

**Demeter Associazione per la Tutela della Qualità Biodinamica in Italia**  
Strada Naviglia 11/A – 43123 Parma – tel. 0521 776962 – fax 0521 776973 –  
e-mail: [info@demeter.it](mailto:info@demeter.it); [www.demeter.it](http://www.demeter.it);

## **A PROCEDURA RELATIVA ALL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI E ALLA GESTIONE DELLE ETICHETTE**

### **A.1 Prodotti freschi**

Un prodotto è etichettabile con i marchi Demeter parola e/o “fiore con dicitura racchiuso in cornice rettangolare ” se proviene da un appezzamento di cui dapprima la commissione di certificazione ha indicato che i prodotti possono essere certificabili "conformi" ai disposti contenuti negli "Standards Demeter” e il Consiglio Direttivo ha ratificato tale indicazione.

### **A.2 Richiesta delle etichette da parte dell'operatore**

Le etichette per prodotto fresco sono in dotazione della Demeter Associazione Italia.

La sede centrale della Demeter Associazione Italia provvede a inviare ai richiedenti che ne hanno diritto ed hanno fatto specifica richiesta scritta, le etichette già stampate, oppure può concedere l'autorizzazione alla stampa delle stesse su modello proposto dall'operatore richiedente.

La sede centrale provvede a protocollare e registrare in apposito registro le autorizzazioni alla stampa delle etichette per prodotto fresco..

L'operatore può richiedere le etichette compilando una domanda in carta semplice di "richiesta di stampa etichette per prodotto fresco" inviandola a mezzo posta o telefax/mail alla sede centrale. Se il numero di etichette richiesto è elevato la sede centrale può autorizzare alla stampa l'etichette richieste dall'operatore . In quest'ultimo caso occorre che la sede centrale abbia concesso parere affermativo alla bozza di etichetta proposta.

### **A.3 Invio delle etichette**

Una volta che l'operatore abbia inoltrato la richiesta di etichette la sede operativa Demeter invia a mezzo posta o corriere le etichette richieste. Su apposito registro viene riportata la numerazione delle etichette inviate, la quantità e la data di spedizione.

### **A.4 Etichetta tipo**

Sull'etichetta del prodotto fresco, oltre alle annotazioni previste per legge deve comparire la numerazione dell'etichetta composta da sei cifre , i marchi Demeter.

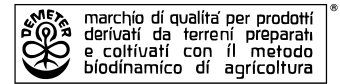
### **A.5 Prodotto trasformato**

Un prodotto trasformato è etichettabile con i marchi Demeter se gli ingredienti del prodotto trasformato finito sono conformi alle disposizioni contenute negli “Standards Demeter” e se il prodotto trasformato risponde come ciclo di trasformazione alle norme vigenti in materia di igiene e sanità.

### **A.6 Richiesta delle etichette da parte dell'operatore**

Un prodotto trasformato è etichettabile quando la Demeter Associazione Italia ha ricevuto:

- 1) l'elenco, l'origine e la percentuale degli ingredienti che costituiscono il prodotto trasformato finito;
- 2) una breve descrizione del ciclo di lavorazione per ottenere il prodotto trasformato finito.



**Demeter Associazione per la Tutela della Qualità Biodinamica in Italia**  
Strada Naviglia 11/A – 43123 Parma – tel. 0521 776962 – fax 0521 776973 –  
e-mail: [info@demeter.it](mailto:info@demeter.it); [www.demeter.it](http://www.demeter.it);

e quando

1) l'operatore può dimostrare che le materie prime trasformate provengono da coltivazione con metodo di agricoltura biodinamico conformi agli "Standards Demeter" ( a tale scopo egli dovrà avere tutti i certificati Demeter delle materie prime costituenti il prodotto trasformato e i certificati delle materie prime emessi ai sensi del reg. CEE 834/07 e successive modifiche e integrazioni da organismi di controllo riconosciuti dallo Stato).

L'operatore che ha ricevuto parere favorevole all'etichettatura di un determinato prodotto trasformato (presa visione da parte del personale tecnico della scheda prodotto deve inviare la bozza dell'etichetta alla sede centrale per l'approvazione.

Quando egli ha ricevuto da parte della segreteria tecnica il parere affermativo alla stampa, potrà stampare le etichette come da modello proposto e approvato.

L'operatore ha l'obbligo di inviare alla sede centrale la bolla di consegna delle etichette stampate dalla tipografia.

La sede centrale ha apposito registro per le autorizzazioni alla stampa di etichette per prodotto trasformato concesse.

## **B PROCEDURA PER IL CONTROLLO E LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI PREPARATI DA CENTRI DI CONDIZIONAMENTO E DI TRASFORMATORI CHE NELLA LORO ATTIVITA' DI CONDIZIONAMENTO E DI TRASFORMAZIONE PREPARANO PRODOTTI CHE POSSONO RIPORTARE IN ETICHETTA I MARCHI DEMETER**

### **B.1 Premesse**

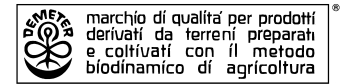
Gli operatori condizionatori e/o trasformatori, che nella loro attività intendono condizionare e/o trasformare prodotti a marchio Demeter conformi ai disposti degli "Standards Demeter" devono accedere al sistema di controllo secondo le procedure previste tenendo presente che:

il fine della Demeter Associazione Italia è anche quello di controllare il processo di produzione dei prodotti agricoli ottenuti con metodo agricolo "biodinamico" conforme ai disposti degli "Standards Demeter" nonché di garantire al consumatore che il prodotto che egli acquista con riportati i marchi Demeter, sia esso prodotto agricolo fresco, sia esso prodotto trasformato, proviene nel rispetto della applicazione del metodo biodinamico e dei suddetti Standards.

Il trasformatore o il condizionatore (preparatore) può svolgere nel corso della sua attività la trasformazione o il condizionamento di materie prime ottenute nel rispetto degli "Standards Demeter"(caso del preparatore misto,ossia che prepara sia prodotti agricoli ottenuti dall'applicazione dei metodi agricoli convenzionale e biologico) oppure può essere un trasformatore o condizionatore che trasforma soltanto materie prime provenienti da coltivazioni biodinamiche certificate dal marchio Demeter.

### **B.2 Procedura di controllo per condizionatori e/o trasformatori**

La Demeter Associazione Italia deve avere documentate e controllate tutte le fasi che necessitano il / i processi per l'ottenimento di un determinato prodotto finale trasformato. Qui di seguito viene dato un esempio di come si opera per il controllo di un determinato prodotto trasformato.



**Demeter Associazione per la Tutela della Qualità Biodinamica in Italia**  
Strada Naviglia 11/A – 43123 Parma – tel. 0521 776962 – fax 0521 776973 –  
e-mail: [info@demeter.it](mailto:info@demeter.it); [www.demeter.it](http://www.demeter.it);

In generale, si possono avere due casi:

- 1) l'operatore trasformatore o condizionatore (preparatore) ha inoltrato richiesta alla Demeter Associazione Italia di svolgere attività di trasformazione di prodotti Demeter chiedendone la licenza;

Sia la **ditta A** l'azienda agricola iscritta a libro soci della Demeter Associazione Italia.

Sia la **ditta B** il trasformatore che nella sua attività trasforma materie prime ottenute dall'applicazione di metodi agricoli convenzionale e biodinamico oppure trasforma soltanto materie prime certificate Demeter ed è, quindi, licenziatario Demeter

Sia la **ditta C** il condizionatore del prodotto trasformato dalla ditta B - esempio l'imbottigliatore, l'impacchettatore, ecc.

**Sia X** un prodotto trasformato ad un solo ingrediente di origine agricola, il cui ottenimento comporta soltanto un tipo di trasformazione per esempio: molitura delle olive per l'ottenimento dell'olio extra vergine di oliva, macinatura del cereale per l'ottenimento della relativa farina, trasformazione di frutta per l'ottenimento del relativo succo ecc.

Per dare al consumatore finale la garanzia che il prodotto X proviene nel rispetto degli "Standards Demeter" le ditte A, B, C devono accedere al sistema di controllo previsto dalla Demeter Associazione Italia e in particolare:

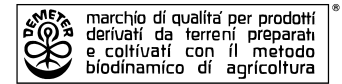
la ditta A viene controllata come previsto dalle procedure Demeter Italia; la ditta B riceve il primo controllo al fine di verificare l'identificazione degli impianti e dei magazzini, nonché l'idoneità degli impianti e dei locali da un punto di vista sanitario (viene richiesta copia del certificato USL) inoltre si richiede la tenuta di registri relativi al carico e scarico delle materie prime "biodinamiche" in entrata e del prodotto trasformato ottenuto da queste in uscita, si valuta altresì se la normativa relativa al reg. 834/07 è rispettata o meno; per la ditta C vale quanto detto per la ditta B.

### **Il controllo sul processo di trasformazione avviene in questo modo:**

l'azienda agricola A porta la materia prima da trasformare alla ditta B, accompagnando la merce con certificazione Demeter che fa riferimento alla bolla accompagnatoria; se la merce è alla rinfusa (per esempio uva per vinificazione che viene portata in cantina o olive che vengono portate al frantoio per la molitura) la bolla di accompagnamento deve avere anche un contrassegno accompagnatorio, emesso dalla Demeter Associazione Italia, ma compilato dall'operatore, sul quale sono riportati: la ragione sociale della azienda agricola (ditta A), la tipologia della merce e la quantità, la ragione sociale del destinatario (la ditta B), la localizzazione della materia prima sul mezzo di trasporto usato (questo dato si rende necessario se un vettore può caricare contemporaneamente anche merce dello stesso tipo non proveniente dall'applicazione del metodo biodinamico e a marchio Demeter..

La ditta B, al ricevimento della materia prima può stoccarla in apposito locale già controllato, oppure può trasformarla tempestivamente, in quest'ultimo caso la ditta B ha l'obbligo di avvisare per iscritto e in tempi ragionevoli la Demeter Associazione Italia, in relazione alla data e all'ora indicativa della trasformazione della materia prima in entrata, previa annotazione sul registro di carico e riportata sul contrassegno accompagnatorio della bolla.

Nel caso in cui la ditta B stocchi la materia prima in apposito locale controllato dalla Demeter Associazione Italia, deve annotare sugli appositi registri le quantità di materia prima entrata e deve comunicare alla Demeter Associazione Italia la data e l'ora della trasformazione. Quest'ultima informazione si rende



**Demeter Associazione per la Tutela della Qualità Biodinamica in Italia**  
**Strada Naviglia 11/A – 43123 Parma – tel. 0521 776962 – fax 0521 776973 –**  
**e-mail: [info@demeter.it](mailto:info@demeter.it); [www.demeter.it](http://www.demeter.it);**

necessaria perchè la Demeter Associazione Italia può, con suo incaricato, assistere alla trasformazione del prodotto, al fine di verificare direttamente la corretta applicazione dei disposti degli "Standards Demeter" (assenza di mescolanza di materie prime identiche proveniente da metodo agricoli diversi ex. bio e bd) Il prodotto trasformato X ottenuto viene pesato, e il dato viene annotato sul registro di scarico. Tale prodotto, a mezzo di apposito vettore, viene trasportato alla ditta C per l'impacchettamento o l'imbottigliamento; anche in questo caso si rende necessaria la bolla di accompagnamento e la relativa certificazione emessa dalla Demeter Associazione Italia per la ditta B e, se il prodotto è sfuso (esempio olio o vino in camion cisterna), la bolla di accompagnamento deve avere oltre alla certificazione Demeter specifica alla partita trasportata, anche il contrassegno accompagnatorio alla bolla, emesso dalla Demeter Associazione Italia, ma compilato dall'operatore (la ditta B), in tale contrassegno accompagnatorio compariranno la ragione sociale della ditta di trasformazione (ditta B), la tipologia della merce e la quantità, la ragione sociale del destinatario (la ditta C), la localizzazione della materia prima sul mezzo di trasporto usato (questo dato si rende necessario se un vettore può caricare contemporaneamente anche merce dello stesso tipo non proveniente da coltivazione biodinamica a marchio demeter.

Una volta che il prodotto arriva alla ditta C per l'impacchettamento o l'imbottigliamento, l'operazione si ripete tal quale come per la ditta B. Quando il prodotto che è stato impacchettato o imbottigliato, viene portato alla azienda agricola A (in questo caso le ditte B e C sono dei contoterzisti\*) sarà accompagnato dalla bolla di accompagnamento e dalla relativa certificazione del prodotto impacchettato o imbottigliato. L'azienda agricola A è la proprietaria del prodotto e sull'etichetta comparirà la ragione sociale della azienda agricola A e i marchi demeter..

### **I distributori con attività di condizionamento**

Per i distributori con attività di condizionamento di prodotti biodinamici il controllo viene seguito in questa maniera:

i fornitori di prodotti a marchio Demeter che vendono i prodotti al distributore con attività di condizionamento, per ogni fornitura di prodotto dovrà fornire al medesimo la certificazione di partita Demeter dalle aziende agricole fornitrici, anche in questo caso ci dovranno essere registri di carico (per i prodotti in entrata) e di scarico (per i prodotti condizionati e preparati) solo in questo caso la Demeter Associazione Italia è in condizioni di rilasciare la certificazione del prodotto condizionato.

\* Vedi contratto conto terzi scaricabile dal sito [www.demeter.it](http://www.demeter.it)