

Il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata.

Relatore

Dr. Agr. Donato Ferrucci

Stato dell'arte e opportunità

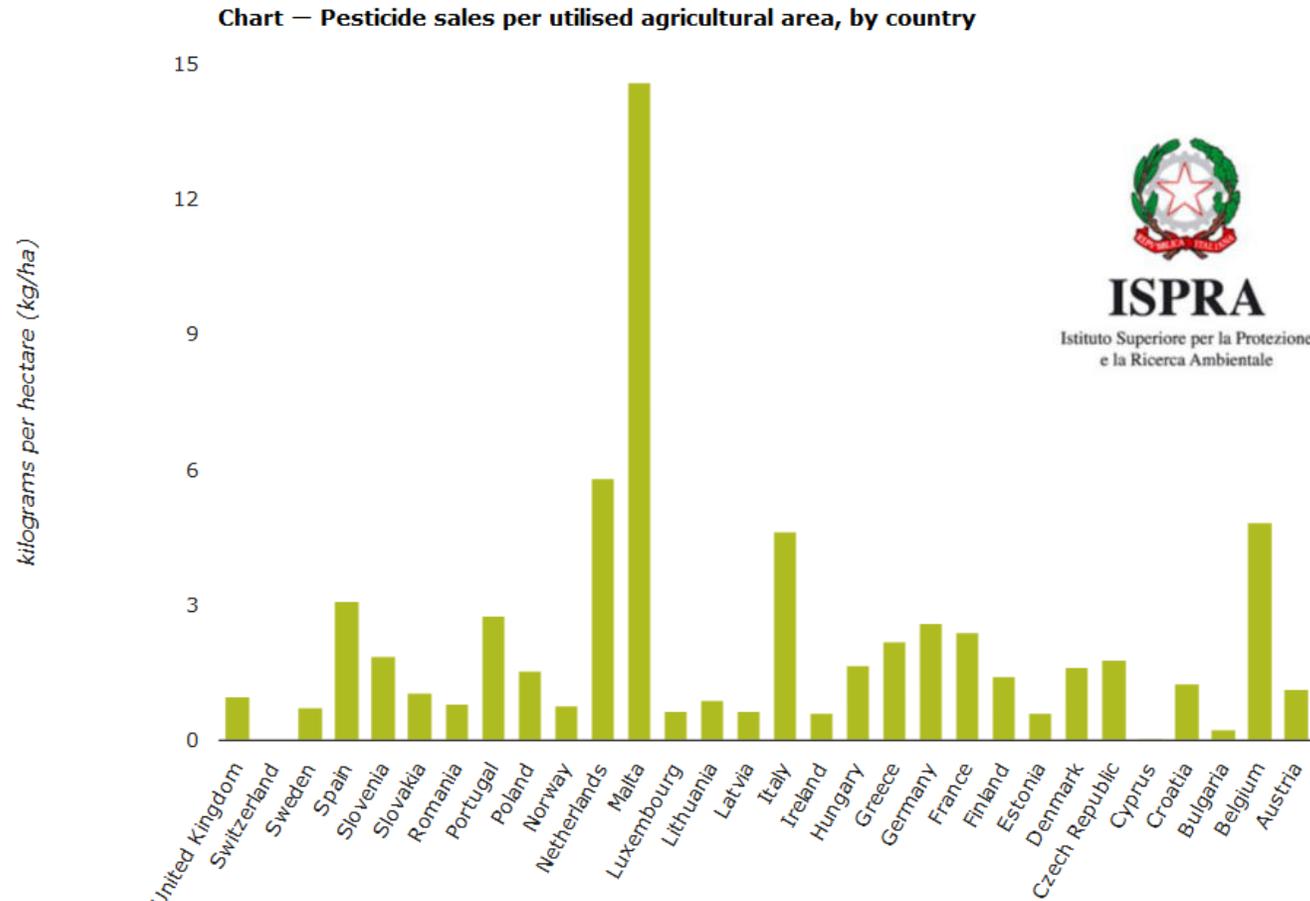


Il contesto e il senso della sostenibilità

Le domande

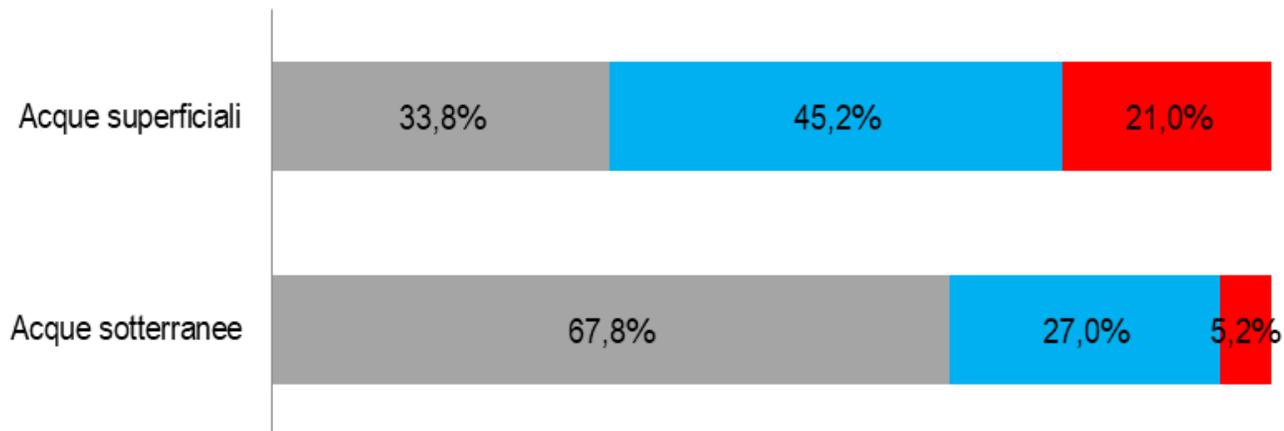


I fitofarmaci presentano delle criticità ambientali



Punti di monitoraggio

■ Non quantificabile ■ Entro i limiti ■ Sopra i limiti



Livelli di contaminazione 2018 vs 2020

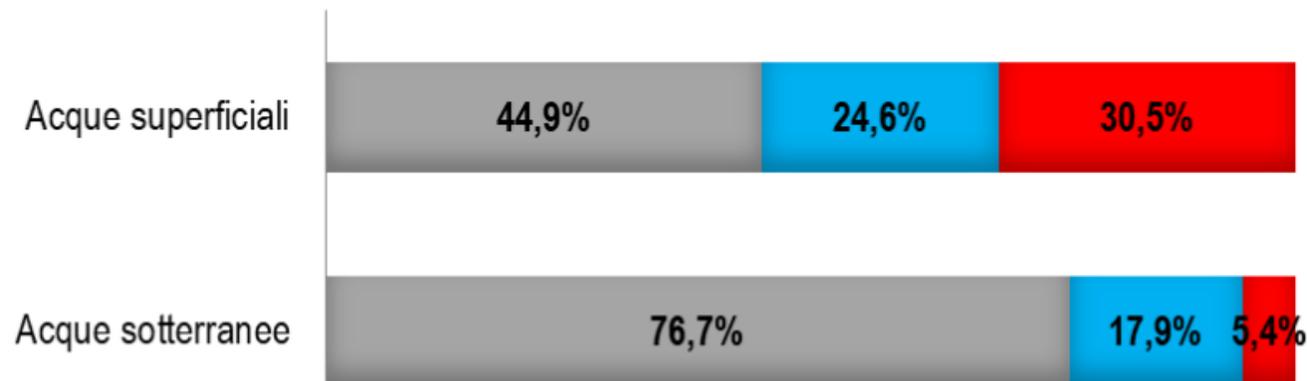


ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale

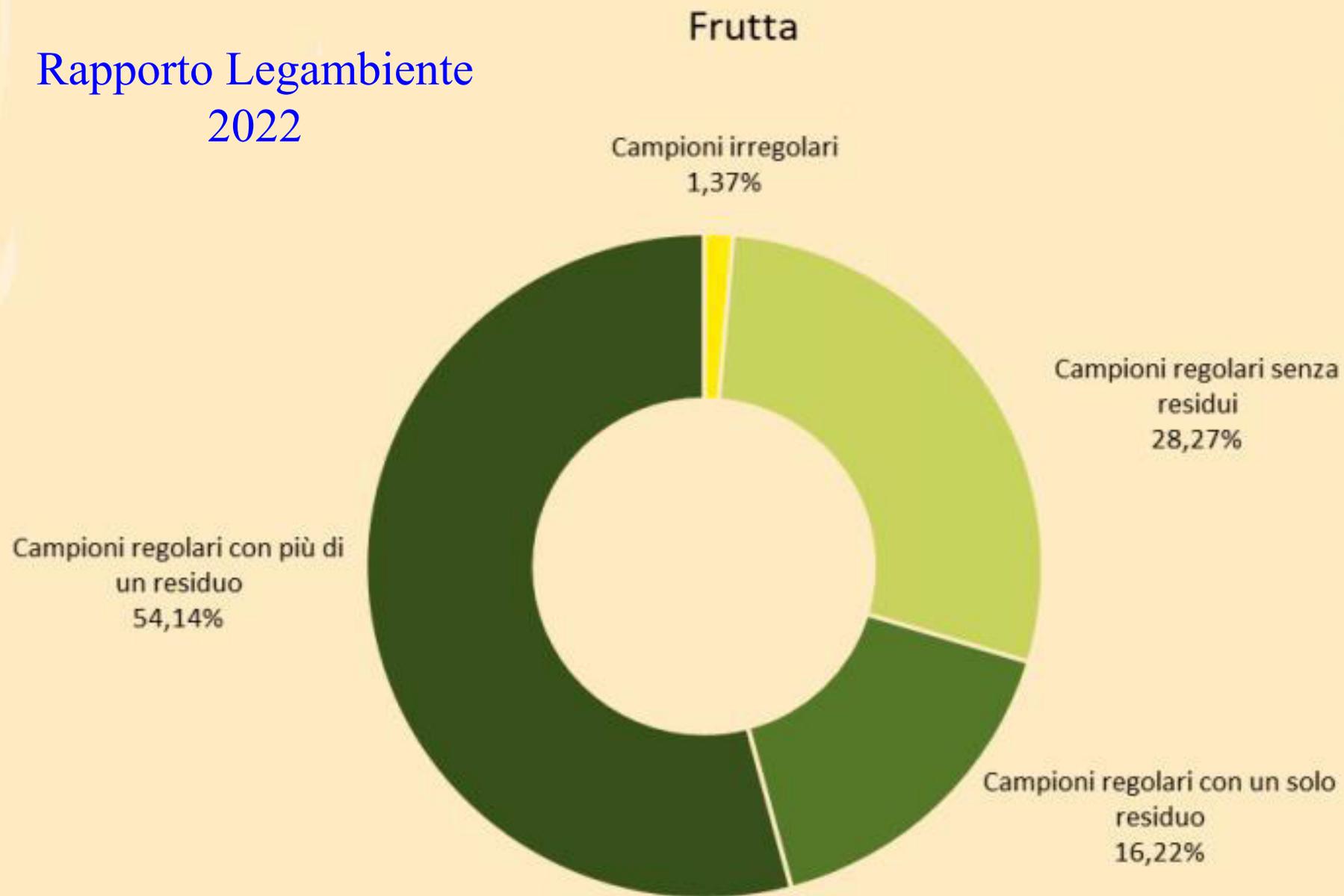
Punti di monitoraggio

■ Non quantificabile ■ Entro i limiti ■ Sopra i limiti



SQA (Standard di Qualità Ambientale D.Lgs. 152/2006)

Rapporto Legambiente 2022



Verdura

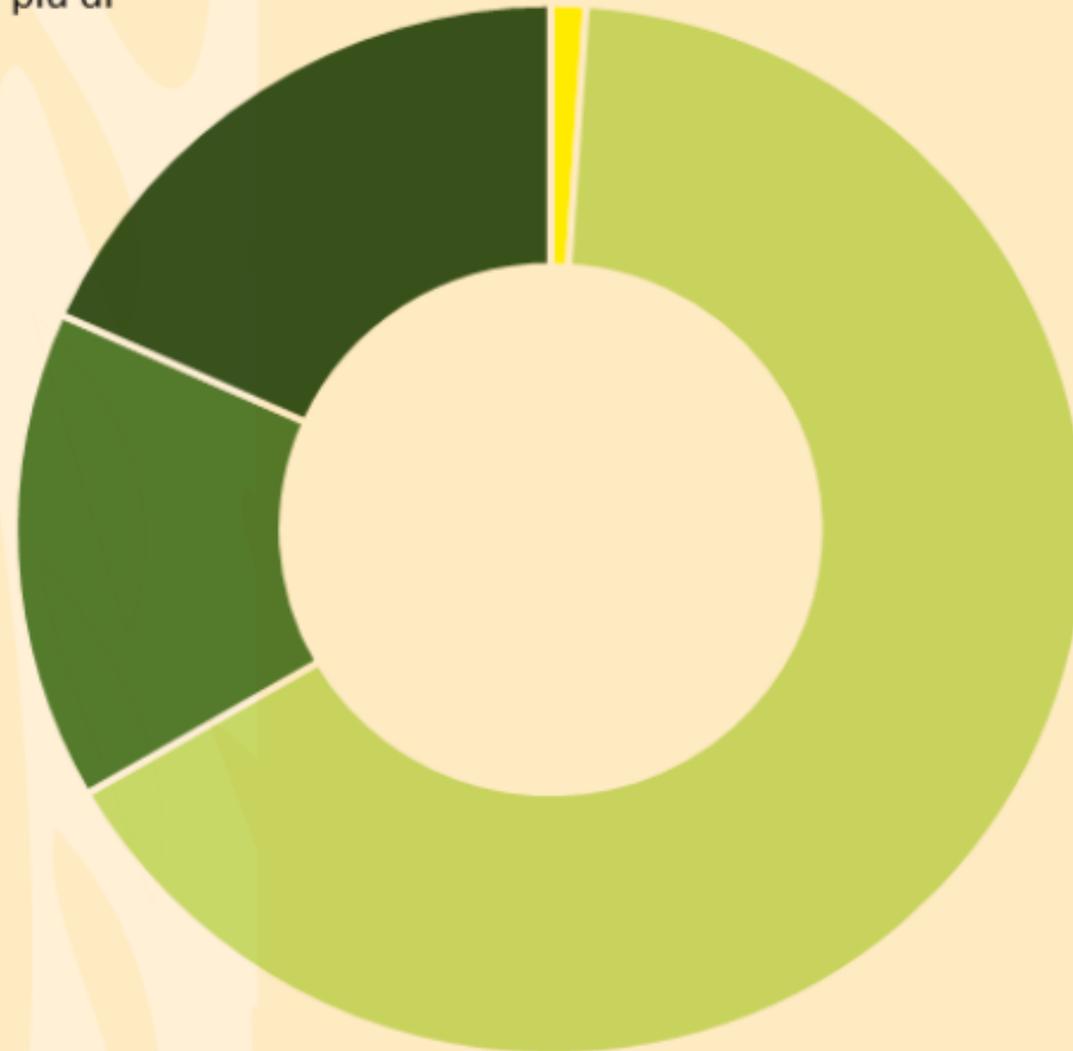
Rapporto Legambiente
2022

Campioni irregolari
1,06%

Campioni regolari con più di
un residuo
18,30%

Campioni regolari con un
solo residuo
15,07%

Campioni regolari senza
residui
65,57%



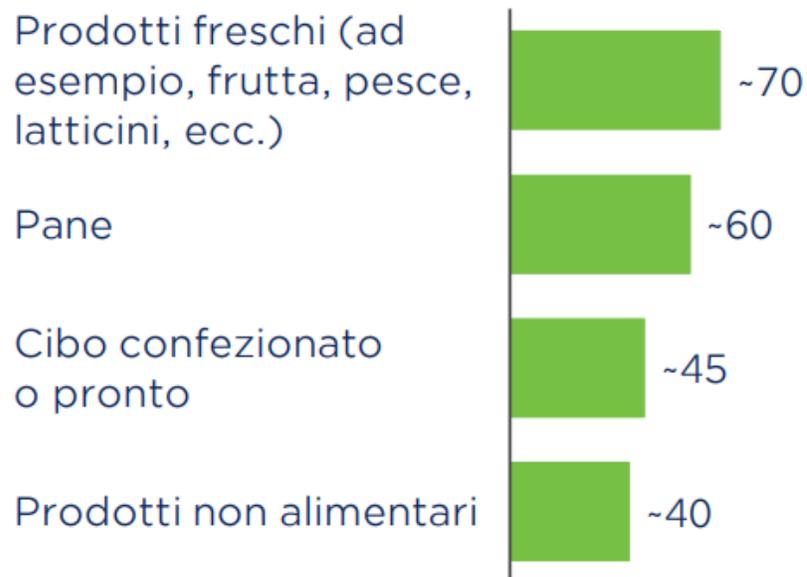
Il consumatore è sensibile alla tematica ambientale ?



% consumatori che si dichiarano pronti a sopportare prezzi maggiori per prodotti "sostenibili"

> 55%

Disponibilità per categoria merceologica, %



FONTE: IPSOS "Scenari futuri del consumo" 2022.

Sostenibilità e salubrità: Identifica la propensione a comportamenti e prodotti con impatto positivo su se stessi e ambiente, soprattutto percepita in virtù di azioni concrete. Si declina su due dimensioni: sostenibilità e salubrità. Nuovo Codice dei Consumi 2022 – GS1 e IPSOS

Sostenibilità



Caratteristiche: Indica l'attenzione e la sensibilità all'impatto sulla società dei prodotti acquistati, con forte enfasi legata al risvolto ambientale, in particolare sul packaging e sulle possibilità di smaltimento più rispettose della natura.

Espresso come: Riciclabilità confezioni, attenzione nella raccolta differenziata, attrattività diciture "bio".



Le risposte legislative al contesto



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Sistema Qualità



Area della qualità



Composizione
+ elementi positivi (**con**)
- elementi negativi
(**senza**)

Origine

 Processo



Etica

Ambiente

Persone

Animali

Sapori

Confine = Qualità di sistema
Sicurezza-Conformità-Corretta Informazione



Area della NON qualità





Qualità



Sostenibilità
filiera Vitivinicola

Produzione Integrata
Certificata

Disciplinari
produzione Integrata

VOLONTARI

Difesa Integrata

OBBLIGATORIA

Impegni – Requisiti



La crescita del fenomeno



Tab. 1 Sqnpi, i dati

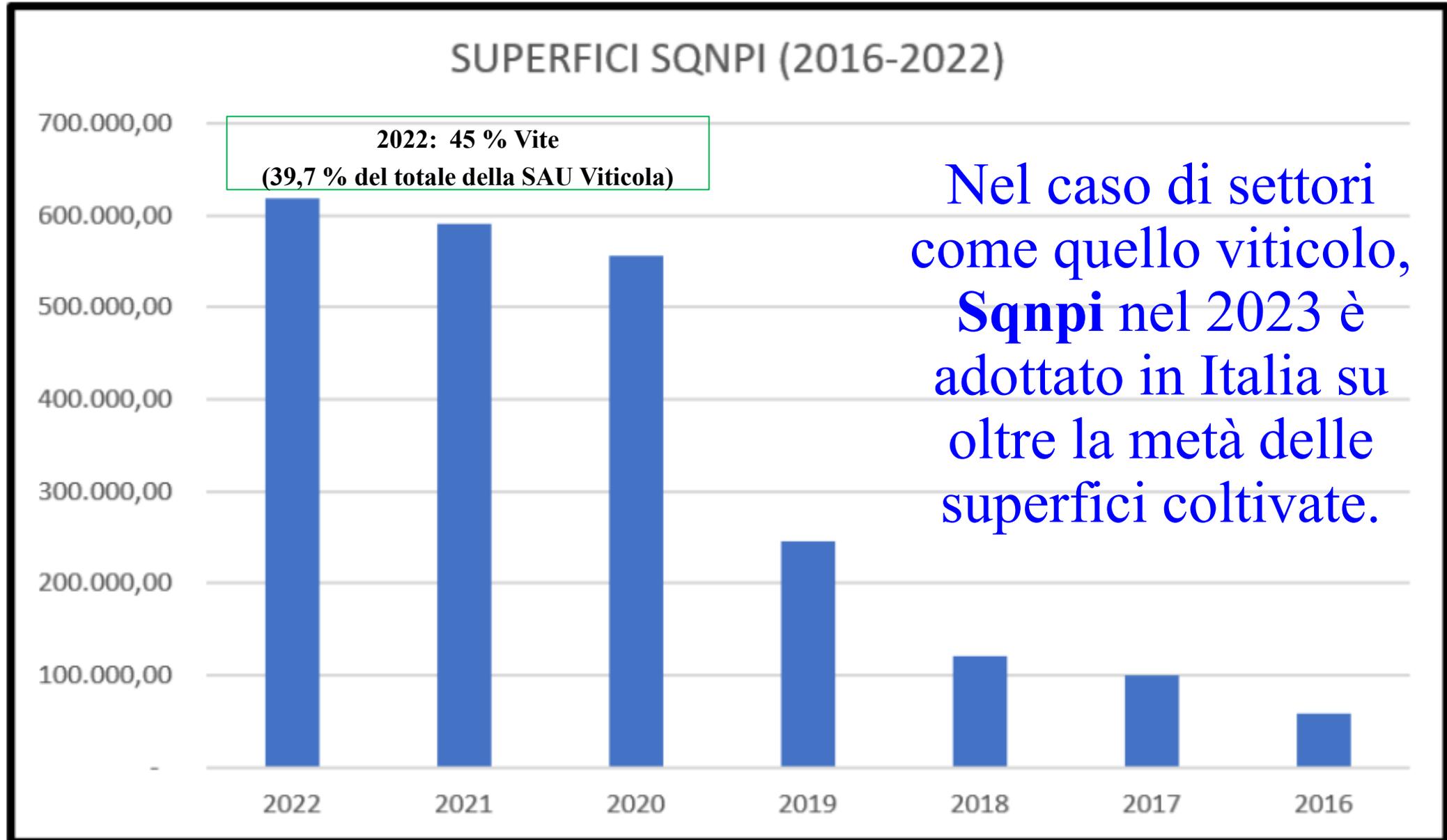
	Operatori (N aziende)	Superfici (migliaia di ettari)
2016	3.243	61
2020	17mila	280
2023	>40mila	>1000

Alla scadenza per l'iscrizione al portale Sian (25 luglio), sono a più di 40mila unità gli operatori registrati. Dati pubblicati su Terra & Vita, Agosto 2023



Nota: Il numero degli operatori del 2023 è stimato sommando i 24.730 operatori singoli accertati più le realtà che fanno riferimento ai 126 operatori associati. Le superfici, in attesa del rilievo ufficiale, superano comunque già il milione di ettari

Alcuni dati nazionali



SISTEMA QUALITA' REGOLAMENTATO

Le regole sono formalizzate in un atto legislativo



 <i>Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali</i>	ORGANISMO TECNICO SCIENTIFICO Legge n. 4 del 03/02/2011 art. 2 comma 6 Dm 4890 dell'08/05/2014	Rev. 11.2 Del 16/11/2021 LGNTA/OTS
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO RURALE SEGRETARIA OTS		
PROCEDURA DI ADESIONE, GESTIONE E CONTROLLO NELL'AMBITO DEL SQNPI/2022		

SQNPI - ADESIONE GESTIONE CONTROLLO/2022
**MODALITÀ DI ADESIONE E GESTIONE
DEL SISTEMA DI QUALITÀ DI PRODUZIONE INTEGRATA**

Sistema di Qualità

➤ Funzione

Produzione Integrata

(Art. 2, C. 4, LEGGE 3 febbraio 2011, n. 4)



OBIETTIVO

Sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici.

- Comma 3 art. 2, legge n. 4 del 3 febbraio 2011
Il Sistema è **finalizzato a garantire una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti**



Campo di applicazione – Inizio del SISTEMA: Fase agricola

Cosa

Si applica alle colture per le quali sono definite le modalità di produzione nei disciplinari regionali che sono parte integrante del SQNPI => **Prodotti vegetali**



Chi

Soggetti aderenti: operatori singoli o associati (che si occupano di fare primaria e trasformazione) => **Filiera**



Dove

Fasi: primaria – post/raccolta

Pre-pulitura e cernita – Conservazione - Trasporto

Condizionamento – Commercializzazione –

Trasformazione

Requisito di Tracciabilità



➤ di parte terza

dichiarazione emessa da un soggetto non coinvolto nella produzione e autorizzato dall'Autorità Pubblica

Dichiara

➤ la conformità del processo

➤ autorizza l'immissione in commercio del prodotto



Auditor



Auditees



Come si gioca



SONPI

Base Giuridica



Base Giuridica

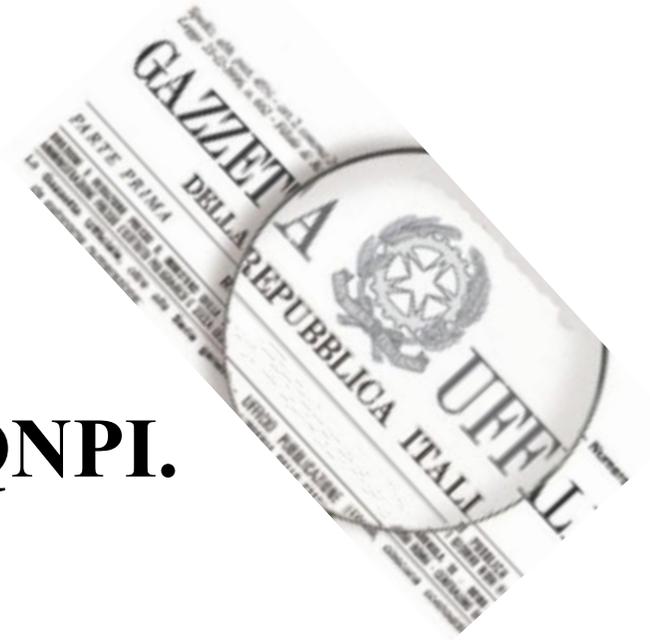
Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata

**Legge n. 4 del 3 febbraio 2011 ha istituito il SQNPI.
Art. 3**

Comma 5 (Valenza pubblicistica)

L'adesione al Sistema è

- **volontaria**
- **aperta a tutti gli operatori che si impegnano ad applicare la disciplina di produzione integrata**
- **si sottopongono ai relativi controlli**



➤ *D.M. 4890 - 8 maggio 2014 istituisce il SQNPI*

attuativo dell'art. 2 comma 6 della legge. N. 4 del 3 febbraio 2011 recante “**Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari**”, che disciplina il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI)

MARCHIO SQNPI (ART. 8)



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Il marchio del SQNPI è costituito dal simbolo, di forma circolare, composto da un pittogramma che comprende un insieme di elementi, rappresentanti un'ape in volo, su sfondo bianco e verde e dal tipogramma costituito dall'acronimo “SQNPI” e dalla dicitura “QUALITÀ SOSTENIBILE” disposti all'interno del perimetro del logo



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Si tratta di un marchio collettivo di qualità con disciplina regolamentata dell'uso

➤ *D.M. 8 maggio 2014 attuativo del SQNPI*

NORMA TECNICA DELLA PRODUZIONE INTEGRATA (ART. 2)

La produzione integrata è definita nella specifica “norma tecnica”, che si esplicita nei **disciplinari redatti a livello regionale, al fine di renderla rispondente alle peculiari condizioni pedo-climatiche di ogni Regione.**



**SQNPI - ADESIONE GESTIONE
CONTROLLO
MODALITÀ DI ADESIONE E
GESTIONE DEL SISTEMA DI
QUALITÀ DI PRODUZIONE
INTEGRATA**
Rev. 2023

Redatto dal GTQ il 11/11/2022
Approvato dall'OTS il 15/11/2022
Approvato dall'OTS il 11/05/2023
Approvato dall'OTS il 14/06/2023
Approvato dall'OTS il 19/07/2023



**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA**

I disciplinari dettano i requisiti di natura tecnico/agronomica e Difesa



REGIONE MOLISE
GIUNTA REGIONALE

DIPARTIMENTO VALORIZZAZIONE AMBIENTE E RISORSE NATURALI - SISTEMA REGIONALE E AUTONOMIE LOCALI

(cod. DP.A2.04.2A.01) SERVIZIO FITOSANITARIO REGIONALE - TUTELA E VALORIZZAZIONE DELLA MONTAGNA E DELLE FORESTE, BIODIVERSITA' E SVILUPPO SOSTENIBILE

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 2546 DEL 05-05-2022

OGGETTO: L. N. 4/11 - APPROVAZIONE DISCIPLINARI DI PRODUZIONE INTEGRATA DELLA REGIONE MOLISE 2022

La presente proposta di determinazione è stata istruita e redatta dalla Struttura di Servizio che esprime parere favorevole in ordine alla legittimità della stessa.

L'istruttore/Responsabile d'Ufficio
PARDO TARASCA

Campobasso, 05-05-2022

REGIONE ABRUZZO



REGIONE ABRUZZO
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA

ALLEGATO
B

NORME TECNICHE DI DIFESA INTEGRATA DELLE COLTURE E CONTROLLO DELLE INFESTANTI

DISCIPLINARI REGIONALI 2022

(IN FASE DI AGGIORNAMENTO)

DIFESA INTEGRATA

WORK IN PROGRESS

RIEPILOGO DISCIPLINARI REGIONALI 2022 (19.37 KB)

DEROGHE TERRITORIALI - DIFESA

- BASILICATA
- CALABRIA
- CAMPANIA
- EMILIA ROMAGNA
- FRIULI VENEZIA GIULIA
- LAZIO
- LIGURIA
- LOMBARDIA
- MARCHE
- MOLISE
- PIEMONTE
- PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO
- PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
- PUGLIA
- SARDEGNA
- SICILIA
- TOSCANA
- UMBRIA
- VALLE D'AOSTA
- VENETO



Unione Europea



Assessorato Agricoltura

PSR (REG.1305/2013)
DISCIPLINARI DI PRODUZIONE INTEGRATA

NORME TECNICHE PER LA DIFESA FITOSANITARIA ED IL DISERBO INTEGRATO DELLE COLTURE

TECNICHE AGRONOMICHE

IMPRESA 2014-2020

- AGRICOLTURA BIOLOGICA
- AGRICOLTURA SOCIALE
- BASELINE
- BENESSERE ANIMALE
- AGRITURISMO
- GIOVANI
- PRODUZIONE INTEGRATA

- COME ADERIRE AL SONPI
- ORGANISMO TECNICO SCIENTIFICO
- ELENCO ORGANISMI DI CONTROLLO

DA NAZIONALI 2022
DA NAZIONALI 2021
DA NAZIONALI 2020
DA NAZIONALI 2019
DA NAZIONALI 2018

ARI REGIONALI 2022

ARI REGIONALI 2021
ARI REGIONALI 2020
ARI REGIONALI 2019
ARI REGIONALI 2018

SONPI 2020

LENDE CERTIFICATE VINO

LENDE CERTIFICATE ANNI 20

LENDE CERTIFICATE ANNI 19

LENDE CERTIFICATE ANNI 17

MINARI

RVATA

A RISERVATA

INTEGRATI DI FILIERA

COME SI ENTRA



Iscrizione al sistema: sito istituzionale

RETERURALE NAZIONALE 20142020 Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

SCRIVI LE PAROLE DA CERCARE

RRN - PROGRAMMAZIONE - IMPRESA - TERRITORIO - LEADER - AMBIENTE - INNOVAZIONE - PAESAGGIO - ARCHIVI - SERVIZI

SEI IN [HOME](#) | [IMPRESA 2014-2020](#) > [PRODUZIONE INTEGRATA](#)

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA (SQNPI)

IN EVIDENZA

COMUNICATO OTS - CHIARIMENTO SULLA GESTIONE DEI SISTEMI DI CERTIFICAZIONE DELLA SOSTENIBILITÀ

Nella pagina "Linee Guida Nazionali 2022" è stato pubblicato il comunicato OTS in ordine all'attuazione dei sistemi di certificazione della sostenibilità della filiera vitivinicola e della filiera ortofrutticola di cui all'articolo 224-ter della legge 18 luglio 2020, n. 77.

OTS, APPROVATA LA NORMA "SQNPI DI ADESIONE, GESTIONE E CONTROLLO REV.11.2 DEL 2022"

In data 27 ottobre 2022 l'Organismo Tecnico Scientifico, mediante procedura scritta, ha approvato la proroga per la chiusura della certificazione.

Tutte le richieste di sistema relative a problemi tecnici che ostacolano l'adesione al SQNPI e la gestione delle procedure di certificazione, si invitano ad inviare alla istruttoria.

STRUMENTI

- PROCEDURA ADESIONE AL SISTEMA DI QUALITÀ
- NORMATIVA PRODUZIONE INTEGRATA
- STANDARD PRODUZIONE INTEGRATA
- BANCA DATI PRODUZIONE INTEGRATA
- SEMINARI AGGIORNAMENTO NORME

NEWS

 27/05/22 SAVE THE DATE - Webinar del 27 maggio 2022 ore 10.00 - aggiornamento norma SQNPI 2022	 24/02/22 Webinar - Disposizioni previste dall'art. 43 del D.L. 76/2020	 15/06/21 Webinar - Aggiornamenti alla norma del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata 2021
 22/12/20 Registro vitivinicolo	 17/12/20 Proroga per la Regione Umbria dell'esecuzione dei controlli e del caricamento esito per le ACA	 19/11/20 Approvazione delle linee guida nazionali di produzione integrata 2021

Sistema di qualità nazionale produzione integrata SQNPI

Guida alla compilazione della domanda di adesione



Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste



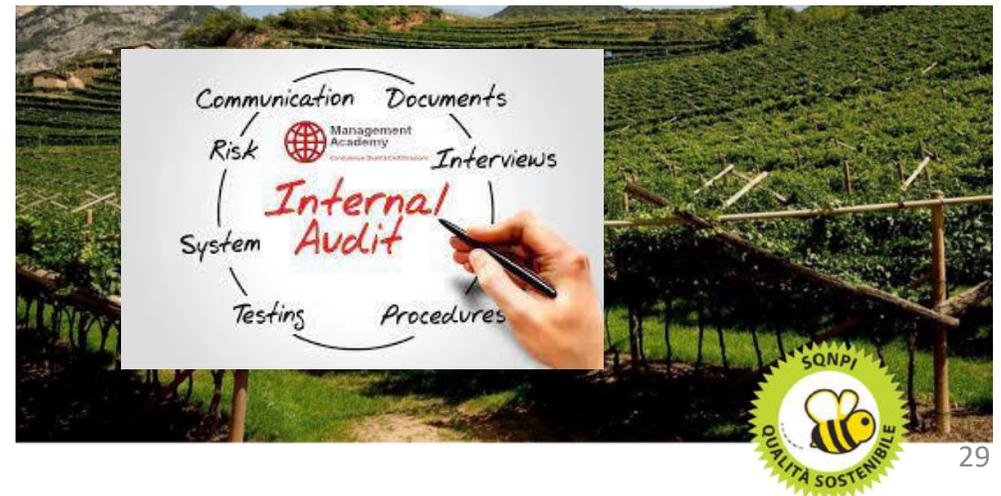
VERSIONE 1.0 DEL 27/03/2023

Richiesta come.....

- **Produttori singoli:** Impegno tecnico al **rispetto** dei requisiti;
- **Produttori associati:** Impegno tecnico alla **verifica ed al rispetto** dei requisiti. L'OdC oltre alla verifica di quanto previsto per i singoli agricoltori sottoposti al controllo, verifica la correttezza e efficacia del **piano di autocontrollo** da parte dell'organizzazione sui propri aderenti

Produzione Integrata:
"Applicazione comprensoriale del SQNPI"

"Le esperienze del Consorzio Vini del Trentino"



SCOPO della DOMANDA - Perché

La domanda di adesione può essere presentata per i seguenti scopi:

- 1. ottenimento marchio SQNPI;*
- 2. conformità agro climatico ambientale (ACA);*
- 3. conformità agro-climatico e ambientale (ACA) e marchio SQNPI.*



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



QUANDO PUO' ESSERE PRESENTATA LA PRIMA RICHIESTA

I termini per la presentazione della domanda di adesione sono stabiliti come segue:

1) produttori:

- *adesione al SQNPI con finalità certificazione: dal 1 gennaio al ~~15 maggio~~ 15 giugno*;
- *adesione al SQNPI con finalità conformità ACA: dal 1 gennaio al ~~15 maggio~~ 15 giugno o data stabilita dalla Regione territorialmente competente per la misura PSR;*
- *adesione al SQNPI con finalità certificazione e conformità ACA: dal 1 gennaio al ~~15 maggio~~ 15 giugno.*

2) condizionatori, trasformatori e distributori

- *in qualunque periodo dell'anno e, comunque, prima dell'inizio delle attività di gestione dei prodotti in regime SQNPI. La domanda può essere effettuata esclusivamente per l'ottenimento del marchio ed eventuale certificazione facoltativa transitoria.*



LA RICHIESTA

Nel caso in cui la coltura richiesta a premio con le misure ACA non sia inserita nel piano di coltivazione al momento della presentazione della domanda SQNPI, **l'ODC provvede a chiedere all'operatore la scheda di validazione del fascicolo aziendale aggiornata** in modo da rendere coerenti le domande PSR/CSR/interventi settoriali ortofrutta e patate previsti dal PSP (OCM) se differente da quella prevista nella norma e SQNPI



IL RINNOVO DELLA RICHIESTA

Negli anni successivi all'adesione è fatto obbligo per tutti gli operatori presentare una domanda di aggiornamento entro il ~~15 maggio~~ 15 giugno di ogni anno, o nel caso di adesione con conformità ACA entro la data stabilita dalla Regione territorialmente competente. La domanda di adesione e quella di aggiornamento sono necessarie per fornire le seguenti informazioni:

- *la coltura che si intende certificare;*
- *il piano colturale;*
- *le eventuali UEC;*
- *l'OdC scelto*
- *la creazione o l'aggiornamento del fascicolo in forma anagrafica*

Contestualmente alla domanda di adesione il richiedente provvede a scegliere l'ODC tra quelli accreditati ed inseriti nella relativa lista gestita dal MIPAAF.

Per gli anni successivi, con la presentazione della domanda di aggiornamento, l'operatore procede con la conferma o variazione dell'ODC e delle altre informazioni richieste.



L'assoggettamento al sistema di certificazione è **continuativo** fatto salvo il recesso volontario dal SQNPI dell'operatore o la sospensione e/o l'esclusione da parte dell'ODC e **richiede un aggiornamento annuale obbligatorio** che deve essere inoltrato da tutti gli operatori.

Il mancato aggiornamento della domanda comporta:

Sospensione della certificazione delle produzioni in caso di adesione al Marchio

Possibile penalità sui finanziamenti in caso di adesione ACA (comunque l'ODC deve svolgere i controlli)

FAQ 28. Qual è la differenza tra la domanda di adesione e quella di aggiornamento? È obbligatorio fare l'aggiornamento annuale della domanda?

La domanda di adesione rappresenta la prima domanda in assoluto che viene presentata dal richiedente per assoggettarsi al SQNPI (conformità ACA; marchio; conformità + marchio). Le tempistiche per l'adesione variano in base allo scopo per cui viene inoltrata la domanda di adesione.

Poiché l'assoggettamento al SQNPI è continuativo, gli OdC preposti potranno effettuare i controlli durante qualsiasi periodo dell'anno, anche nel periodo successivo all'inoltro dell'esito del controllo e precedente alla fase di aggiornamento della domanda.



QUALE DISCIPLINARE ADOTTARE



Gli operatori che aderiscono al sistema **devono adottare il disciplinare di produzione integrata della Regione ove insiste la sede operativa aziendale.**

I produttori aderenti ad associazioni interregionali devono adottare il disciplinare della **Regione nella quale è ubicata l'azienda.**

I produttori che hanno aziende ricadenti in due o più Regioni confinanti possono adottare integralmente il **disciplinare della Regione dove insiste la parte prevalente dell'azienda stessa.**

Nel caso in cui **la coltura non sia prevista** nel disciplinare della Regione di appartenenza **può essere adottato il disciplinare della Regione confinante**; in tale caso è richiesta la comunicazione alla Regione di appartenenza.

Gli operatori possono aderire anche con una sola coltura.

L'adesione al sistema per i produttori prevede l'obbligo che tutta la coltura sia sottoposta a regime di controllo, pena l'esclusione di tutta la coltura.

RETERURALE
NAZIONALE
20142020



- **par. 5.1, che fa riferimento al par. 10.2.2 (conformità ACA).**

- "5.1 SPECIFICHE PROCEDURALI (...)

- Gli operatori possono aderire anche con una sola coltura.

- L'adesione al sistema per i produttori prevede l'obbligo che tutta la coltura sia sottoposta a regime di controllo, pena l'esclusione di tutta la coltura. **Il mancato inserimento di tutte le particelle aziendali investite ad una determinata coltura che si intende **certificare** viene evidenziato da un "alert" attivato dal SI che, se non gestito, blocca il prosieguo delle operazioni.** Per la gestione del processo di verifica della conformità di cui al punto 10.2.2 il produttore e/o l'ODC possono eventualmente giustificare il mancato inserimento delle particelle nello specifico campo note predisposto sul SI.



10.2.2. CONFORMITÀ DELLA FASE DI COLTIVAZIONE

- La verifica di conformità ACA da parte dell'ODC si limita alla sola fase della coltivazione.
- Il relativo esito viene comunicato dal SI direttamente all'organismo pagatore per l'erogazione del premio. Tale conformità ha come unica finalità la giustificazione dei pagamenti previsti per l'applicazione delle misure agro-ambientali finanziate nell'ambito dei PSR/CSR o dell'OCM ortofrutta e non autorizza a far uso del marchio.
- Limitatamente alle sole verifiche per il rilascio della conformità prevista per l'erogazione dei premi stabiliti dai predetti regimi di aiuto, **il caricamento delle particelle nella domanda di adesione al SQNPI segue le disposizioni del relativo bando regionale o piano operativo.**
- **Pertanto il vincolo di aderire al SQNPI con tutte le particelle investite alla coltura di cui si intende verificare la conformità produttiva al DPI può essere limitata alla sola realtà aziendale o ai corpi omogenei ricadenti nella regione/i in cui vige il bando della misura**

VARIAZIONE REQUISITI E RECESSO DAL SQNPI

Variazione: i soggetti inseriti nel SQNPI sono tenuti a trasmettere attraverso il sistema informativo entro 30 gg eventuali variazioni sostanziali in merito ai dati già comunicati. **Per variazioni sostanziali** devono intendersi tutte le modifiche che hanno o possono pregiudicare lo stato di conformità di prodotti e processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni e la titolarità dei diritti e degli obblighi o il cambio dell'OdC.

L'esclusione dal SQNPI avviene:

- 1. per alcune non conformità gravi;**
- 2. per non conformità gravi, medie e lievi come indicato nella check list di controllo;**

L'esclusione comporta l'impossibilità di aderire al SQNPI per l'anno successivo

OSSERVATORIO SQNPI

È fatto obbligo per gli operatori aderenti al sistema e richiedenti la certificazione pubblicizzare, in qualsivoglia maniera (sito web, cartellonistica etc.), l'indirizzo dell'Osservatorio SQNPI.

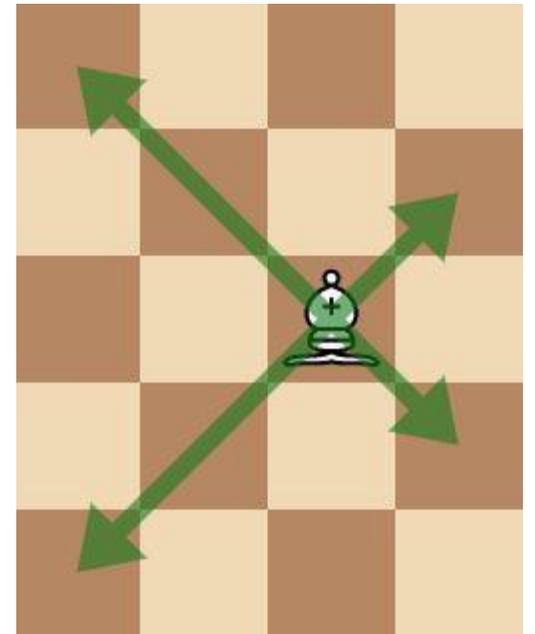
Ogni cittadino può segnalare eventuali non conformità a carico degli operatori che operano in regime di qualità. Le segnalazioni da inoltrare all'indirizzo **OsservatorioSQNPI@politicheagricole.it** devono contenere:

- Generalità del mittente
- Generalità dell'operatore
- Non conformità rilevata mediante numerazione presente nell'Allegato I ai Piani di Controllo (check list)

Le segnalazioni verranno esaminate dall'apposito comitato competente, Gruppo Tecnico di Qualità, e gestite mediante procedura rafforzata di controllo; quelle generiche o prive degli elementi elencati non verranno considerate.



REGOLE DI COMPORTAMENTO TECNICO



I **disciplinari** sono elaborati dalle Regioni attenendosi a linee guida comuni che prevedono la definizione di **18 macroaree** ognuna delle quali fa riferimento ad una specifica *fase del processo produttivo*.

Tali macroaree identificano gli obblighi a cui l'operatore in produzione integrata volontaria deve adempiere ed assegna un punteggio di gravità per ogni mancato soddisfacimento del requisito previsto.



Macroaree Tecniche

Fasi del Processo Produttivo			
0.	Valutazione complessiva fase di coltivazione e tempistica di adesione	9.	Gestione dell'albero e della fruttificazione
1.	Difesa e controllo delle infestanti	10.	Fertilizzazione
2.	Scelta dell'ambiente di coltivazione e vocazionalità	11.	Irrigazione
3.	Mantenimento dell'agroecosistema naturale	12.	Altri metodi di produzione e aspetti particolari
4.	Scelta varietale e materiale di moltiplicazione	13./14.	Raccolta
5.	Sistemazione e preparazione del suolo all'impianto e alla semina	14.	Verifica qualitativa (analisi Multiresiduali)
6.	Avvicendamento colturale	15.	Post-raccolta
7.	Semina, trapianto, impianto	16.	Rintracciabilità
8.	Gestione del suolo e pratiche agronomiche per il controllo delle infestanti	17.	Marchio

USO DEL MARCHIO

Marchio					
17,6	Uso del marchio su prodotto certificato SQNPI	Presenza di lotti certificati nell'anno corrente e/o nell'annualità precedente per l'utilizzo del marchio su documenti relativi ad aziende in regime SQNPI	L'operatore che abbia prodotto lotti certificati SQNPI può avvalersi della possibilità di utilizzare il marchio sulla documentazione aziendale o su materiale promozionale per documentare il proprio status di operatore in regime SQNPI, purché l'informazione venga fornita in maniera trasparente e non fuorviante.	CD e CI	NCG
17,7	Uso del marchio su prodotto certificato SQNPI	Rispetto del regolamento d'uso del marchio	- causare confusione al consumatore; - danneggiare l'immagine del marchio o del sistema qualità L'ODC può gestire eventuali NC con AC quando sia possibile prevenire o rimuoverne le cause	CD e CI	Nessuna NC qualora si agisca con AC e rafforzamento del campione
17,8	Uso del marchio su prodotto certificato SQNPI	Rispetto del regolamento d'uso del marchio	-tramite registrazioni o raccolta di documenti. Verifica da parte dell'ODC di eventuali altri usi impropri del marchio tali da: - causare confusione al consumatore; - danneggiare l'immagine del marchio o del sistema qualità Quando non sia possibile intervenire tramite AC si applica la NC	CD e CI	NCG



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Le novità introdotte nel 2023



SQNPI

Post raccolta - Requisiti di natura

- **Ambientale Sez. 15 NC Lievi/Medie**
- **Etico-sociale**





Monitorare e gestire la produzione dei reflui dell'impianto di trasformazione e/o conservazione e/o condizionamento:

- registrare i **reflui** (quantità e tipologia)
- predisporre un piano triennale di miglioramento della gestione per la riduzione dei quantitativi prodotti e/o per un minor impatto ambientale degli stessi;
- effettuare un riesame annuale del piano



*Monitorare e gestire gli **scarti ed i sottoprodotti della lavorazione**:*

- registrare gli scarti e i sottoprodotti (quantità e tipologia)
- predisporre un piano triennale di miglioramento della gestione per la riduzione dei quantitativi prodotti e/o per un minor impatto ambientale degli stessi;
- effettuare un riesame annuale del piano



*Registrare il **consumo di acqua** dolce prelevata da corpo idrico superficiale o di falda ed utilizzata nell'impianto di trasformazione e/o condizionamento;*



*predisporre un **piano triennale di miglioramento** della gestione della risorsa idrica che prevede interventi per la riduzione del consumo ed il recupero delle acque reflue e di quelle meteoriche da trattare e destinare ad esempio a:*

- Pulizia aree interne e piazzali;
- Irrigazione aree verdi adiacenti alle strutture interessate;
- Scarichi di servizi igienici.

Il piano triennale è sottoposto a riesame annuale.





*monitorare il **consumo di energia** e predisporre un piano triennale di miglioramento della gestione delle risorse energetiche con interventi finalizzati alla riduzione del consumo e alla produzione di energia da fonti rinnovabili. In alternativa deve far ricorso a forniture di energia prodotta da fonti rinnovabili certificate*



*predisporre un piano triennale di intervento che miri ad **adottare i contenitori più idonei**, a ridurre gli imballaggi e a favorire la scelta di quelli riutilizzabili o prodotti con materiale riciclato*





redigere **un elenco aggiornato dei lavoratori impiegati**, ivi compresi i parasubordinati, con indicazione del tipo di contratto applicato, della provenienza del lavoratore, genere, età, durata del contratto, durata del rapporto di lavoro e turnover (NC – 2)



Iscriversi alla **rete del lavoro agricolo di qualità** istituito presso l'INPS oppure

- dimostrare di essere in regola con il versamento dei contributi (DURC)
- dimostrare di non aver riportato condanne amministrative o penali per violazioni della normativa in materia di lavoro e legislazione sociale; (NC – 1)



Effettuare la valutazione dei rischi tramite: (NC – 2 per ogni punto)

- Adozione del **documento sulla valutazione dei rischi** sul posto di lavoro (DVR)
- Monitoraggio degli infortuni sul posto di lavoro (adozione del registro degli infortuni)



Predisporre un piano aziendale all'interno del quale prevedere le modalità e tempi di realizzazione degli impegni aziendali relativi a: (NC – 2)

- **formazione a tutto il personale** sul tema della sicurezza sul lavoro e
- formazione sul tema della sostenibilità delle produzioni almeno **al personale tecnico assunto a tempo indeterminato**



DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI E AGROALIMENTARI VEGETALI A RESIDUO CONTROLLATO E RESIDUO ZERO


RESIDUO ZERO*
* Presenza di Residuo zero di sintesi e di sintesi naturali e assenza di tracce di contaminazione chimica (0,01 mg/kg)

BUONA per te
BUONA per l'ambiente

Queste insalate sono coltivate in Italia solo dagli agricoltori Op Oasi, nostri partner di fiducia. Sostenitori di un'agricoltura integrata che prevede tecniche di produzione che limitano l'impiego di pesticidi, particolarmente attenti all'impatto ambientale e alla tua salute.

La certificazione di Bioagricert garantisce l'assenza di residui di pesticidi nelle insalate Bonduelle Zero.
Sinonimo di eccellenza dei nostri prodotti.

COME LO GARANTIAMO?

1. Collaborando da anni con agricoltori esperti e all'avanguardia.
2. Selezionando le insalate più adatte.
3. Adottando pratiche alternative per proteggere le coltivazioni.

PRODOTTO A “RESIDUO CONTROLLATO”

	Lotto	Residui
Prodotti fitosanitari	Lotti fitosanitari omogenei	Soglia target minima ≤ al 50% rispetto al LMR di legge* (*) Reg. CE n° 395/2005 e s.m. e i.
	Lotti omogenei semilavorato	
	Lotti omogenei prodotto finito	

PRODOTTO A “RESIDUO ZERO”

	Lotto	Residui
Prodotti fitosanitari	Lotti fitosanitari omogenei	$\leq 0,01$ mg/kg
	Lotti omogenei semilavorato Lotti omogenei prodotto finito	

PROCEDURE DI CONTROLLO

Produttori singoli

La sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati con particolare riferimento alla ubicazione degli impianti di coltivazione; in caso di avvio delle pratiche agronomiche verrà verificata la documentazione richiesta per l'applicazione dei disciplinari (ad esempio le registrazioni) nel rispetto di quanto definito nelle linee guida nazionali di controllo;
non esistono periodi di conversione iniziale;

VERIFICHE DI IDONEITA'

VERIFICHE DI IDONEITA'

Al fine di garantire la **conformità ai requisiti disciplinati**, l'ODC **controlla, mediante documenti e verifiche in loco,**

- il processo di rintracciabilità del prodotto
- l'attuazione delle modalità di produzione previste dai Disciplinari di Produzione Integrata.



VERIFICHE DI IDONEITA'

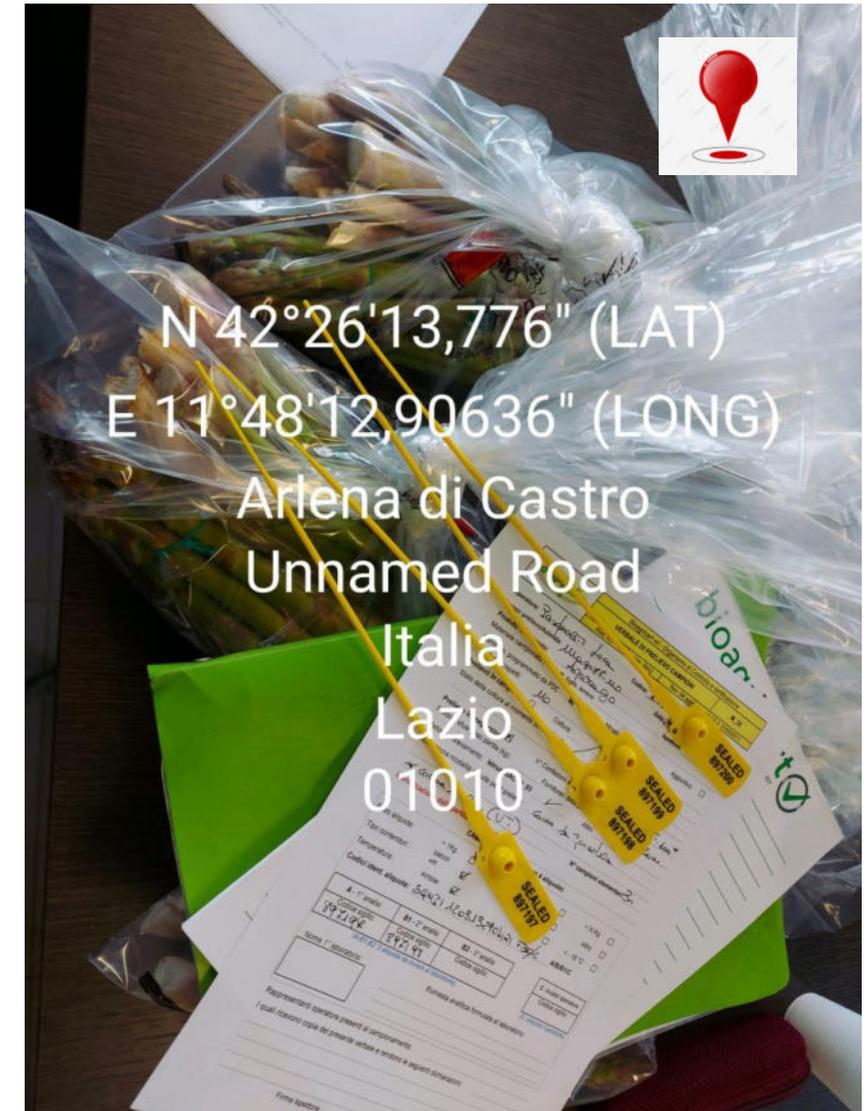
L'esito dei controlli deve essere registrato nel Sistema informativo nazionale produzione integrata.

Nei casi in cui la verifica ispettiva non coincida con il momento della lavorazione del prodotto essa si svolge su base documentale.

I soggetti della filiera devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, svolti con o senza preavviso.

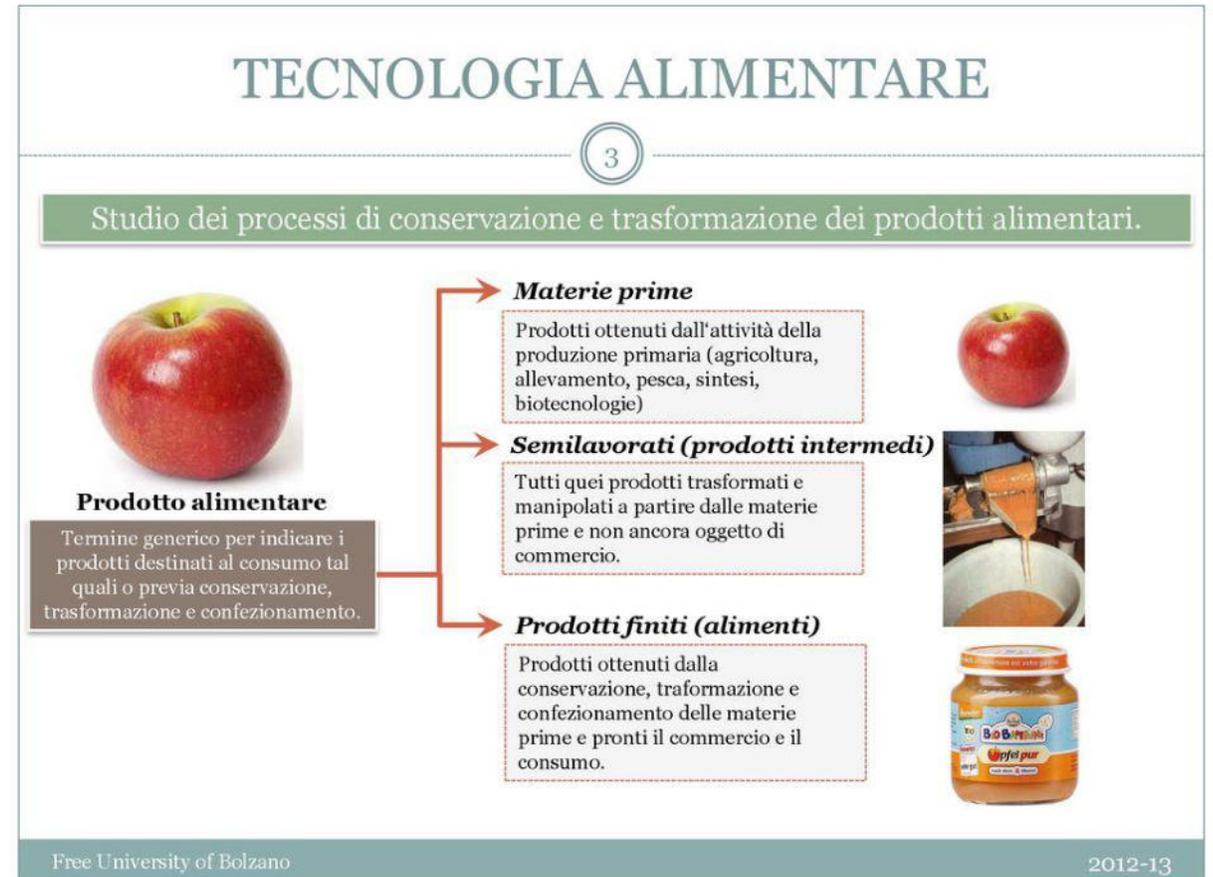
PROCEDURE DI CONTROLLO

Il verbale della verifica effettuata in loco deve essere corredato da evidenza circa la geolocalizzazione dell'ispettore esecutore.



Condizionatori/Trasformatori/Distributori

La disponibilità di **attrezzature ed impianti idonei** per il confezionamento/trasformazione del prodotto, l'idoneità dei sistemi di gestione previsti o approntati per **l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni**



CONTROLLO AZIENDA SINGOLA

Verifica annuale di conformità aziendale e del processo produttivo sul **100%** delle aziende; **tale verifica dovrà riguardare tutte le colture** per le quali è stata richiesta l'adesione al SNQPI;

Analisi multiresiduale su un campione di prodotto o altra matrice, di **una delle colture delle quali è stata richiesta l'adesione al SNQPI**;

L'ODC può rimandare ad una data successiva il prelievo di un campione di prodotto da sottoporre ad analisi in coerenza con uno specifico piano esecutivo. **L'esito dell'analisi COMPLETA la procedura di verifica di conformità con l'emissione del relativo certificato in caso di esito positivo**

Fatto salve specifiche diverse disposizioni del bando del PSR o piano operativo, nel caso dell'attestazione di conformità non sono richieste le analisi multiresiduali.

CONTROLLO AZIENDA SINGOLA

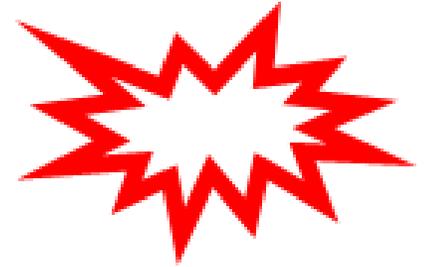
Nel caso di conformità ACA **l'ODC effettua l'analisi multiresiduale su almeno il 5% delle aziende richiedenti la conformità** e da svolgersi su un campione di prodotto o altra matrice, di una delle colture per le quali è stata richiesta l'adesione al SQNPI.



AUTOCONTROLLO OPERATORI ASSOCIATI

Gli operatori associati devono dare evidenza del controllo (FAQ 41), documentale annuale al 100% (*VII 100% aziende agricole aderenti e prelievi pari al 25% fino a 1000 aziende aderenti e \sqrt{n} per la quota eccedente le prime 1000 aziende*).

Sia ai fini dell'utilizzo del marchio che per la conformità ACA,



L'OA deve documentare la gestione delle risultanze delle attività di autocontrollo attraverso il SI del SQNPI o mediante altra modalità (anche attraverso reportistica sintetica). Devono inoltre gestire le NC con le stesse modalità e penalità previste dal piano di controllo regionale adottato dall'ODC.

NON CONFORMITA' E LORO GESTIONE

Le non conformità riscontrate dall'ODC si classificano in **lievi, medie e gravi** in base al livello stimato di gravità nel pregiudicare lo stato di conformità del prodotto e/o del processo. Ad esse si attribuisce un **punteggio di demerito rispettivamente pari a 1, 2 e 3.** (vedi all.1)

Le non conformità che costituiscono infrazione delle norme di legge oltre a dar luogo all'applicazione delle penalità previste dal sistema devono essere poste in evidenza con le modalità previste dal SI.

Qualora le stesse “non conformità” vengano **ripetute nelle due annate agrarie consecutive, il punteggio relativo viene raddoppiato.** Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente trattate.

Le non conformità possono essere rilevate sia in autocontrollo che al momento della visita ispettiva, seguendo due iter differenti ma simili.

- Esclusione del lotto:
 - 1 NC grave delle casistiche previste dalla check-list
 - NC lievi, medie e gravi per un punteggio totale pari o superiore a 10. Qualora la NC dovesse ripetersi il punteggio raddoppierebbe.

- Sospensione del processo di certificazione:
 - Mancato rispetto dei termini di adesione
 - 5 NC gravi anche se su lotti differenti
 - NC lievi, medie e gravi per un punteggio totale pari o superiore a 20

Regole di **comunicazione** (All. I, DM 4890/2014, Regolamento d'uso del Marchio collettivo):

- Art. 2, Marchio costituito da **logo e denominazione**
- Art. 4, Il marchio individua i prodotti agroalimentari **certificati** sulla base dello standard definito dalle norme tecniche del “Sistema di qualità nazionale di produzione integrata – SQNPI”



Denominazione
(sotto il logo, art. 8
All. I)

ETICHETTATURA SQNPI VINO





zeresimo

VINO ROSSO



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Fosso Corno

www.fossocornovini.it

Imbottigliato da FOSSO CORNO
Società Agricola Semplice
Torano Nuovo - Teramo - Italia

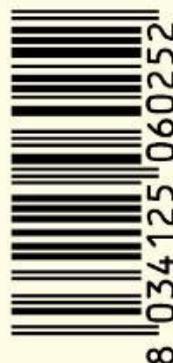


BOTTIGLIA FLASCHE/BOTTLE	CAPSULE KAPSEL/BOTTLE CAP	TAPPO KORK/STOPPER
VETRO/GLAS GLASS (GL 71)	ALLUMINIO/ALUMINIUM ALUMINUM (C/ALU 90)	SUGHERO/KORK CORK (FOR 51)
RACCOLTA DIFFERENZIATA: VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE ABFAL SORTIERUNG - RECYCLING: PRÜFEN SIE DIE BESTIMMUNGEN IHRER GEMEINDE WASTE SORTING - RECYCLING: CHECK THE COLLECTION SYSTEM IN YOUR TOWN		



14% vol **PRODOTTO IN ITALIA** 75cl e

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - ENTHÄLT SULFITE - BEHÄLT SULFIETEN
INDEHOLDER SULFITER - CONTIENT SULFITES - INNEHÄLLER SULFITER



AIRES

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata



Fosso Corno

www.fossocornovini.it

Imbottigliato da FOSSO CORNO
Soc. Agr. Semplice nella cantina di
Torano Nuovo - Teramo - Italia



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

BOTTIGLIA / FLASCHE / BOTTLE	TAPPO / KORK / STOPPER	CAPSULA / KAPSEL / BOTTLE CAP
GL71	FOR51	C/PVC 90
VETRO / GLAS / GLASS	SUGHERO / KORK / CORK	PLASTICA / PLASTIK / PLASTIC
RACCOLTA DIFFERENZIATA: VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA NEL TUO PAESE ABFAL SORTIERUNG - RECYCLING: PRÜFEN SIE DIE BESTIMMUNGEN IHRER GEMEINDE WASTE SORTING - RECYCLING: CHECK THE COLLECTION SYSTEM IN YOUR TOWN		

13% vol **PRODOTTO IN ITALIA** 75cl e

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - ENTHÄLT SULFITE - BEHÄLT SULFIETEN
INDEHOLDER SULFITER - CONTIENT SULFITES - INNEHÄLLER SULFITER





LAMPONI (Rubus Hydaeus)

Un progetto di agricoltura sociale in carcere

Origine: Italia

Prodotto fresco, consumare preferibilmente entro il

Conservare in frigo da +3° a +8°

Lavare prima del consumo

Raccolto e confezionato il

Contenuto netto g

Materiale di confezionamento biodegradabile

Prodotto e confezionato presso la Casa circondariale di Viterbo

da: Cooperativa sociale agricola O.R.T.O.,
via Monte Bianco, 19 (VT)

C.F. 02324710561 REA VT170187

Pec. coop_o.r.t.o@legalmail.it

www.coopsocialeorto.it







AZ AGRI
PANICCIA



*Insalatine
Baby Leaf*



*Residui di fitofarmaci di sintesi inferiori o uguali al limite di quantificazione analitica (0,01 mg/kg)

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

AZ AGRI
PANICCIA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



RESIDUO ZERO*



**PRODOTTO 100%
MADE IN ITALY**

*Insalatine
Baby Leaf*

PRODOTTO LAVATO E PRONTO AL CONSUMO



ETICHETTATURA SQNPI Prodotto Ortofrutticolo



- L'operatore che abbia prodotto lotti certificati SQNPI può avvalersi della possibilità di riprodurre il marchio sulla documentazione aziendale o su materiale promozionale per documentare il proprio status di operatore in regime SQNPI, purché l'informazione venga fornita in maniera trasparente e non fuorviante.

QUESTO NOCCIOLETO ADERISCE AL SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA (SQNPI) VOLONTARIA




PRODUZIONE INTEGRATA
CODICE OPERATORE ASSOCIATO SQNPI A332

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

Il segno distintivo ministeriale "Qualità sostenibile" è in grado di assicurare al consumatore la coltivazione dei prodotti secondo tecniche agronomiche **rispettose dell'ambiente** e della **salute dell'uomo**.

Il **Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI)** garantisce la gestione delle tecniche agronomiche, di difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti, di post raccolta e di trasformazione fino all'immissione al consumo, mediante modalità capaci di assicurare una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme correnti in termini di sanità pubblica, salute delle piante, benessere degli animali e tutela ambientale.

Per **produzione integrata** si intende quel sistema di produzione agroalimentare che utilizza metodi, mezzi produttivi e di difesa dalle avversità delle produzioni agricole, **volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi** e a **razionalizzare la fertilizzazione**, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici.







QUESTO NOCCIOLETO ADERISCE AL SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA (SQNPI) VOLONTARIA



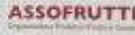
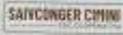
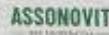

PRODUZIONE INTEGRATA
CODICE OPERATORE ASSOCIATO SQNPI A332

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

Il segno distintivo ministeriale "Qualità sostenibile" è in grado di assicurare al consumatore la coltivazione dei prodotti secondo tecniche agronomiche **rispettose dell'ambiente** e della **salute dell'uomo**.

Il **Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI)** garantisce la gestione delle tecniche agronomiche, di difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti, di post raccolta e di trasformazione fino all'immissione al consumo, mediante modalità capaci di assicurare una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme correnti in termini di sanità pubblica, salute delle piante, benessere degli animali e tutela ambientale.

Per **produzione integrata** si intende quel sistema di produzione agroalimentare che utilizza metodi, mezzi produttivi e di difesa dalle avversità delle produzioni agricole, **volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi** e a **razionalizzare la fertilizzazione**, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici.

Assofrutti SRL - Organizzazione Produttori Frutta in Italia
 Loc. San Vito 41010 Capriate (VT) - P.IVA 02104420542
 INFORMAZIONI: +39 0757 440291 | info@assofrutti.com | www.assofrutti.com

Antichi Campi

Sugo al basilico



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Ingredienti: Pomodori pelati, Olio extravergine di oliva, concentrato di pomodoro, cipolle, pepe, basilico (1,5%)

Conservare in frigo a 4 °C dopo l'apertura e consumare entro 72 ore

da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa



LOGO ODC

280 g

da Pomodori coltivati da Azienda Agricola Dario
Prodotto trasformato e confezionato presso lo stabilimento inViterbo

Non disperdere il contenitore nell'ambiente

L. 125

Edizione 2024



Centro Italia
Azienda Speciale della Camera di Commercio
Rieti Viterbo



ORDINE
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI
DELLA PROVINCIA DI VITERBO



Ministero della Giustizia



Corso per

Auditor Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata

quarta edizione - Anno 2023



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Grazie per l'attenzione



Relatore

Dr. Agr. Donato Ferrucci