



**PIANO DEI CONTROLLI 5 COLORI DEL
BENESSERE**

Rev. 00
del 13/09/2016
Pag. 1 di 37

PIANO DEI CONTROLLI RELATIVO AI PRODOTTI 5 COLORI DEL BENESSERE

STATO DELLE REVISIONI

| Data approvazione | Revisione | Motivo della revisione |
|-------------------|-----------|------------------------|
| | | |

INDICE

| | | |
|-----|---|------------|
| 1. | PREMESSA..... | 3 |
| 2. | SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE | 3 |
| 3. | LEGGI, NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO | 3 |
| 4. | TERMINI E DEFINIZIONI | 4 |
| 5. | SOGGETTI A CUI E' RILASCIATA LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITA' | 4 |
| 6. | OBBLIGHI DEL RICHIEDENTE LA CERTIFICAZIONE A FRONTE DEL DISCIPLINARE | 5 |
| 7. | REQUISITI DEL SISTEMA DI GESTIONE | 5 |
| 8. | PIANO DI CONTROLLO DELL'ORGANISMO..... | 6 |
| 9. | NON CONFORMITA' | 7 |
| 10. | GESTIONE DELLE NC..... | 7 |
| 11. | RILASCIO DEL CERTIFICATO DI CONFORMITÀ | 7 |
| 12. | ALLEGATI..... | 7 |
| 13. | TABELLA A – CONTROLLI PRESSO LE AZIENDE AGRICOLE..... | 8 |
| 14. | TABELLA B – CONTROLLO PRESSO I CENTRI DI STOCCAGGIO, LAVORAZIONE, CONFEZIONAMENTO | 32 |
| 15. | TABELLA C – CONTROLLI PRESSO SEDE DEL RICHIEDENTE LA CERTIFICAZIONE/ ORGANIZZAZIONE CERTIFICATA CAPOFILIERA..... | <u>134</u> |

1. PREMESSA

UNAPROA è proprietaria dello standard 5 colori del Benessere che è stato riconosciuto dal MIPAAF ai sensi dell'Art. 16 lettera c del Reg. CE 1305.

UNAPROA ha incaricato CSQA Certificazioni Srl (di seguito CSQA) alla certificazione dei prodotti degli Associati Unaproa e delle imprese interessate a fronte dello standard 5 colori del benessere.

Allo scopo di certificare le aziende e i relativi prodotti è necessario predisporre:

- Piano dei controlli
- Regolamento attuativo

Il piano dei controlli riassume i requisiti previsti dallo standard 5 colori del benessere, l'autocontrollo che deve essere adottato dal richiedente / licenziatario e dagli operatori della filiera, il controllo a cura di CSQA, le possibili Non conformità e la relativa classificazione.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente piano dei controlli definisce l'autocontrollo aziendale del richiedente / licenziatario e il controllo a cura di CSQA certificazioni Srl per la certificazione dei prodotti a fronte del disciplinare 5 colori del benessere.

Il piano dei controlli si applica al richiedente / licenziatario della certificazione e a tutti gli operatori della filiera.

CSQA opera come organismo di Certificazione UNI CEI EN 17021 IGO GUIDE 65.

Lo standard di riferimento 5 colori del benessere si compone di: LINEE GUIDA, ELEMENTI CARATTERIZZANTI, ALLEGATO 1 E ALLEGATO 2.

Oltre ai documenti sopraccitati, si applica anche il "Regolamento di certificazione" che è parte integrante del presente piano dei controlli e dell'accordo tecnico – economico con il richiedente / licenziatario.

L'insieme dei controlli (autocontrollo e controllo) si propone di assicurare, con un adeguato livello di fiducia:

- la conformità al disciplinare;
- la conformità dei quantitativi di prodotto identificato dal marchio 5 colori del benessere rispetto alla capacità produttiva;
- l'identificazione e la rintracciabilità

I requisiti di legge non sono oggetto dei controlli effettuati da parte di CSQA in quanto di competenza degli organi di controllo ufficiali.

3. LEGGI, NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

| Riferimenti normativi volontari nazionali e internazionali | |
|--|---|
| IAF GD5:2006 | Guidance on the application of ISO Guide 65. |
| UNI CEI EN 17021 | Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti. |
| ISO/IEC 17025 (novembre 2000) | Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura |
| UNI CEI EN 45020 (dicembre 1998) | Normazione ed attività connesse - Vocabolario generale |
| Riferimenti Legislativi | |
| DM – lettera c | |
| Riferimenti normativi volontari CSQA | |
| Regolamento di certificazione dei prodotti identificabili dal marchio "5 colori del benessere" | Il regolamento di certificazione 5 colori del benessere definisce le regole applicabili fra CSQA e richiedente la certificazione. Il rispetto di quanto previsto in tale documento è vincolante ai fini del rilascio del certificato di conformità. |
| Contratto CSQA | Mod. 01 - parte 1 e parte 2 |

4. TERMINI E DEFINIZIONI

| TERMINI | DEFINIZIONI |
|---|--|
| Autocontrollo | Verifica dei requisiti di conformità relativi ad un prodotto agroalimentare, attuata e registrata direttamente da parte dei soggetti della filiera |
| Richiedente | Soggetto che chiede a CSQA la certificazione |
| Organizzazione certificata | soggetto che ha ottenuto la certificazione da CSQA (di seguito Organizzazione) |
| Concessionario | soggetto che ha ottenuto autorizzazione all'uso del marchio 5 colori del benessere da parte di UNAPROA |
| Certificazione | Atto mediante il quale CSQA attesta la conformità del prodotto al disciplinare UNAPROA – 5 colori del benessere |
| Non Conformità | Mancato soddisfacimento di requisiti specificati |
| Disciplinare di produzione integrata | Documento comprensivo di tecniche agronomiche e difesa della regione in cui insiste l'azienda agricola. Trattasi di documento approvato dalla Regione e dal MIPAAF nell'ambito del SQNPI |
| Prodotto finito | Con il termine di prodotto finito si intende quello ottenuto in conformità ai requisiti previsti, per l'apposizione del marchio 5 colori del benessere |
| Rintracciabilità | La capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo o l'ubicazione di un prodotto mediante identificazioni registrate, in particolare: l'origine di materiali e componenti, la "storia" dei processi relativi al prodotto, la distribuzione ed ubicazione del prodotto dopo la consegna fino al primo acquirente. |

5. SOGGETTI A CUI È RILASCIATA LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ'

L'ottenimento del certificato di conformità rispetto al disciplinare 5 colori del benessere è prerequisito per la concessione da parte di UNAPROA dell'omonimo marchio Fig. 1.



Fig. 1 – marchio 5 colori del benessere

I soggetti che possono essere certificati sono:

- **OPZIONE 1:** imprese singole che hanno un sistema qualità in grado di assicurare l'immissione in commercio di prodotto conforme al disciplinare;
- **OPZIONE 2:** imprese associate (Consorti, OP, etc) che hanno un sistema qualità che garantisca che tutti gli associati rispettino i requisiti previsti dal disciplinare e che permetta di gestire i quantitativi di prodotto a marchio 5 colori del benessere.

I richiedenti la certificazione devono essere in grado di conoscere e mantenere in essere la legislazione cogente applicabile al prodotto oggetto di certificazione e a tutte le regole connesse alla applicazione del disciplinare UNAPROA 5 colori del benessere e al regolamento d'uso del marchio.

La conformità legislativa è considerata prerequisito per l'ottenimento della certificazione e della concessione del marchio e le caratteristiche igienico sanitarie sono da intendersi sempre come obbligatorie.

6. OBBLIGHI DEL RICHIEDENTE LA CERTIFICAZIONE A FRONTE DEL DISCIPLINARE

I richiedenti la certificazione a fronte del *disciplinare UNAPROA – 5 colori del benessere* devono garantire:

- la piena conformità al disciplinare
- rispettare la normativa cogente e le norme specifiche previste per l'etichettatura dei prodotti di origine vegetale
- la verifica dell'ottenimento e il mantenimento della certificazione SQNPI per tutti i prodotti per i quali viene richiesta la certificazione a fronte del *disciplinare UNAPROA – 5 colori del benessere*
- applicare e documentare le attività di autocontrollo sui requisiti previsti, con particolare riferimento:
 1. alla rintracciabilità di tutte le materie prime impiegate, dei mezzi tecnici adottati e del prodotto finito;
 2. all'assicurazione della conformità delle materie prime in ingresso attraverso attività di controllo verificabili e con le relative procedure applicative;
 3. rispetto limiti di residui di fitofarmaci all'assicurazione della conformità del processo;
 4. alla gestione dei quantitativi marchiat
- inviare a CSQA i quantitativi di prodotto finito realizzati in conformità al *disciplinare UNAPROA – 5 colori del benessere* entro il 28 febbraio di ogni anno (relativi all'anno solare precedente).

7. REQUISITI DEL SISTEMA DI GESTIONE

L'organizzazione / operatore richiedente la certificazione ha l'obbligo di implementare, formalizzare ed applicare un sistema documentato di assicurazione qualità che garantisca il mantenimento nel tempo di tutti i requisiti previsti dal disciplinare.

Gli aspetti che devono essere considerati comprendono almeno i seguenti:

Prerequisiti:

- certificazione SQNPI di tutti i prodotti oggetto di certificazione a fronte del *disciplinare UNAPROA – 5 colori del benessere*
- conformità legislativa di tutti gli operatori aderenti al disciplinare UNAPROA – 5 colori del benessere*

Requisiti:

- Coltivazione:
 - Certificazione a fronte di SQNPI per la coltura interessata al Disciplinare UNAPROA – 5 colori del benessere
 - Assenza di residui naturali o artificiali (analisi annuale o pre-impianto)
 - Analisi annuale delle acque irrigue
- Approvvigionamento delle materie prime
 - certificazione SQNPI della azienda agricola
 - residui di fitofarmaci inferiore al 70 % di RMA (abbattimento del 30 %)
 - conformità ai requisiti di cui all'allegato 1 e 2 del disciplinare UNAPROA – 5 colori del benessere
 - assenza di corpi estranei
- Ambientali
 - 5 % energia utilizzata in fase di condizionamento / trasformazione da fonti rinnovabili
- Sicurezza alimentare
 - Assenza di corpi estranei
 - Autorizzazione sanitaria
 - Applicazione HACCP
- Identificazione e rintracciabilità
 - Identificazione azienda agricola
 - Identificazione e rintracciabilità prodotto e quantità raccolta e conferita
 - Identificazione e rintracciabilità del prodotto conforme in fase di condizionamento / trasformazione / confezionamento
 - Assenza di promiscuità con prodotto convenzionale

- Etica
 - Riutilizzo di almeno l'80 % del materiale di scarto in fase di campo
 - Utilizzo di almeno il 5 % dei materiali di seconda scelta prodotti nell'anno solare (1 gennaio – 31 dicembre)
 - Riutilizzo di almeno l'80 % del materiale di scarto in fase di condizionamento / trasformazione
 -
- Requisiti di assicurazione qualità
 - Gestione delle non conformità
 - Formazione e addestramento
 - Verifiche ispettive interne
 - Controlli analitici
 - Etichettatura dei prodotti lavorati e/o trasformati
 - Gestione dei documenti e delle registrazioni

8. PIANO DI CONTROLLO DELL'ORGANISMO

a. PIANO DELLE VERIFICHE ISPETTIVE

Le verifiche ispettive vengono effettuate da parte di CSQA secondo le seguenti frequenze :

| | Certificazione | Sorveglianza annuale |
|---|---|---|
| Richiedente in Opzione 1 (struttura singola) | 100 % delle strutture | 100 % delle strutture |
| Richiedente in opzione 2 (forma associata) | √ N delle aziende agricole / anno 100 % delle strutture di trasformazione e/o confezionamento / anno 100 % delle strutture che effettuano attività di Assicurazione qualità (sede del richiedente) / anno | √ N delle aziende agricole / anno 100 % delle strutture di trasformazione e/o confezionamento / anno 100 % delle strutture che effettuano attività di Assicurazione qualità (sede dell'Organizzazione certificata) / anno |

L'attività di autocontrollo da parte DELL'ORGANIZZAZIONE RICHIEDENTE / CERTIFICATA viene effettuata secondo le seguenti frequenze :

| | Certificazione | Sorveglianza annuale |
|---|--|--|
| Richiedente in Opzione 1 (struttura singola) | In continuo ¹ | In continuo |
| Richiedente in opzione 2 (forma associata) | 100 % delle aziende agricole/ anno 100 % delle strutture di trasformazione e/o confezionamento / anno 100 % delle strutture che effettuano attività di Assicurazione qualità (sede del richiedente) / anno | 100 % delle aziende agricole/ anno 100 % delle strutture di trasformazione e/o confezionamento / anno 100 % delle strutture che effettuano attività di Assicurazione qualità (sede dell'Organizzazione certificata) / anno |

b. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO

PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO E METODI ANALITICI

Campionamento presso aziende agricole:

Per ogni azienda verificata CSQA preleva un campione di prodotto (indipendentemente dal numero di prodotti coltivati) da destinare alle analisi multiresiduali. L'analisi ha lo scopo di accertare l'assenza di trattamenti non previsti dal

¹ per il richiedente in opzione 1 non è richiesta obbligatoriamente l'evidenza di una verifica ispettiva interna

disciplinare di produzione integrata della regione di appartenenza. L'OdC ricerca quindi i principi attivi ammessi sulla coltura ma non ammessi dal disciplinare di produzione integrata della regione di appartenenza.

In ogni azienda si devono eseguire almeno 5 campioni elementari del prodotto da analizzare (formanti 1 campione globale) per ogni punto di prelievo, seguendo per la scelta di queste metodologie uniformi e statisticamente rappresentative (per esempio campionamento a croce, metodo del quadrato latino, metodo del blocco randomizzato, ecc). Il campione globale deve essere suddiviso in tre aliquote; una aliquota viene lasciata all'Organizzazione richiedente / certificata, una viene inviata al laboratorio di analisi e una viene trattenuta da CSQA come controcampione.

Campionamento presso gli stabilimenti di condizionamento / confezionamento / trasformazione:

In ogni stabilimento deve essere prelevato almeno un prodotto da destinare all'analisi multiresiduale in fase di accettazione e uno in fase di confezionamento.

Per ogni tipologia da controllare, si devono eseguire almeno 5 campioni elementari (formanti 1 campione globale); i campioni elementari devono essere prelevati in fase di lavorazione (con prodotto in movimento) o presso il magazzino dei prodotti finiti (prelevando 5 confezioni da 5 punti diversi).

Il campione globale deve essere suddiviso in tre aliquote; una aliquota viene lasciata all'Organizzazione, una viene inviata al laboratorio di analisi e una viene trattenuta da CSQA come controcampione.

Il campionamento può essere commissionato a laboratori di analisi esterni o al valutatore che effettua la verifica ispettiva.

METODI DI PROVA

Metodo multiresiduo.

LABORATORI

I laboratori deputati all'esecuzione dei controlli analitici devono essere conformi alla UNI CEI EN 17025 per le prove commissionate.

9. NON CONFORMITA'

Tutte le Non Conformità riscontrate nell'ambito delle attività di verifica ed analisi vengono formalizzate e rilasciate al richiedente / licenziatario e per conoscenza a UNAPROA su apposita modulistica.

Le non conformità sono classificate e vengono gestite in accordo con il Regolamento di certificazione di prodotto di CSQA. Nel caso di sospensione/ revoca del certificato CSQA informa la Regione Veneto.

10. GESTIONE DELLE NC

Le situazioni di non conformità rilevate nel corso dei controlli effettuati da CSQA sono notificate ai soggetti interessati ai quali si richiede il trattamento e l'azione correttiva. Le NC sono inviate per conoscenza anche a UNAPROA.

A fronte di una non conformità CSQA applicherà la classificazione e le azioni definite nel piano dei controlli.

11. RILASCIO DEL CERTIFICATO DI CONFORMITÀ

Al termine della verifica ispettiva, in caso di esito conforme della verifica e dei controlli analitici, CSQA rilascia il certificato di conformità all'Organizzazione richiedente.

12. ALLEGATI

- Piano dei controlli dettagliato

13. TABELLA A – CONTROLLI PRESSO LE AZIENDE AGRICOLE

| Attività | Punti critici | Autocontrollo | | Controllo da parte di CSQA | | | NON conformità | Classificazione della NC | Trattamento | Azione correttiva |
|--|---|---|----------------|----------------------------|--|---|---|--------------------------|---|--------------------------------------|
| | | Oggetto dell'autocontrollo | Frequenza | Tipo controllo | Frequenza controllo annuo | Elemento controllato | | | | |
| Produzione integrata | L'azienda agricola è certificata SQNPI secondo la modalità singola o di gruppo. | Certificato in vigore per tutte le aziende agricole e gli operatori inseriti nella filiera 5 colori del benessere | Semestrale | Documentale | 100 % delle aziende agricole con frequenza annuale | Elenco aziende agricole e operatori della filiera 5 colori del Benessere Certificato di conformità SQNPI per tutte le aziende agricole appartenenti alla filiera SQNPI | Aziende agricole in filiera senza certificato SQNPI o con certificato scaduto / revocato. | Essenziale | Esclusione del prodotto dal marchio 5 Colori del benessere Esclusione dell'azienda dall'elenco delle aziende qualificate fino ad ottenimento del certificato SQNPI | Revisione elenco aziende qualificate |
| Conformità legislativa in materia igienico sanitaria | Idoneità dell'azienda agricola | Azienda agricola idonea e registrata in accordo al reg. CE 852 per tutte le attività effettuate (coltivazione ed eventuale conservazione / condizionamento) | Alla qualifica | Documentale | 100 % delle aziende agricole con frequenza annuale | Notifica all'autorità competente | Azienda agricola non notificata | Essenziale | Esclusione del prodotto dal marchio 5 Colori del benessere Esclusione dell'azienda dall'elenco delle aziende qualificate | Revisione elenco aziende qualificate |
| Sicurezza alimentare | Assenza di corpi estranei | Procedure / Istruzioni atte a garantire l'assenza di corpi estranei sulle partite raccolte. | | | | | | | | |

| Attività | Punti critici | Autocontrollo | | Controllo da parte di CSQA | | | NON conformità | Classificazione della NC | Trattamento | Azione correttiva |
|----------------------|---|---|-----------|--|--|----------------------|----------------|--------------------------|-------------|-------------------|
| | | Oggetto dell'autocontrollo | Frequenza | Tipo controllo | Frequenza controllo annuo | Elemento controllato | | | | |
| Sicurezza alimentare | Presenza analisi delle acque (analisi chimica, fisica, microbiologica) | Annuale | Ispettiva | Radice quadrata delle aziende agricole | Esito rapporto di analisi Eventuali azioni adottate in base all'esito dei controlli analitici | Assenza di analisi | | | | |
| | Assenza di corpi estranei | Procedure / Istruzioni atte a garantire l'assenza di corpi estranei sulle partite raccolte. | | | | | | | | |
| Etica | Utilizzo di almeno il 5 % dei materiali di seconda scelta prodotti nell'anno solare (1 gennaio – 31 dicembre) | | | | | | | | | |
| Rintracciabilità | Identificazione rintracciabilità | | | | | | | | | |
| Gestione ambientale | 5 % energia utilizzata in fase di condizionamento / trasformazione da fonti rinnovabili | | | | | | | | | |

14. TABELLA B – CONTROLLO PRESSO I CENTRI DI STOCCAGGIO, LAVORAZIONE, CONFEZIONAMENTO

| Attività | Punti critici | Autocontrollo | | Controllo da parte di CSQA | | | NON conformità | | | |
|-----------------------------|---|--|--|----------------------------|---|--|--|--|--|--|
| | | Oggetto dell'autocontrollo | Frequenza | Tipo controllo | Frequenza controllo | Elemento controllato | | | | |
| Idoneità igienico sanitaria | Registrazione ai sensi del Reg. CE 852 | Operatore idoneo e registrato in accordo al reg. CE 852 per tutte le attività effettuate (conservazione / condizionamento / confezionamento etc) | Alla qualifica e successive ad ogni verifica interna (annuale) | Ispettivo | 100 % degli operatori con frequenza annuale | Notifica all'autorità competente | Operatore non notificato o non notificato per tutte le attività effettuate | | | |
| | Applicazione HACCP | Definizione e applicazione del piano HACCP dell'operatore | Alla qualifica e successive ad ogni verifica interna (annuale) | Ispettivo | 100 % degli operatori con frequenza annuale | | | | | |
| Accettazione merce | Residui di fitofarmaci inferiore al 70 % di RMA (abbattimento del 30 %) | Esecuzione controlli analitici (multiresiduale in ambito accreditato) | 100 % dei lotti di materie prime in accettazione | Ispettivo | Annuale | Rapporti di analisi sul 100 % dei lotti accettati Abbattimento dell'RMA del 30 % (residui inferiori al 70 % di quanto previsto per legge) | | | | |
| | Conformità ai requisiti di cui all'allegato 1 e 2 del disciplinare UNAPROA – 5 colori del benessere | | | | | | | | | |
| | Assenza di corpi estranei | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|-----------|--|---|---|--|--|--|
| Gestione ambientale | Riutilizzo di almeno l'80 % del materiale di scarto in fase di campo | | Alla qualifica e successive ad ogni verifica interna (annuale) | Ispettivo | 100 % degli operatori con frequenza annuale | | | | | |
| | 5% dell'energia da fonti rinnovabili | | | | | | | | | |
| Stoccaggio, lavorazione, confezionamento | Mantenimento dell'identificazione e della rintracciabilità del prodotto conforme | <p>Predisposizione ed applicazione di procedura di rintracciabilità che preveda l'identificazione del prodotto conforme oggetto di certificazione in ogni fase (accettazione, stoccaggio, lavorazione, confezionamento)</p> <p>Accettazione del prodotto dalle sole aziende agricole di filiera 5 colori del benessere</p> <p>Assenza di promiscuità fra prodotto 5 colori del benessere e prodotto convenzionale</p> <p>Correlazione fra merce in ingresso e prodotto finito in uscita (rintracciabilità e bilancio di massa)</p> | Annuale | Ispettivo | 100 % degli stabilimenti di stoccaggio, lavorazione, confezionamento | <p>Applicazione delle procedure definite</p> <p>Provenienza delle materie prime da sole aziende di filiera 5 colori del benessere in possesso di certificazione SQNPI</p> <p>Assenza di promiscuità con prodotto convenzionale</p> <p>Coerenza fra quantità di MP in ingresso e PF in uscita (bilancio di massa)</p> <p>Rintracciabilità dei lotti di prodotto finito a marchio 5 colori del benessere alle aziende agricole di provenienza</p> | <p>Mancata applicazione della procedura definite</p> <p>Fornitori non qualificati o senza certificato SQNPI</p> <p>Commistione di prodotto conforme con prodotto convenzionale</p> <p>Mancata identificazione del lotto on ingresso</p> <p>Mancata registrazione dei dati di rintracciabilità</p> | | | |



**PIANO DEI CONTROLLI DEI PRODOTTI
VEGETALI A MARCHIO QV**

Rev. 00
del 13.09.2016
Pag. 12 di 13

15. TABELLA C – CONTROLLI PRESSO SEDE DEL RICHIEDENTE LA CERTIFICAZIONE/ ORGANIZZAZIONE CERTIFICATA CAPOFILIERA (escluse le aziende agricole che richiedono singolarmente la certificazione o singole aziende certificate)

| Attività | Punti critici | Autocontrollo | | Controllo da parte di CSQA | | | NON conformità | Classificazione della NC | Trattamento | Azione correttiva |
|-----------------------------------|--|----------------------------|-----------|----------------------------|---------------------------|----------------------|----------------|--------------------------|-------------|-------------------|
| | | Oggetto dell'autocontrollo | Frequenza | Tipo controllo | Frequenza controllo annuo | Elemento controllato | | | | |
| Qualifica operatori della filiera | Certificato SQNPI di ciascuna azienda agricola | | | | | | | | | |
| | Accordo di filiera | | | | | | | | | |
| Analisi | Verifiche ispettive interne | | | | | | | | | |
| | Controlli analitici | | | | | | | | | |
| Assicurazione qualità | Gestione delle NC | | | | | | | | | |
| Formazione e addestramento | | | | | | | | | | |
| Gestione documenti e dati | | | | | | | | | | |
| Etichettatura | | | | | | | | | | |