sia espressamente prevista da norme specifiche.

L'indicazione delle istruzioni per l'uso è obbligatoria quando l'omissione non consentirebbe all'acquirente di fare un uso appropriato del prodotto stesso.

L'indicazione del termine minimo di conservazione e della data di scadenza dovrà essere apposta in modo tale che non sia sostituibile (stampigliatura, punzonatura)

Etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari

(Sunto)

Decreto Legislativo del Governo n° 77 del 16/02/1993
Attuazione della direttiva 90/496/CEE del Consiglio del
24 settembre 1990

Art. 1. 1. Il presente decreto disciplina l'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari destinati come tali al consumatore finale, alle collettività nonché quella dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare.

2. L'etichettatura nutrizionale è facoltativa.

3. L'etichettatura nutrizionale diviene obbligatoria quando una informazione nutrizionale figura in etichetta o nella presentazione o nella pubblicità dei prodotti alimentari, ad eccezione delle campagne pubblicitarie collettive.

Art. 2. 1. Il presente decreto non si applica:

- 1) alle acque minerali naturali e alle altre acque destinate al consumo umano;
- 2) agli integratori di regime ed ai complementi alimentari.

2. Resta fermo quanto previsto dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111.

Art. 3. 1. Si intende per:

a) etichettatura nutrizionale: una dichiarazione riportata sulla etichetta e relativa al valore energetico ed ai seguenti nutrienti:

- 1) le proteine;
- 2) i carboidrati;
- 3) i grassi;
- 4) le fibre alimentari;
- 5) il sodio;
- 6) le vitamine e i sali minerali elencati nell'allegato e presenti in quantità significativa secondo quanto previsto nell'allegato stesso;

b) informazione nutrizionale: una descrizione e un messaggio pubblicitario che affermi, suggerisca o richiami che un alimento possiede particolari caratteristiche nutrizionali inerenti:

- 1) al valore energetico che esso fornisce o fornisce a tasso ridotto o maggiorato ovvero non fornisce;
- 2) ai nutrienti che esso contiene o contiene in proporzione ridotta o maggiorata ovvero non contiene;

c) proteine: il contenuto proteico calcolato con la seguente formula:
$$\text{proteine} = \frac{\text{azoto totale}}{\text{Kjeldahl}} \times 6,25;$$

d) carboidrati: qualsiasi carboidrato metabolizzato dall'uomo compresi i polialcoli;

e) zuccheri: tutti i mono e i disaccaridi presenti in un alimento esclusi i polialcoli;

f) grassi: i lipidi totali, compresi i fosfolipidi;

g) acidi grassi saturi: gli acidi grassi che non presentano doppi legami;

h) acidi grassi monoinsaturi: gli acidi grassi con un doppio legame cis;

i) acidi grassi polinsaturi: gli acidi grassi con doppi legami cis, interrotti da gruppi metilenici;

l) fibra alimentare: sostanza commestibile di origine vegetale che di norma non è idrolizzata dagli enzimi secreti dall'apparato digerente dell'uomo;
m) valore medio: il valore che rappresenta meglio la quantità di un nutriente contenuto in un dato alimento tenendo conto delle tolleranze dovute alle variazioni stagionali, alle abitudini di consumo e agli altri fattori che possono farne variare il valore effettivo, ivi comprese le variazioni che subisce il prodotto nel corso della sua vita commerciale.
2. Non costituisce informazione nutrizionale di cui al comma 1, lettera b), la indicazione quantitativa o qualitativa di nutrienti, quando essa è richiesta dalle norme vigenti.

Art.

4.

1. Sono consentite soltanto le informazioni nutrizionali inerenti al valore energetico e ai nutrienti elencati nell'art. 3, comma 1, lettera a), e alle sostanze che appartengono o compongono una delle categorie di detti nutrienti.
2. L'etichettatura nutrizionale comporta l'elencazione, nell'ordine, delle indicazioni relative al valore energetico e alla quantità di proteine, di carboidrati e di grassi oppure quella del valore energetico e della quantità di proteine, di carboidrati, di zuccheri, di grassi, di acidi grassi saturi, di fibre alimentari e di sodio.
3. Qualora si fornisca una informazione nutrizionale sugli zuccheri, sugli acidi grassi saturi, sulle fibre alimentari o sul sodio è obbligatorio riportare, nell'ordine, le indicazioni relative al valore energetico e alla quantità di proteine, di carboidrati, di zuccheri, di grassi, di acidi grassi saturi, di fibre alimentari e di sodio.
4. E' facoltativo invece riportare le quantità di una o più fra le seguenti sostanze:

a) l'amido;
b) i polialcoli;
c) gli acidi grassi monoinsaturi;
d) gli acidi grassi polinsaturi;
e) il colesterolo;

f) le vitamine e gli elementi minerali elencati nell'allegato, se presenti in quantità significativa secondo quanto previsto nell'allegato stesso.

5. E' obbligatorio dichiarare anche le sostanze che appartengono o compongono una delle categorie di nutrienti elencati ai commi 2, 3 e 4 quando essi sono oggetto di informazione nutrizionale.

6. E' obbligatorio altresì far riferimento alla quantità di acidi grassi saturi, quando si indica la quantità delle seguenti sostanze:

a) acidi grassi polinsaturi;
b) acidi grassi monoinsaturi;
c) colesterolo.

7. La dichiarazione del contenuto delle sostanze di cui al comma 6 non costituisce informazione nutrizionale ai sensi del comma 3.

Art.

5.

[....].

Art.

6.

1. Il valore energetico ed il tenore dei nutrienti o i loro componenti devono essere espressi numericamente...[....].

4. Le quantità riportate devono essere quelle presenti nell'alimento al momento della vendita; detti valori possono riferirsi anche all'alimento pronto per il consumo a condizione che vengano fornite sufficienti informazioni sulle modalità di preparazione.....[....].

Art. 7.

1. Le informazioni nutrizionali devono figurare su un'unica tabella, con le cifre incolonnate; qualora lo spazio non consenta l'incolonnamento le informazioni possono essere disposte su una o più righe.

2. Le informazioni di cui al comma 1 devono essere evidenziate in modo da

risultare ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili.

3. Le informazioni vanno riportate in lingua italiana.

4. E' consentito riportare le informazioni anche in altre lingue, insieme a quella in lingua italiana.

Art. 8.

1. Per i prodotti alimentari non pre confezionati o generalmente venduti previo frazionamento destinati al consumatore finale ed alle collettività e per i prodotti preincartati le informazioni nutrizionali possono figurare su un cartello posto in evidenza nel negozio di vendita o sul prodotto alimentare o accanto allo stesso o nel comparto ove è esposto per la vendita.

Art. 9. [....].

Art. 10.

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque confezioni, detenga per vendere o venda prodotti non conformi alle norme del presente decreto è punito con la sanzione amministrativa

Art. 11. [....].

Art. 12. [....].

ALLEGATO - VITAMINE E SALI MINERALI CHE POSSONO ESSERE DICHIARATI E RELATIVE RAZIONI GIORNALIERE RACCOMANDATE (RDA).

Vitamina A	mcg	800
Vitamina D	mcg	5
Vitamina E	mg	10
Vitamina C	mg	60
Tiammina	mg	1,4
Riboflavina	mg	1,6
Niacina	mg	18
Vitamina B6	mg	2
Folacina	mcg	200
Vitamina B12	mcg	1
Biotina	mg	0,15
Acido pantotenico	mg	6
Calcio	mg	800
Fosforo	mg	800
Ferro	mg	14
Magnesio	mg	300
Zinco	mg	15
Iodio	mcg	150

Una quantità è significativa per ogni 100 g o 100 ml quando sia presente nella misura di almeno il 15% della suddetta dose raccomandata.

Nel caso di confezioni costituite da una unica porzione di un prodotto alimentare, la quantità significativa, nella misura minima del 15%, può essere rapportata al peso della porzione o razione.

AGRICOLTURA BIOLOGICA

Fino al 1991, esistevano soltanto norme private, scritte dagli stessi operatori del settore.

La normativa europea sull'argomento, partita in sostanza nel 1991 con il fondamentale regolamento 2092 del Consiglio.

L'agricoltura biologica si è nel tempo trasformata non solo in un'attività ufficialmente riconosciuta, ma addirittura in un'attività meritevole di essere premiata ed incentivata con fondi pubblici (~~Reg. CEE n. 2078/92~~). dopo la pubblicazione di questo, gli stati nazionali e le varie regioni hanno nuovamente legiferato sull'argomento, allo scopo di precisare o di adattare alla situazione locale quanto definito a livello comunitario.

Il prodotto biologico deve contenere in etichetta la scritta: "**...da agricoltura biologica - controllato da ...**" seguito dal marchio di uno degli organismi di controllo e certificazione accreditati. I prodotti in cui, l'intero ciclo produttivo, è assolutamente esente dall'uso di sostanze chimiche di sintesi, sono quelli controllati e certificati dagli organismi di controllo accreditati dal Ministero per le Risorse Agricole, Alimentari e Forestali.

DEFINIZIONI

agricoltura biologica

si intende l'attività di produzione agricola effettuata nel rispetto delle norme previste dal regolamento CEE 2092/1991 e successive modifiche ed integrazioni.

lotta guidata

termine usato per indicare un sistema di difesa antiparassitaria in cui i trattamenti non vengono fatti con periodicità fissa, ma solo quando attraverso opportuni sistemi di monitoraggio se ne rileva la necessità.

Questo, di solito, accade quando si supera la soglia economica d'intervento, al di sotto della quale il trattamento antiparassitario non è economicamente giustificato, in quanto il danno arrecato dai parassiti è inferiore al costo del trattamento. Questo tipo di difesa non prevede quindi l'eliminazione dei trattamenti tossici, ma solo la loro riduzione.

lotta biologica

termine usato per indicare un sistema di difesa dai parassiti animali che impiega esclusivamente mezzi biologici quali: entomofagi, cioè insetti predatori o parassiti di altri insetti; feromoni, cioè sostanze, normalmente emesse da insetti, ma che possono essere riprodotte in laboratorio, che fungono da messaggeri chimici, determinando in individui della stessa specie stimolazioni e risposte precise e ripetibili; microrganismi patogeni, cioè virus e batteri che risultano patogeni per determinati insetti. In questo tipo di difesa non vengono usate sostanze tossiche per l'uomo.

lotta integrata

definizione diffusa dall' Organizzazione internazionale per la lotta biologica: "La protezione integrata è una strategia con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi al di sotto della soglia di tolleranza, sfruttando i meccanismi naturali di regolazione e utilizzando metodi di difesa accettabili dal punto di vista ecologico, economico e tossicologico". Tale obiettivo viene raggiunto con diversi mezzi:

- mezzi agronomici, come scelta di varietà rustiche più resistenti, consociazioni, rotazioni ed idonee lavorazioni, irrigazioni, concimazioni, potature, densità d'impianto e di semina ecc.
- mezzi fisici, come sterilizzazione dei terreni con il calore, distruzione dei focolai di inoculo e/o infezione, protezione dalle avversità meteoriche, solarizzazione del terreno, uso del tessuto non tessuto, uso

delle trappole cromotropiche, raccolta manuale o meccanica degli insetti ecc.

- mezzi biologici, che comprendono sia interventi diretti sulle piante (miglioramento genetico, trattamenti rinforzanti), sia interventi diretti sui parassiti con prodotti di origine naturale o utilizzando i loro antagonisti naturali
- mezzi biotecnologici, che consistono nell'uso di particolari sostanze (feromoni) che consentono di attuare una difesa più mirata ed efficace verso gli insetti potenzialmente pericolosi; mezzi chimici, cioè l'utilizzo di uno o più principi attivi mirati contro il patogeno e tesi a ridurre la dannosità a livelli economicamente accettabili. In questo tipo di difesa antiparassitaria il ricorso a prodotti tossici è molto ridotto.

agricoltura biodinamica

E' difficile dare una definizione sintetica di una scienza così complessa, si indicano quindi l'idea guida di fondo: l'azienda agricola è intesa come un organismo chiuso che deve trovare al suo interno quanto è necessario al proprio funzionamento. Ai fini del presente capitolato i prodotti dell'Agricoltura biodinamica sono considerati - purché adeguatamente certificati da Enti accreditati- equivalenti ai prodotti biologici

QUADRO LEGISLATIVO

Riportiamo in questo capitolo l'elenco dei provvedimenti in vigore a livello europeo e a livello nazionale. Sono inoltre assai importanti alcuni provvedimenti inseriti nelle ultime due leggi finanziarie, con i quali sono stimulate le utilizzazioni di prodotti biologici, in particolare nelle mense collettive. Normativa base del settore è il:

REGOLAMENTO (CEE) n. 2092/91 DEL CONSIGLIO del 24 giugno 1991, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli ed alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale CEE n. L. 198/1 del 22 luglio 1991.

Il REGOLAMENTO (CEE) n. 2092/91 DEL CONSIGLIO è modificato dal:

- REGOLAMENTO (CEE) N. 94/92 DELLA COMMISSIONE del 14 giugno 1992 che stabilisce modalità d'applicazione del regime d'importazione dai paesi terzi;

- REGOLAMENTO (CEE) n. 1535/92 DELLA COMMISSIONE del 15 giugno 1992 che modifica gli allegati I e III del regolamento

- REGOLAMENTO (CEE) n. 2083/92 DEL CONSIGLIO del 14 luglio 1992

- REGOLAMENTO (CEE) n. 3457/92 DELLA COMMISSIONE del 30 novembre 1992 recante modalità di esecuzione concernenti il certificato di controllo previsto per le importazioni nella Comunità in provenienza dai paesi terzi

- REGOLAMENTO (CEE) n. 3713/92 DELLA COMMISSIONE del 22 dicembre 1992 (abrogato dal Reg. CE 592/95) che invia, per quanto riguarda le importazioni, la data di applicazione dell'articolo 11, paragrafo 1, del regolamento CEE n.2092/91,

- **REGOLAMENTO CEE n. 207/93 DELLA COMMISSIONE** del 29 gennaio 1993 che definisce il contenuto dell'allegato VI del regolamento CEE n. 2092/91 e recante le forme di attuazione delle disposizioni dell'articolo 5, paragrafo 4 (Tecniche ammesse e prodotti utilizzabili nella preparazione di prodotti destinati all'alimentazione umana)

- REGOLAMENTO CEE n. 1593/93 DELLA COMMISSIONE del 24 giugno 1993 che modifica il regolamento (CEE) n. 3713/92 che rinvia, per quanto riguarda le importazioni da determinati paesi terzi, la data di applicazione dell'articolo 11, paragrafo 1, del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio

- REGOLAMENTO CEE n. 2608/93 DELLA COMMISSIONE del 22 settembre 1993 che modifica gli allegati I, II e III del regolamento CEE n. 2092/91
- REGOLAMENTO (CEE) N. 468/94 DELLA COMMISSIONE del 2 marzo 1994 che modifica l'allegato VI del regolamento (CEE) n. 2092/91
- REGOLAMENTO (CEE) n. 688/94 DELLA COMMISSIONE del 28 marzo 1994 che modifica il regolamento (CEE) n. 3713/92, che invia, per quanto riguarda le importazioni da determinati paesi terzi, la data di applicazione dell'articolo 11, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 2092/91,
- REGOLAMENTO (CEE) 1468/94 DEL CONSIGLIO del 20 giugno 1994 che modifica il regolamento (CEE) n. 2092/91
- REGOLAMENTO (CEE) 2381/94 DELLA COMMISSIONE del 30 settembre 1994 che modifica l'allegato II del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio
- REGOLAMENTO (CE) n. 2580/94 DELLA COMMISSIONE del 24 ottobre 1994 che modifica il regolamento (CEE) n. 3713/92 che rinvia, per quanto riguarda le importazioni da determinati paesi terzi, la data di applicazione dell'articolo 11, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 2092/91
- REGOLAMENTO (CE) n. 529/95 DELLA COMMISSIONE del 9 marzo 1995 che rinvia, per quanto riguarda le importazioni da determinati paesi terzi, la data di applicazione dell'articolo 11, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio,
- REGOLAMENTO (CE) n. 1201/95 DELLA COMMISSIONE del 29 maggio 1995 che modifica l'allegato VI del regolamento (CEE) n. 2092/91
- **REGOLAMENTO (CE) n. 1202/95 DELLA COMMISSIONE** del 29 maggio 1995 che modifica gli allegati I e III del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio (Possibilità per una medesima cultura di usare sia metodo biologico che metodo convenzionale)
- **REGOLAMENTO (CE) n. 1935/95 DELLA COMMISSIONE del 22 giugno 1995** Modifica il regolamento CEE 2092/91; introduce l'obbligo di utilizzare materiale vegetale da riproduzione e moltiplicazione ottenuto con metodo biologico.
- REGOLAMENTO (CE) n. 418/96 DELLA COMMISSIONE del 7 marzo 1996 che modifica l'allegato VI del regolamento (CEE) n.2092/91,
- REGOLAMENTO (CE) n.522/96 DELLA COMMISSIONE del 26 marzo 1996 che modifica il Reg. (CEE) n.94/92, che stabilisce modalità d'applicazione del regime d'importazione dai paesi terzi previsto dal regolamento (CEE) n.2092/91, nonché il regolamento (CE) n.529/95, che rinvia, per quanto riguarda le importazioni da determinati paesi terzi, la data di applicazione dell'articolo 11, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n.2092/91
- REGOLAMENTO (CE) n.345/97 DELLA COMMISSIONE del 26 febbraio 1997 che modifica l'articolo 3 del regolamento (CEE) n.207/95 che definisce il contenuto dell'allegato VI del regolamento(CEE) n.2092/91 e recante norme di attuazione delle disposizioni dell'articolo 5, paragrafo 4,
- REGOLAMENTO (CE) n.1438/97 DELLA COMMISSIONE del 29 luglio 1997 che modifica il regolamento (CEE) n.2092/91 del Consiglio
- REGOLAMENTO (CE) n. 1488/98 DELLA COMMISSIONE del 29 luglio 1997 che modifica il regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio
- REGOLAMENTO (CE) n. 1367/98 DELLA COMMISSIONE del 29 giugno 1998 che modifica il regolamento (CEE) n. 98/92 che stabilisce modalità d'applicazione del regime d'importazione dai paesi terzi previsto dal regolamento (CEE) n.2092/91 del Consiglio,
- REGOLAMENTO (CE) n. 1900/98 DELLA COMMISSIONE del 4 settembre 1998 che modifica l'allegato I del regolamento (CEE) n.2092/91 del Consiglio.
- REGOLAMENTO (CE) n. 330/99 DELLA COMMISSIONE del 12 febbraio 1999 recante modificazione dell'allegato VI, parte C, del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio

- REGOLAMENTO (CE) n. 331/99 DELLA COMMISSIONE del 17 dicembre 1999 che modifica l'allegato V del regolamento (CEE) n. 2092/91
- **REGOLAMENTO (CE) n. 1804/99 DEL CONSIGLIO** del 19 luglio 1999 che completa, per le produzioni animali, il regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio

- **REGOLAMENTO (CE) n. 1073/2000 DEL CONSIGLIO** del 19 maggio 2000
Modifica il regolamento CEE 2092/91

- REGOLAMENTO (CE) n. 349/2001 del 21 febbraio 2001 recante modifica del regolamento (CEE) n. 94/92 che stabilisce modalità d'applicazione del regime d'importazione dai paesi terzi, previsto dal regolamento (CEE) n. 2092/91

- **REGOLAMENTO (CE) n. 436/2001** del 2 marzo 2001 recante modifica dell'allegato II del regolamento (CEE) n. 2092/91

- **REGOLAMENTO (CE) n. 2491/2001**
Modifica il regolamento (CEE) n. 2092/91

Il Regolamento (CEE) n. 2092/91 è integrabile con la

DIRETTIVA 92/74 CEE DEL CONSIGLIO del 22 settembre 1992 che amplia il campo di applicazione della Direttiva 81/851/CEE concernente il ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative relative ai medicinali veterinari e che fissa disposizioni complementari per i medicinali omeopatici veterinari,

REGOLAMENTO (CE) n. 1760 del 17 luglio 1999 contenente un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio, **attuato dal DECRETO LEGISLATIVO n. 220 DEL 17 MARZO 1995** di attuazione degli articoli 8 e 9 del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari,

DECRETO DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORSTALI n. 91436 DEL 4 AGOSTO 2000 recante modalità di attuazione del regolamento (CE) n. 1804/99 del Consiglio sulle produzioni animali biologiche,

DECRETO DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORSTALI DEL 29 MARZO 2001 che modifica il DM 4 agosto 2000 inerente il metodo delle produzioni zootecniche biologiche, pubblicato il 7 agosto 2001.

~~L.R. n. 29/1992~~

Norme per il settore agroalimentare lotta integrata
"Valorizzazione dei prodotti agroalimentari della R.E.R ottenuti con tecniche rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori".

L.R. n. 28 del 02/08/1997

Norme per il settore agroalimentare biologico

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI

Legislazione Nazionale

Decreto del 13 Febbraio 2004: Ministero delle politiche Agricole e Forestali. Fissazione per la campagna di semina 2004, dei termini previsti dall'art. 2 del Decreto Ministeriale 27 novembre 2003, per l'attuazione del programma annuale di controllo delle sementi di mais, e soia. (G.U. n. 45 del 24-2-2004).

Decreto Legislativo 8 luglio 2003. n. 224: Attuazione della direttiva 2001/18/CE concernente l'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati. (GU n. 194 del 22-8-2003- Suppl. Ordinario n. 138)

Decreto del 31 maggio 2001. n. 371: Ministero della Sanità -Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 99/50/CE della Commissione del 25 maggio 1999, che modifica la direttiva 91/321/CEE sugli alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento. (G.U. 16 ottobre 2001 n. 241).

Decreto Legislativo 24 aprile 2001. n. 212: Attuazione delle direttive 98/95/CE e 98/96/CE concernenti la commercializzazione dei prodotti sementieri, il catalogo comune delle varietà delle specie di piante agricole e relativi controlli.

Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 4 agosto 2000: Sospensione cautelativa della commercializzazione e dell'utilizzazione di taluni prodotti transgenici sul territorio nazionale, a norma dell'art. 12 del Regolamento 258/97/CE.

Decreto Ministero della Sanità 23 dicembre 2000: Recepimento della direttiva 98/53/CE della Commissione che fissa i metodi per il prelievo di campioni e metodi di analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di taluni contaminanti nei prodotti alimentari. (G.U. 9 febbraio 2001 n. 133)

D.P.R. del 1999. n. 128: Recepimento delle direttive n. 5/96 e 36/98 su gli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini.

Decreto del Presidente della Repubblica 10 febbraio 1998. n. 127: Regolamento recante modifiche al decreto del Presidente della Repubblica 10 marzo 1992, n. 228, in attuazione della direttiva 93/114/CEE sugli additivi nell'alimentazione degli animali. (G.U. 5 maggio 1998 n. 102).

Legge Regionale n. 29 del 4 novembre 2002: Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva. (B.U.R. n. 156 del 5 novembre 2002).

Legislazione della Comunità Europea

Regolamento 641/2004/CE del 6 aprile 2004, -Commissione -recante norme attuative del Reg. (CE) 1829/2003 per quanto riguarda la domanda di autorizzazione di nuovi alimenti e nuovi mangimi geneticamente modificati, la notifica dei preesistenti e la presenza accidentale o tecnicamente inevitabile di materiale geneticamente modificato che è stato oggetto di una valutazione di rischio favorevole.

Regolamento 2004/65/CE del 14 gennaio 2004 -Commissione -che stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di identificatori unici per gli organismi geneticamente modificati. (GUCE L 15 del 16.1.2004)

Regolamento n. 1829/2003/CE del 22 settembre 2003 -Parlamento Europeo e Consiglio -relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati. (GUCE L268 del 18.1 0.2003)

Regolamento n. 1830/2003/CE del 22 settembre 2003 -Parlamento Europeo e Consiglio -concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE. (GUCE L268 del 18.1 0.2003)

Raccomandazione 2003/556/CE 23 luglio 2003 - Commissione -recante orientamenti per lo sviluppo di strategie nazionali e migliori pratiche per garantire la coesistenza tra colture transgeniche, convenzionali e biologiche [notificata con il numero C(2003) 2624] (GUCE L189 del 29.7.2003)

Regolamento 2003/1946/CE del 15 luglio 2003 -Parlamento Europeo e Consiglio -sui movimenti transfrontalieri degli organismi geneticamente modificati. (GUCE L287 del 5.11.2003)

Direttiva 2001/18/CE: del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 12 marzo 2001. Sull'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati e che abroga la direttiva 90/220/CEE. Regola l'emissione deliberata nell'ambiente di piante transgeniche. (GUCE L 106 del 17 aprile 2001).

Regolamento 1146/98/CE: della Commissione, del 2 giugno 1998, che modifica il regolamento (CE) n. 541/95 concernente lo studio della modifica dei termini di autorizzazione all'immissione sul mercato rilasciata da un'autorità competente di uno Stato membro. (GUCE L 159 del 3.06.1998).

Regolamento n.1813/97/CE: della Commissione, del 19 settembre 1997, concernente l'obbligo di indicare nell'etichettatura di alcuni prodotti alimentari derivati da organismi geneticamente modificati caratteristiche diverse da quelle di cui alla direttiva 79/112/CEE. (GUCE L 257 del 20 settembre 1997)

Decisione del 22 aprile 1998: della Commissione, concernente l'immissione in commercio di granoturco geneticamente modificato (Zea mays L. Linea MON 810), a norma della direttiva 90/220/CEE del Consiglio. (GUCE L 131 del 5.5.1998)

Decisione del 22 aprile 1998: della Commissione, concernente l'immissione in commercio di granoturco geneticamente modificato (Zea mays L. T25), a norma della direttiva 90/220/CEE del Consiglio. (GUCE L 131 del 5.5.1998)

Decisione del 22 aprile 1998: della Commissione, concernente l'immissione in commercio di granoturco geneticamente modificato (Zea mays L. Linea Bt-11), a norma della direttiva 90/220/CEE del Consiglio. (GUCE L 131 del 5.5.1998)

Regolamento 1139/98/CE: del Consiglio, del 26 maggio 1998, concernente l'obbligo d'indicare nell'etichettatura di alcuni prodotti alimentari derivati da organismi geneticamente modificati caratteristiche diverse da quelle di cui alla direttiva 79/112/CEE. (GUCE L 159 del 3.06.1998)

Regolamento 49/2000/CE: Regolamento CE n. 49/2000 della Commissione, del 10 gennaio 2000, che modifica il regolamento (CE) n. 1139/98 del Consiglio concernente l'obbligo d'indicare nell'etichettatura di alcuni prodotti alimentari derivati da organismi geneticamente modificati caratteristiche diverse da quelle di cui alla direttiva 79/112/CEE. (GUCE L006 del 11.01.2000)

Regolamento 50/2000/CE: della Commissione, del 10 gennaio 2000, concernente l'etichettatura dei prodotti e ingredienti alimentari contenenti additivi e aromi geneticamente modificati o derivati da organismi geneticamente modificati. (GUCE L 006 del 11.01.2000)

ALLEGATO 5

**ELENCO MATRICI ALIMENTARI CON
STANDARD DI RIFERIMENTO PER
INDAGINI MICROBIOLOGICHE**