



**REGIONE SICILIANA**  
**ASSESSORATO AGRICOLTURA E FORESTE**  
Dipartimento Regionale Interventi Infrastrutturali



**Co.Ri.Bi.A.**  
**CONSORZIO PER LA RICERCA SUL RISCHIO**  
**BIOLOGICO IN AGRICOLTURA**  
Centro Regionale per la Sicurezza dei Prodotti Agroalimentari

## **INVITO PUBBLICO**

### **“MARCHIO CERTIFICATIVO SICILIA AGRICOLTURA”**

#### **PREMESSO**

- che la riforma della PAC (Politica Agricola Comunitaria) intende valorizzare le produzioni di qualità
- che il Regolamento (CE) n. 178 del 28 gennaio 2002 stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- che il Regolamento (CE) n. 1783 del 29 settembre 2003 modifica il regolamento (CE) n. 1257/1999 sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo di orientamento e di garanzia (FEAOG) e introduce l'articolo 24 bis – *qualità alimentare*;
- che la legge 23 dicembre 1999, n. 499 razionalizza gli interventi nel settore agricolo, agroalimentare, agroindustriale;
- che i Decreti ministeriali 47791 del 23 luglio 2001, 76066 e 84520 dell' 8 agosto 2002 e con DM del 18 aprile 2003 il Ministero dell'Economia e delle Finanze assegnano alle Regioni le risorse per le finalità della Legge 499/99;
- che la Legge Regionale 22 dicembre 2005, n. 19 - articolo 20 - comma 38 “ *La Regione persegue la valorizzazione dei prodotti agricoli ed agroalimentari, freschi o trasformati incluso il settore vitivinicolo che siano ottenuti in Sicilia e nel rispetto delle regole di qualità e sicurezza alimentare* “ e comma 39 “ *L'Assessore per l'agricoltura e le foreste è autorizzato ad approvare i disciplinari di produzione, i sistemi di qualità in conformità al Regolamento UE n. 1783/03 che introduce l'articolo 24 nel Regolamento n. 1257/99, e ad adottare il relativo marchio certificativi* ”;
- che il D.A. 214 del 28 febbraio 2006 approva, in applicazione della l.r. 19 del 22 dicembre 2005, art. 20 – comma 38 e 39, il Regolamento di attuazione del Sistema Qualità “SICILIA AGRICOLTURA” e del relativo Marchio certificativo;
- che il Co.Ri.Bi.A. - Consorzio di Ricerca sul Rischio Biologico in Agricoltura - è soggetto attivo nell'ambito della nuova strategia di modernizzazione del sistema agroalimentare ed ha tra gli obiettivi specifici prioritari la sicurezza alimentare per la tutela del consumatore e la valorizzazione della qualità della produzione agroalimentare nazionale e regionale;

#### **CONSIDERATO**

- che l'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana (nel proseguo semplicemente detto “Assessorato”) ed il Consorzio di Ricerca sul Rischio Biologico in Agricoltura - Co.Ri.Bi.A. (nel proseguo semplicemente detto “Co.Ri.Bi.A.”) hanno stipulato in data 3 ottobre 2008 un Protocollo d'intesa per la valorizzazione delle produzioni agroalimentare siciliane di qualità che prevede tra l'altro “*la valorizzazione*

*delle produzioni agroalimentari siciliane mediante l'applicazione, su base volontaria, del Marchio di Certificazione di prodotto denominato "Sicilia Agricoltura" che consenta la concreta attuazione della sicurezza, tracciabilità e qualità alimentare"* ;

- che con la sottoscrizione del "Protocollo d'Intesa per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari siciliane di qualità" il Co.Ri.Bi.A. si impegna alla realizzazione del Marchio certificativo " Sicilia Agricoltura" e alla gestione delle istanze di certificazione e dell'iter certificativo, alle verifiche analitiche, secondo il piano dei controlli approvato e con il coordinamento generale, tecnico e scientifico dell'Assessorato;
- che la Convenzione stipulata in data 3 ottobre 2008 tra l'Assessorato ed il Consorzio prevede, ai fini della realizzazione del Marchio certificativo "Sicilia Agricoltura", la partecipazione delle strutture regionali di Assistenza Tecnica – S.O.A.T.
- che l'Assessorato e il Consorzio coordinano e gestiscono, su scala regionale, la realizzazione del Marchio certificativo "Sicilia Agricoltura"

### **SI INVITANO**

Le Imprese, interessate a certificare e commercializzare i propri prodotti con il Marchio "Sicilia Agricoltura", a prendere visione dei requisiti di certificazione del citato Marchio (Allegato A), ed a compilare, presso la S.O.A.T., competente per territorio, formale richiesta di adesione **entro il 19 dicembre 2008**.

**Tale richiesta di adesione ha valore di manifestazione di interesse.**

Maggiori informazioni potranno essere richieste, oltre che alla S.O.A.T. competente per territorio al Consorzio di Ricerca "Co.Ri.Bi.A." c/o IZS – Via Marinuzzi, 3 – 90129 Palermo - tel. 0916570476, fax 091 66565359, e-mail [coribia@libero.it](mailto:coribia@libero.it).

L'avviso relativo al presente Invito sarà pubblicato sito web [www.regione.sicilia.it](http://www.regione.sicilia.it) e [www.coribia.it](http://www.coribia.it).

### **DISPOSIZIONI FINALI**

Si precisa che la presente manifestazione di interesse non assume valore vincolante per tutte le parti interessate.

Le imprese richiedenti non potranno rivendicare alcun diritto a qualsivoglia prestazione da parte degli Enti proponenti (l'Assessorato e/o il Consorzio) né alcun impegno nei confronti degli stessi.

Gli Enti proponenti si riservano di richiedere ulteriori informazioni sulle espressioni di interesse pervenute e di fornire ulteriori dettagli.

La presente manifestazione di interesse non è vincolante ai fini della partecipazione dei manifestanti interesse ad un eventuale successivo bando di gara.

Il presente avviso costituisce un invito a manifestare interesse e non un invito ad offrire, né, in alcun modo, una procedura di gara per affidamento.

Gli Enti proponenti si riservano in ogni caso, ed in qualsiasi momento, il diritto di sospendere, interrompere, modificare o cessare definitivamente la presente manifestazione di interesse.

Le informazioni presenti nelle schede inerenti le manifestazioni di interesse saranno trattate nel rispetto del D. Lgs. 193/2003 sulla privacy.

Per ogni eventuale controversia in relazione alla presente manifestazione di interesse è competente il Foro di Palermo.

**Firmato il Dirigente Generale del  
Dipartimento Interventi Infrastrutturali  
dell'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste  
Dott. Dario Cartabellotta**

**Firmato il Presidente del  
Consorzio di Ricerca sul Rischio Biologico in  
Agricoltura - Co.Ri.Bi.A.  
Prof. Nicola Gebbia**

## ALLEGATO A

### REQUISITI PER L'OTTENIMENTO DEL MARCHIO CERTIFICATIVO "SICILIA GRICOLTURA"

#### 1 GENERALITÀ

##### 1.1 Scopo

Il presente Allegato definisce i requisiti minimi necessari per ottenere e mantenere la certificazione a Marchio "Sicilia Agricoltura" (nel proseguo semplicemente detta "certificazione").

Tale certificazione è rilasciata, su richiesta delle Organizzazioni interessate, dal Consorzio di Ricerca sul Rischio Biologico in Agricoltura - Co.Ri.Bi.A. (nel proseguo semplicemente detto "Co.Ri.Bi.A.") ai prodotti agroalimentari siciliani di origine vegetale (nel proseguo semplicemente detti "prodotti"), che soddisfano i requisiti del presente Documento e di altri documenti normativi applicabili.

Il presente Documento è concepito come un "decalogo" al quale devono uniformarsi le Organizzazioni che intendono aderire volontariamente alla certificazione "Sicilia Agricoltura".

##### 1.2 Campo di applicazione

Il presente Documento si applica a tutti i prodotti agroalimentari siciliani di origine vegetale e riguarda le attività inerenti la produzione, lo stoccaggio, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti a marchio "Sicilia Agricoltura" (nel proseguo semplicemente detto "Marchio").

Possono accedere alla certificazione tutte le Organizzazioni individuali o collettive (senza alcuna limitazione), di produzione primaria o di lavorazione e commercializzazione di tali prodotti che hanno sede operativa e produttiva in Sicilia.

#### 2 DEFINIZIONI

**"Certificazione di un prodotto"**: atto mediante il quale un Ente di certificazione di prodotto che operi in conformità alla norma EN 45011 dichiara (con l'emissione di un Certificato di Conformità) che, con ragionevole attendibilità, un determinato prodotto è conforme ad uno o più documenti normativi.

**"Documento normativo"**: documento che specifica i requisiti cui deve rispondere un prodotto (e relativi processi e/o servizi); il documento può essere sotto varie forme quali: regola, norma, specifica tecnica, legge dello Stato, circolare ministeriale, codice di buona pratica, disciplinare tecnico, linee guida, etc.

**"Licenza d'uso del Marchio "Sicilia Agricoltura"":** documento mediante il quale il Co.Ri.Bi.A. accorda il diritto di utilizzare il Marchio per un determinato prodotto.

**"Licenziatario"**: è l'Organizzazione che ha ottenuto dal Co.Ri.Bi.A. la Licenza d'uso del Marchio per un determinato prodotto; il Licenziatario è pertanto autorizzato ad utilizzare il Marchio, come stabilito dalle disposizioni del Regolamento d'Uso, per tutte le tipologie di prodotto coperte dal Certificato di Conformità.

**"Marchio "Sicilia Agricoltura"":** marchio depositato, applicato conformemente al *Regolamento d'Uso del Marchio "Sicilia Agricoltura"*, che indica, con sufficiente attendibilità, la costante conformità di un determinato prodotto a tutti i requisiti verificati per il rilascio del Certificato di Conformità, e che la produzione del prodotto stesso è tenuta sotto controllo da "Sicilia Agricoltura" e dall'Ente di certificazione di prodotto mediante ispezioni

ed accertamenti periodici secondo le disposizioni del *Regolamento di Certificazione di Prodotto*.

**"Organizzazione"**: Azienda di qualunque forma giuridica e dimensione che svolge l'attività di produzione primaria e/o di lavorazione, commercializzazione di prodotti agroalimentari siciliani di origine vegetale che ha sede operativa e produttiva in Sicilia, richiedente e/o licenziataria del Marchio "Sicilia Agricoltura".

**"Prodotto"**: prodotti agroalimentari siciliani di origine vegetale, prodotti e lavorati in Sicilia, incluse le fasi di stoccaggio e di confezionamento.

**"Richiedente"**: è l'Organizzazione che richiede al Co.Ri.Bi.A. il rilascio della certificazione "Sicilia Agricoltura" e della relativa licenza d'uso del Marchio per un determinato prodotto.

Per ogni altro termine usato nel presente Regolamento, si applicano le definizioni della Norma UNI CEI EN 45020.

### **3 LA CERTIFICAZIONE "SICILIA AGRICOLTURA"**

La certificazione "Sicilia Agricoltura" ha le seguenti finalità:

1. Differenziare e qualificare la produzione agroalimentare regionale
2. Implementare sistemi qualità e sistemi di gestione della sicurezza alimentare al fine di dare maggiore garanzia al consumatore finale
3. Assicurare il controllo, la provenienza e i metodi di produzione/trasformazione impiegati nel rispetto dell'ambiente e della salute di operatori e consumatori
4. Migliorare la formazione del personale impegnato all'interno dell'Organizzazione sui temi afferenti la qualità dei prodotti agroalimentari in conformità al sistema di certificazione proposto
5. Attuare il miglioramento continuo della qualità dei prodotti a Marchio.

La certificazione riguarda non solo la produzione primaria, ma anche le fasi successive: lavorazione, stoccaggio, confezionamento e distribuzione.

### **4 REQUISITI DELLA CERTIFICAZIONE**

Il Marchio certificativo "Sicilia Agricoltura" è concesso ai prodotti agroalimentari siciliani di origine vegetale delle aziende, individuali o collettive, di produzione primaria o di lavorazione e commercializzazione di tali prodotti che hanno sede operativa e produttiva in Sicilia.

La concessione all'uso del Marchio vincola al rispetto di tutte le prescrizioni riportate nel Regolamento di Istituzione del Marchio, nel presente Documento o in esso richiamate e nei documenti normativi applicabili.

#### **4.1 Requisiti minimi per la concessione del marchio "Sicilia Agricoltura"**

La certificazione "Sicilia Agricoltura" è rilasciata, su richiesta delle Organizzazioni interessate, a quei prodotti agroalimentari di origine vegetale che rispettano i requisiti minimi descritti nei successivi articoli e gli ulteriori requisiti contenuti nei documenti normativi applicabili.

Per ogni singolo prodotto, la richiesta di concessione del Marchio comporta l'obbligo di adeguare tutta la produzione dell'azienda agricola, relativamente a quel prodotto, al presente Documento ed agli altri documenti normativi applicabili.

##### **4.1.1 Ottenuti in territorio di Sicilia**

Il Marchio certificativo "Sicilia Agricoltura" è concesso ai prodotti agroalimentari siciliani di origine vegetale, cioè prodotti, lavorati in Sicilia (incluse le fasi di stoccaggio e confezionamento) da Organizzazioni aventi sede operativa e produttiva in Sicilia, fatta eccezione per taluni ingredienti che non sono prodotti naturalmente in Sicilia ma solo trasformati (ad es. cacao, caffè, zucchero, ecc.).

#### **4.1.2 Tracciabilità completa**

L'Organizzazione deve essere in grado di garantire in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti a Marchio e di qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte dei prodotti a Marchio, compresi gli imballaggi primari, in conformità alle vigenti normative comunitarie, nazionali e regionali in materia e ad altri documenti normativi applicabili.

#### **4.1.3 Autocontrollo alimentare**

L'Organizzazione deve predisporre, attuare e mantenere in tutte le fasi della produzione, della lavorazione (incluso lo stoccaggio ed il confezionamento) e della distribuzione dei prodotti agroalimentari oggetto di certificazione, procedure permanenti che soddisfano i requisiti di igiene generali e specifici di settore fissati dalla vigente normativa e da altri documenti normativi applicabili.

Devono inoltre essere assicurati i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari ai sensi della vigente normativa e da altri documenti normativi applicabili.

#### **4.1.4 Riduzione dei contaminanti**

Per i **prodotti di origine vegetale** oggetto di certificazione devono essere rispettate tutte le prescrizioni concernenti l'uso dei prodotti fitosanitari ammessi dalla vigente normativa (e da altri documenti normativi applicabili), assicurando la presenza di residui in misura complessiva non superiore al 30% del limite di residuo massimo ammissibile (RMA) per singola sostanza attiva, **per non più di due principi attivi**.

Devono altresì essere eliminati tutti i trattamenti di conservazione post-raccolta, quali ad esempio antigermoglianti e/o antimarciume: per la conservazione dei prodotti vegetali freschi è consentito solo il freddo.

Non possono essere utilizzate, stoccate e detenute a qualunque titolo sostanze vietate dalla vigente normativa (e da altri documenti normativi applicabili).

Per i prodotti oggetto di certificazione devono essere rispettate tutte le prescrizioni concernenti le quantità massime di sostanze contaminanti presenti negli alimenti, richiamate nel "piano dei controlli" specifico per tipologia di prodotto.

#### **4.1.5 Tutela ambientale**

L'Organizzazione deve operare garantendo la salvaguardia dell'ambiente e l'utilizzazione accorta e razionale delle risorse naturali.

Nello specifico, nel rispetto della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale, l'Organizzazione deve assicurare:

- la prevenzione e la riduzione della quantità e pericolosità dei rifiuti prodotti, il loro recupero, riutilizzo e riciclaggio con la partecipazione di tutti i soggetti pubblici e privati a vario titolo coinvolti;
- la tutela delle risorse idriche;
- l'uso corretto dei prodotti fitosanitari.

#### **4.1.6 Buona pratica agricola (GLOBALGAP)**

Per i prodotti oggetto di certificazione l'Organizzazione richiedente deve ottenere la certificazione allo standard di buona pratica agricola "GLOBALGAP", nell'ultima versione applicabile.

#### **4.1.7 Assenza di OGM**

Per i prodotti oggetto di certificazione è vietato l'utilizzo di organismi geneticamente modificati.

Anche le sementi, i mangimi ed il materiale vivaistico utilizzati non dovranno essere geneticamente modificati. L'eventuale presenza, anche accidentale, di prodotti geneticamente modificati deve avere una concentrazione di DNA geneticamente modificato inferiore:

- allo 0,9% per i mangimi;
- allo 0,1% per i prodotti destinati all'alimentazione umana;
- allo 0,01 per le sementi;

rispetto al DNA specie specifico totale.

#### **4.1.8 Qualità merceologica “selezionata”**

I prodotti a Marchio devono soddisfare le norme europee<sup>1</sup> di classificazione e/o commercializzazione dei prodotti agroalimentari a tutti i livelli della filiera, fino al punto di vendita.

In particolare, i prodotti ortofrutticoli a Marchio devono appartenere solamente alle categorie “Extra” e “Prima”, i vini devono appartenere alle tipologie “IGT”, “DOC” e “DOCG”, gli oli alla tipologia “extra vergine di oliva”.

In assenza di normative specifiche la qualità merceologica “selezionata” dei prodotti a Marchio è definita da appositi documenti normativi.

#### **4.1.9 Imballaggi ed etichettatura**

I prodotti a Marchio devono soddisfare le norme vigenti in materia di prodotti a contatto con gli alimenti ed etichettatura dei prodotti agroalimentari a tutti i livelli della filiera, fino al punto di vendita.

#### **4.1.10 Ulteriori requisiti per le aziende agricole**

##### **4.1.10.1 Tenuta del *Quaderno di Campagna***

Ogni Organizzazione agricola aderente al sistema di certificazione “Sicilia Agricoltura” dovrà provvedere alla tenuta di un *Quaderno di Campagna*, conforme alla vigente normativa in materia, sul quale annotare, in modo preciso e corretto, tutte le operazioni colturali, i mezzi tecnici usati, gli interventi fitosanitari effettuati, le condizioni di impiego per un corretto uso e la relativa giustificazione dell'intervento da parte del tecnico aziendale.

Il *Quaderno di Campagna* deve essere tenuto in azienda e disponibile ad ogni eventuale richiesta di verifica.

##### **4.1.10.2 Tenuta delle registrazioni**

Il produttore è tenuto a mettere a disposizione tutta la documentazione relativa alla certificazione del seme e delle piante nel rispetto della vigente normativa, nonché la documentazione di acquisto (fatture d'acquisto) di concimi e di prodotti chimici classificati ai sensi della normativa vigente e relative schede tecniche di sicurezza.

#### **4.1.11 Ulteriori requisiti per i prodotti condizionati**

Per prodotti agroalimentari condizionati a Marchio l'Organizzazione deve applicare procedure documentate relative a:

- Modalità di Ricevimento del prodotto a Marchio (materia prima) e controlli all'entrata. La materia prima in entrata deve essere sottoposta ai controlli di qualità stabiliti nel *Piano di Qualità* approvato. L'Organizzazione deve inoltre esplicitare le modalità di identificazione delle partite sottoposte a controllo.
- Modalità di immagazzinamento e conservazione.

---

<sup>1</sup> Il concetto di qualità merceologica è stato standardizzato a livello europeo attraverso l'adozione di regolamenti comunitari (c.d. Norme di Qualità), che definiscono i parametri merceologici da rispettare per singolo prodotto, affinché questo possa essere commercializzato sia all'interno della UE e sia da/per Paesi terzi.

- Modalità di lavorazione (processo produttivo). La produzione dei prodotti agroalimentari condizionati a Marchio deve avvenire seguendo le Norme di Buona Fabbricazione (GMP) descritte nei disciplinari tecnici di prodotto approvati e in altri documenti normativi applicabili, comprese le modalità per assicurare la rintracciabilità dei lotti utilizzati nella realizzazione del prodotto finito a Marchio. Le registrazioni dei controlli effettuati e degli esiti devono essere conservate all'interno dell'Azienda per almeno 12 mesi successivi alla vita commerciale (*shelf-life*) del prodotto.
- Gestione delle Non Conformità, dei Reclami, delle Azioni correttive e Richiamo del prodotto. L'Azienda per i prodotti a Marchio, in conformità alla normativa vigente applicabile ed alle ulteriori prescrizioni contenute nei disciplinari tecnici di produzione/prodotto approvati e in altri documenti normativi applicabili, dovrà assicurare la corretta gestione e risoluzione (trattamenti ed azioni correttive) delle Non Conformità di prodotto, dei reclami dei clienti ed il richiamo del prodotto non conforme dal mercato.

#### **4.1.12 Formazione continua del Personale**

L'Organizzazione deve definire le modalità di pianificazione e di attuazione di iniziative di formazione/addestramento per il personale (fisso e stagionale) che ha influenza sulla qualità e conformità del prodotto.

Le registrazioni delle attività di formazione/addestramento, devono essere conservate all'interno dell'Organizzazione per almeno tre anni.

### **5 CONTROLLI DI CONFORMITÀ**

La vigilanza sull'uso del Marchio da parte dei soggetti autorizzati è effettuata dal Co.Ri.Bi.A. che organizza le attività di controllo e definisce, con propri provvedimenti, i criteri, le procedure nonché l'attività sanzionatoria. Il controllo delle produzioni e dei prodotti a Marchio è effettuata da un Ente di certificazione di prodotto che operi in conformità alla norma EN 45011 e sue evoluzioni, secondo uno specifico "piano della qualità" elaborato nel rispetto della normativa vigente, del presente Documento, di specifici disciplinari tecnici di prodotto e di altri documenti normativi applicabili.

### **6 NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

L'Organizzazione richiedente si impegna a soddisfare tutte le normative cogenti applicabili all'attività svolta, anche se non espressamente richiamate nel presente Documento.