



Camera di Commercio
Mantova



L'etichettatura a supporto della tracciabilità

11 aprile 2024

Cristina Giovannini Luca



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Prodotti
alimentari



Consumatore



Imprese di
settore



ETICHETTATURA ALIMENTARE



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Art. 18, par. 4 del Reg. CE 178/2002

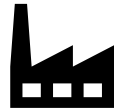
“Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno **devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolare la rintracciabilità**, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche”



Materia Prima



Produzione



Confezionamento



Distribuzione



Venditore



Il Regolamento comunitario fissa degli obblighi per le imprese del settore alimentare e dei mangimi in merito all'adozione di sistemi e procedure finalizzate alla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi, ma lascia al singolo operatore la scelta degli strumenti e delle modalità per giungere a tale obiettivo.



Specifiche disposizioni per alcuni prodotti



Il Reg. UE 931/2011 richiede specifiche informazioni per la rintracciabilità degli alimenti di origine animale, da fornire agli OSA che ricevono la merce e alle Autorità, su richiesta:

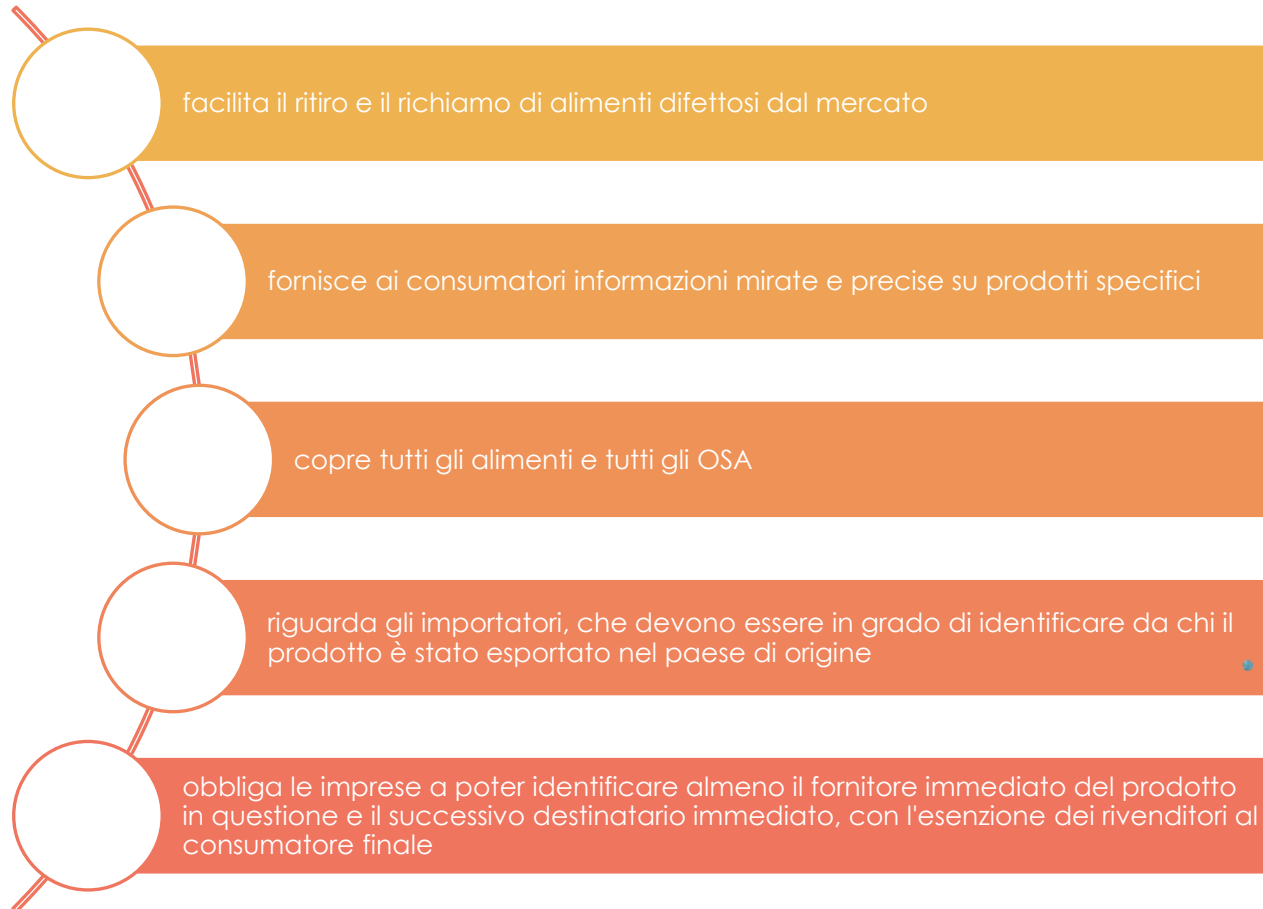
- a) una descrizione dettagliata degli alimenti;
- b) il volume o la quantità degli alimenti;
- c) il nome e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare che ha spedito gli alimenti;
- d) il nome e l'indirizzo dello speditore (proprietario) se diverso dall'operatore del settore alimentare che ha spedito gli alimenti;
- e) il nome e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare al quale gli alimenti sono stati spediti;
- f) il nome e l'indirizzo del destinatario (proprietario) se diverso dall'operatore del settore alimentare al quale gli alimenti sono stati spediti;
- g) un riferimento di identificazione del lotto o della partita, se necessario;
- h) la data di spedizione.



Il Reg. UE 1224/2009 richiede che i prodotti della pesca e dell'acquacoltura siano adeguatamente etichettati per assicurare la rintracciabilità di ogni partita. Le informazioni minime richieste riguardano:

- a) numero di identificazione di ogni partita;
- b) numero di identificazione esterno e nome del peschereccio o nome dell'unità di produzione in acquacoltura;
- c) codice FAO alfa 3 di ogni specie;
- d) data delle catture o data di produzione;
- e) quantitativi di ciascuna specie in chilogrammi di peso netto o, se del caso, numero di individui;
- e bis) nei casi in cui pesci di taglia inferiore alla pertinente taglia minima di riferimento per la conservazione siano presenti nelle quantità di cui alla lettera e), in una voce distinta, i quantitativi di ciascuna specie espressi in chilogrammi di peso netto o il numero di individui;
- f) nome e indirizzo dei fornitori;
- g) informazioni ai consumatori previste all'articolo 35 del regolamento (UE) n. 1379/2013





Direttiva 2011/91/UE relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare

«L'indicazione della partita alla quale appartiene una derrata alimentare risponde alla preoccupazione di garantire una migliore informazione sull'identità dei prodotti. Essa costituisce pertanto una fonte di informazione utile, quando certe derrate sono oggetto di controversie o presentano un pericolo per la salute dei consumatori (Considerando 4).

-> **art. 17 del D. Lgs. 231/2017 (indicazione del lotto o partita)**



- Lotto o partita
- *“insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche”*

Le regole

Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nell'Unione europea ed è apposto sotto la propria responsabilità

Figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile ed è preceduta dalla **lettera “L”**, salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura.

Non è richiesto in alcuni casi (es. quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano in etichetta con la menzione almeno del giorno e del mese)



Informazioni obbligatorie*:

- un **numero/codice di riferimento** che evidenzi il nesso tra le carni e l'animale o gli animali
- «**Macellato in** [nome dello Stato membro o del Paese terzo] e **numero di approvazione del macello**
- «**Sezionato in** [nome dello Stato membro o del Paese terzo] e **numero di approvazione del laboratorio di sezionamento**

Inoltre, è necessario indicare sull'etichetta:

- lo Stato membro o il Paese terzo di **nascita**;
- lo Stato/i o il Paese/i terzo/i in cui ha avuto luogo l'**ingrasso**;
- lo Stato membro o il Paese terzo in cui ha avuto luogo la **macellazione**.



*Nato in **Francia***

*Allevato in **Italia***

*Macellato in **Italia M000***

*Sezionato in **Italia S000***

Numero di riferimento

IT0865

*tutti i prodotti dei codici NC 0201 , 0202 , 0206 10 95 e 0206 29 91



Le informazioni facoltative aggiunte sulle etichette della carne bovina devono essere oggettive, verificabili dalle Autorità competenti e comprensibili per il consumatore.

- **Informazioni desumibili direttamente o indirettamente dalla documentazione ufficiale** (es. età, sesso, categoria del bovino adulto (vitellone, scottona, etc.), regione di allevamento del bovino, periodo di allevamento in Italia, etc.)
 - > passaporto del bovino o BDN
- **Informazioni non desumibili dalla documentazione ufficiale** (es. il sistema di allevamento, la razione alimentare, la tipologia di alimentazione, la razza o il tipo genetico, etc.)
 - > Disciplinare di etichettatura e OdC



Informazioni obbligatorie*:

- Denominazione commerciale della specie (es. sgombro) e nome scientifico (es. *Scomber scombrus*).
- Metodo di produzione (es. «pescato», «allevato», «allevato in acque dolci»)
- Zona in cui il prodotto è stato catturato o allevato, con specifiche modalità definite dalla normativa
- Categoria degli attrezzi da pesca utilizzati per la cattura dei pesci (es. reti da traino)
- se il prodotto è stato scongelato



* i prodotti della pesca e dell'acquacoltura di cui alle lettere a), b), c) ed e) dell'allegato I del Reg. UE 1379/2013

Ulteriori informazioni possono essere fornite su base volontaria, a condizione che siano chiare, inequivocabili e verificabili.

- la data di cattura dei prodotti della pesca o della raccolta dei prodotti dell'acquacoltura
- la data dello sbarco dei prodotti della pesca o informazioni riguardanti il porto di sbarco dei prodotti
- informazioni più dettagliate sul tipo di attrezzi da pesca
- nel caso di prodotti della pesca catturati in mare, informazioni sullo Stato di bandiera del peschereccio che ha catturato tali prodotti
- informazioni di tipo ambientale
- informazioni di tipo etico e/o sociale
- informazioni sulle tecniche e sulle pratiche di produzione
- informazioni sul contenuto nutrizionale del prodotto



Portale dell'Olio d'Oliva - Decreto MiPAAF n° 8077/2009

14 INDICAZIONI FACOLTATIVE «REGOLAMENTATE»

14.1 DICITURE CHE RIPORTANO L'INDICAZIONE «A FREDDO»

L'olio extra vergine di oliva e l'olio di oliva vergine possono riportare le seguenti diciture:

- a) «**prima spremitura a freddo**» se gli oli sono ottenuti a meno di 27 °C con un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche;
- b) «**estratto a freddo**» se gli oli sono ottenuti a meno di 27 °C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d'olive.

Le diciture «**prodotto a freddo**» e «**ottenuto a freddo**», anche se non contemplate dall'art. 10 del Reg. (UE) n. 2022/2104, possono essere utilizzate a condizione che l'olio sia stato ottenuto a **temperature < ai 27°C**.



Attenzione!

Il frantoio per poter qualificare l'olio "estratto a freddo" e "prima spremitura a freddo" (o termini equivalenti) deve avere fatto preventivamente la **comunicazione prevista dall'art. 8 del DM 10 novembre 2009** utilizzando la specifica funzione telematica del "Portale dell'Olio d'Oliva" del SIAN.



DOCUMENTAZIONE

(...quando?)



Sportello Etichettatura e Sicurezza Prodotti

Supporto di primo orientamento per le imprese

- **Prodotti alimentari:** sicurezza ed etichettatura alimentare, etichettatura ambientale, vendita in UE ed esportazione verso Paesi terzi
- **Prodotti non alimentari:** etichettatura comparto moda, prodotti di pelletteria ed energetica, marcatura CE, Codice del Consumo, informazioni metrologiche, cosmetici, **Normativa REACH e CLP**
- **Commercio internazionale:** contrattualistica e fiscalità internazionale, normativa doganale
- **Proprietà industriale e intellettuale:** marchi e brevetti, design, segreti industriali, diritto d'autore
- **AMBIENTE E SOSTENIBILITÀ**

Etichetta? Falla giusta!

Sportello Etichettatura

Crea la tua etichetta

Inoltra il tuo quesito

Riferimenti normativi

ALIMENTARE

NON ALIMENTARE

FAQ

Schede prodotto

ALIMENTARE

NON ALIMENTARE

Trova lo Sportello più vicino a te

Italia

Novità

TUTTE

<https://www.portale-etichettatura.lab-to.camcom.it/>



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO