



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



WEBINAR

Giovedì 11 Aprile 2024

TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI

**L'evoluzione della rintracciabilità:
obbligo di legge, governo del sistema,
sviluppo della catena di valore**

**Massimo Artorige Giubilesi
Presidente OTA Lombardia e Liguria**



Prof. Dott. Massimo Artorige Giubilesi
Tecnologo Alimentare
Food Safety & Environmental Health Corporate Advisor

m.giubilesi@giubilesiassociati.com

presidente@otalombardialiguria.it

Tel +39 0239313088 - Mob +39 3400695502



Dopo aver maturato 15 anni di esperienze come Direttore Qualità, Sicurezza e Relazioni Esterne nelle multinazionali della produzione, ristorazione, facility management, dal 2000 guida una società di consulenza, formazione, servizi specialistici al servizio di Imprese ed Enti che operano nella filiera alimentare (import-export, produzione, trasformazione, distribuzione, ristorazione), nell'industria dell'ospitalità e del benessere e nei servizi alla persona. Si occupa di consulenza e formazione direzionale per Imprese ed Enti Pubblici in materia di sicurezza alimentare, tecnologie di produzione, salubrità ambientale, prevenzione dei reati alimentari e tutela della salute dei consumatori, gestione degli stati di crisi e di allerta, relazioni esterne con la Pubblica Amministrazione e l'Autorità Competente (ATS, NAS, Ministeri). È stato Food Safety Specialist Advisor per EXPO2015, Responsabile del settore ristorazione scolastica del Progetto Europeo "Mangio Sano, Informato e Soddisfatto" e "Biobenessere", co-progettista e tutor del progetto "Multietnicità e Sicurezza alimentare" per le comunità cinese, araba, ispano-americana. Co-autore del libro "HACCP" e del testo universitario "Manuale della Ristorazione" e "Progettare la Ristorazione Professionale". Attualmente è Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria, Presidente di FCSI Italian Unit (Foodservice Consultants Society International), Docente a contratto presso Università, Fondazioni e Scuole di Alta formazione, Direttore Scientifico ed Esperto di Sicurezza Alimentare per prestigiose riviste del settore industria, ristorazione, ospitalità. È professionista certificato FSPCA FDA USA (Food Safety Preventive Controls Alliance-Food and Drug Administration) per la redazione dei Food Safety/Intentional Adulteration Plan per le aziende che esportano negli USA e Manager per la Salubrità degli Ambienti certificato Kiwa Cermet Italia.



Essere innovativi e visionari è fondamentale. Le Imprese tradizionali si muovono con la stessa logica di cinquant'anni fa puntando alla crescita delle quantità. Ma non è ciò di cui abbiamo bisogno. Soprattutto nella tecnologia, abbiamo bisogno di cambiamenti rivoluzionari, non di incrementare l'esistente.

Larry Page

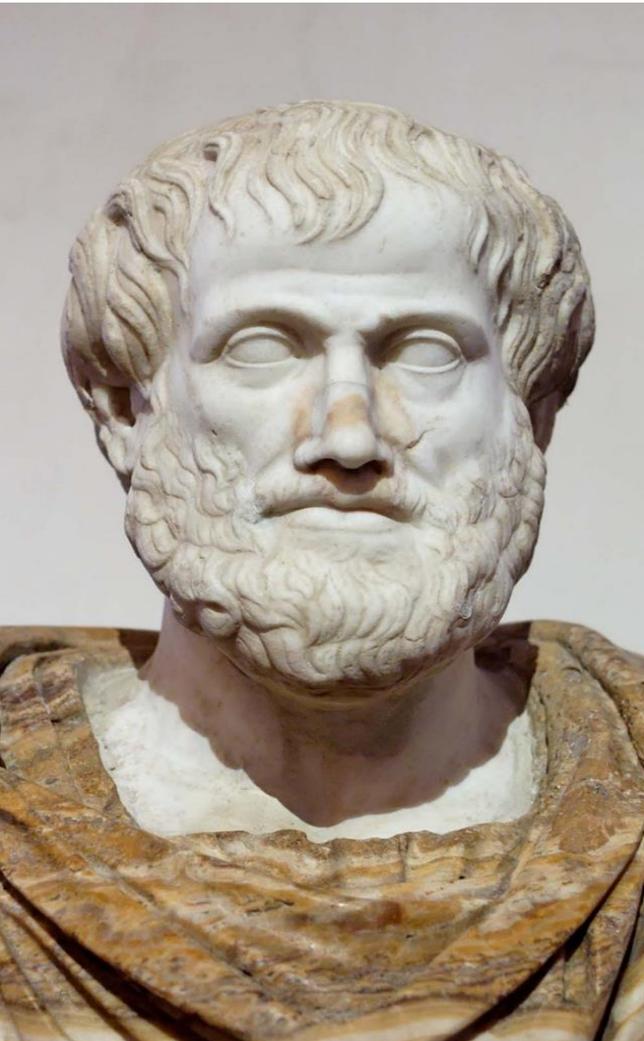
fondatore di Google con Sergej Brin
CEO di Alphabet, Holding che controlla le attività di Google



Il commercio elettronico sarà un settore di grandi dimensioni in cui molte aziende trionferanno contemporaneamente a strategie diverse. Qui non c'è posto per dieci o cento aziende, ma per migliaia o decine di migliaia di aziende. Poi scoprirete cosa succederà dal 2023 sul food In Europa.

Jeffrey Preston Bezos

Fondatore, Proprietario e Presidente del Gruppo Amazon



Aristotele (383-322 a.c) è stato un filosofo, scienziato e logico greco antico, ritenuto una delle menti più eclettiche, innovative, prolifiche e influenti di tutti i tempi, sia per la vastità che per la profondità dei suoi campi di **conoscenza multidisciplinare in campo filosofico, umanistico, scientifico**.

Con Aristotele il senso del termine **TECNICA** si avvicina a quello di **MESTIERE**, mentre il termine **TECNOLOGIA** si sposta verso quello di **SAPIENZA E CONOSCENZA**.

La tecnologia può essere definita come **TECNICA SCIENTIFICA**, ossia una tecnica che non si avvale più della sola pratica empirica, ma studia e sfrutta le conoscenze teoriche acquisite dalla scienza per **inventare con metodo nuovi prodotti e nuovi mezzi per produrli**.

La SCIENZA non è indipendente dal contesto socio-economico in cui si sviluppa e spesso le conoscenze scientifiche sono legate a necessità commerciali, civili, militari.

Aristotele può essere definito il mentore storico dei Tecnologi Alimentari?

La Legge 59/94 “Ordinamento della professione di Tecnologo Alimentare” definisce all’art. 2 “Attività Professionale” le competenze specialistiche per garantire la progettazione igienica degli ambienti di lavoro e la sicurezza alimentare del processo produttivo nei vari livelli della filiera

- a) **lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la conduzione ed il collaudo dei processi di lavorazione degli alimenti** e dei prodotti biologici correlati, ivi compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- b) **lo studio, la progettazione, la costruzione, la sorveglianza e il collaudo, in collaborazione con altri professionisti, di impianti di produzione di alimenti;**
- c) **le analisi dei prodotti alimentari; l'accertamento ed il controllo di qualità** e di quantità di materie prime alimentari, di prodotti finiti, di additivi, di coadiuvanti tecnologici, di semilavorati, di imballaggi e di quanto altro attiene alla produzione e alla trasformazione di prodotti alimentari; la definizione degli standard e dei capitolati per i suddetti prodotti. Tali attività sono svolte presso strutture sia private che pubbliche;
- d) **lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la gestione, la contabilità ed il collaudo, in collaborazione con altri professionisti,** dei lavori che attengono alla ristorazione collettiva in mense aziendali, mense pubbliche, mense ospedaliere e **qualsivoglia tipo di servizio di mensa, e ristorazione;**
- e) **la ricerca e lo sviluppo di processi e prodotti nel campo alimentare.**

La figura del Tecnologo Alimentare è stata inserita nel 2010 con Codice ISTAT 23114 tra le “**Professioni intellettuali, scientifiche e di elevata specializzazione**”, confermando il riconoscimento di un patrimonio di valori e competenze a disposizione del Paese.

La figura del **Tecnologo Alimentare** affonda le sue origini nel **1969** con i primi laureati in SPA (Scienze delle Preparazioni Alimentari) con l'intento di **“rafforzare i quadri tecnico-scientifici con specifica preparazione nel settore alimentare”**. Il TA è Laureato in STA, ha superato l'Esame di Stato ed è iscritto ad uno degli 11 Ordini Regionali, mantenendo un aggiornamento professionale costante di 35 CF ogni triennio.

Ha frequentato un percorso universitario multidisciplinare di 5 anni, unico nel suo genere, che parla di alimenti a 360°:

- Chimica, fisica e biochimica degli alimenti
- Alimentazione e nutrizione umana
- Analisi chimiche e microbiologiche delle matrici alimentari
- Microbiologia industriale e predittiva applicata alle produzioni alimentari
- Metodologie di progettazione dei processi e prodotti alimentari
- Tecnologia della formulazione dei prodotti alimentari
- Tecnologie di produzione, condizionamento e distribuzione dei prodotti agro-alimentari
- Produzione e qualità dei prodotti di origine animale e vegetale
- Proprietà e analisi degli additivi alimentari
- Determinazione della shelf-life degli alimenti
- Analisi sensoriale ed elaborazione dei dati
- Economia agro-alimentare, innovazione e marketing delle imprese
- Legislazione alimentare e ambientale nazionale e UE
- Gestione dei sistemi qualità, sicurezza, ambiente



IL CIBO E' CULTURA E L'UOMO È CIÒ CHE MANGIA



Semplificando al massimo, il cibo è più che altro sopravvivenza: l'alimentazione è quel fondamentale processo a livello biologico, attraverso il quale otteniamo le energie e le sostanze che permettono al nostro corpo di funzionare. **Ma è anche molto di più: "I cibi si trasformano in sangue, il sangue in cuore e cervello; in materia di pensieri e sentimenti. L'alimento umano è il fondamento della cultura e del sentimento"**, così si esprimeva alla metà dell'Ottocento il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach, famoso soprattutto per aver coniato l'espressione **"L'UOMO È CIÒ CHE MANGIA.....E IL CIBO È TERAPIA"**.

Il cibo cementa i legami sociali, ma è anche in grado di sovvertirli: fin dall'antichità i popoli nomadi e guerrieri si spostavano di terra in terra per conquistare nuovi spazi coltivabili. La Great Famine irlandese del 1845-49, durante la quale il sostentamento principale della popolazione, la patata, venne a mancare, provocò migliaia di morti ma anche l'inizio del nazionalismo che portò all'indipendenza dal Regno Unito. Più di recente, le Primavere arabe sono nate, fra le altre cose, dopo che le condizioni di vita negli Stati del Maghreb erano state esasperate da diverse stagioni di scarsi raccolti di cereali. **In altre parole è possibile riscrivere una storia del mondo attraverso i fatti legati al cibo, aggiungendo anche la questione della sicurezza e della rintracciabilità!!!**

MISSIONE DELLE IMPRESE E ASPETTATIVE DEI CONSUMATORI

COMPETENZA, LEALTÀ, REPUTAZIONE, ORGANIZZAZIONE
per creare innovazione nella produzione sostenibile di alimenti salubri e graditi



SICURI

BUONI

NUTRIENTI

GRATIFICANTI

RISPETTOSI DELL'AMBIENTE

COMUNICATI



PROCESSI SOSTENIBILI E PROFITTEVOLI PER LE IMPRESE
(le imprese devono guadagnare per esistere e investire)

ALIMENTI ACCESSIBILI, SICURI, NUTRIENTI PER I CONSUMATORI
(i consumatori devono essere informati e fidelizzati)

LE QUESTIONI ESENZIALI PER LA FILIERA ALIMENTARE



FOOD SAFETY (HACCP)

Garantire a tutte le persone il consumo di alimenti salubri e privi di contaminazioni non intenzionali da agenti biologici, chimici e fisici attraverso un sistema di prevenzione metodico e validato (formazione-addestramento, procedure, controlli).



FOOD SECURITY

Garantire a tutte le persone, in ogni momento, l'accesso fisico, sociale ed economico ad alimenti sufficienti, sicuri e nutrienti che garantiscano le loro necessità e preferenze alimentari per condurre una vita attiva e sana" (FAO 1996).



FOOD DEFENSE (HARPC-TACCP-VACCP)

Garantire standard di sicurezza e protezione per prevenire e reagire contro rischi di adulterazione intenzionale che possono danneggiare la salubrità degli alimenti e la salute delle persone.



FOOD FRAUD PREVENTION

Garantire standard di sicurezza e protezione adeguati per prevenire fenomeni di adulterazione intenzionale di alimenti con ingredienti più economici per guadagno economico attraverso l'inganno delle persone.



FOOD WASTE REDUCTION

Garantire la riduzione dei prodotti scartati dalla filiera agroalimentare, che per ragioni economiche, estetiche o per la prossimità della scadenza di consumo, seppure ancora commestibili, devono essere eliminati o smaltiti.

1920 - 1940	ispezione del prodotto finito (Quality Control)
1940 - 1960	verifica del prodotto in itinere con tecniche statistiche (Quality Assurance)
1960 - 1980	qualificazione dei fornitori, coinvolgimento delle funzioni aziendali, garanzia della qualità (Quality Assurance System)
1990 - 2000	approccio sistemico, coinvolgimento e responsabilità della direzione (QMS - Quality Management System)
2000 - 2011	coinvolgimento degli stakeholder nel sistema di gestione integrato qualità, igiene, sicurezza, ambiente, responsabilità sociale (IMS - Integrated Management System) - Introduzione e sviluppo del requisito di rintracciabilità a livello UE e del concetto Food Defense (IFS, FDA, USDA, OMS) inteso come la protezione dei prodotti alimentari da alterazioni internazionali dovute ad agenti biologici, chimici, fisici o radiologici
dal 2012 (in vigore dal 2015)	nuova struttura comune per tutti i Sistemi di Gestione HLS (High Level Structure) - ISO 9001, 14001, 22000, 45001 (OHSAS 18001), 27001 – Norme cogenti e volontarie si rincorrono

PROGETTAZIONE	Il Cliente al centro, prima il contenuto e poi il contenitore «PEOPLE, SW, HW» (idee, budget, target, funzionalità, sicurezza, sostenibilità)
ORGANIZZAZIONE	Insieme di risorse (umane, tecnologiche, finanziarie) messe in campo con definite responsabilità, autorità e correlazioni per gestire il servizio e il processo e garantire l'affidabilità del prodotto
PROCESSO	Insieme di attività correlate e interagenti che trasformano elementi in entrata in elementi in uscita governando la sicurezza e la rintracciabilità INPUT→ELABORAZIONE→OUTPUT
PRODOTTO	Risultato di un processo MATERIA PRIMA→SEMILAVORATO→PRODOTTO FINITO
SERVIZIO	Insieme di processi correlati e interagenti fondati su organizzazione, controllo di gestione, prodotti, tecnologie, competenze
COMUNICAZIONE	Informazione e comunicazione ai consumatori, educazione, etichettatura, aspetti nutrizionali e salutistici
GESTIONE	Insieme di attività documentali e operative correlate e interagenti per governare il sistema garantendo la sicurezza e la rintracciabilità (ambiente, processo, prodotto, servizio, cliente)

GOVERNO DELLA FILIERA
(supply chain, disciplinari,
rintracciabilità, audit,
gestione allerte)

PROGETTAZIONE DEL SISTEMA
(struttura, impianti, processo,
prodotti, servizio)

CONTROLLO DEI PROCESSI
(logistica, SW gestionale, 4.0)

RELAZIONI ESTERNE
CON GLI STAKEHOLDER
(clienti, consumatori, autorità
competente, opinion leader, media)

F Follow company food
defense plan and procedures
I Inspect your work area and
surrounding areas
R Recognize anything out of
the ordinary
S Secure all ingredients,
supplies and finished product
T Tell management if you notice
anything unusual or suspicious

FOOD SAFETY & FOOD DEFENSE
(analisi del rischio, prevenzione,
protezione, procedure, controlli)

INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ
(impatto ambientale, tecnologie,
processi, materiali, attrezzature)

FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO
DEGLI OPERATORI
(stile, immagine, comportamento,
sensibilità, formazione)

ASSORTIMENTO DI GAMMA
(filiera corta, Km0,
convenzionali, tipici, dietetici)

Art. 32 Costituzione Italiana

La Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività, e garantisce cure gratuite agli indigenti

FROM FARM TO FORK (F2F)

dalla fattoria alla forchetta (filiera dei prodotti di o.v.)

FROM STABLE TO TABLE (S2T)

dalla stalla alla tavola (filiera dei prodotti di o.a.)

OBIETTIVI PRINCIPALI DELLA STRATEGIA EUROPEA F2F E S2T (2020-2030) - EUROPEAN GREEN DEAL

- Garantire una produzione alimentare sostenibile;
- Garantire la sicurezza alimentare e la cultura della sicurezza alimentare;
- Ridurre del 50% le vendite di pesticidi chimici, antibiotici e antimicrobici per gli animali allevati;
- Trasformare il 25% dei terreni agricoli da convenzionali a biologici;
- Favorire una filiera alimentare sostenibile dalla lavorazione alla vendita, nella ristorazione e ospitalità;
- Promuovere il consumo di cibi sostenibili e sostenere la transizione verso abitudini alimentari sane;
- Ridurre gli sprechi alimentari;
- Combattere le frodi alimentari lungo la filiera.

**Responsabilità di tutti gli OSA (Operatori del Settore Alimentare)
Anche dei Responsabili di Funzione e di tutti gli Addetti**

Essere consapevoli

conoscere le norme

Essere addestrati

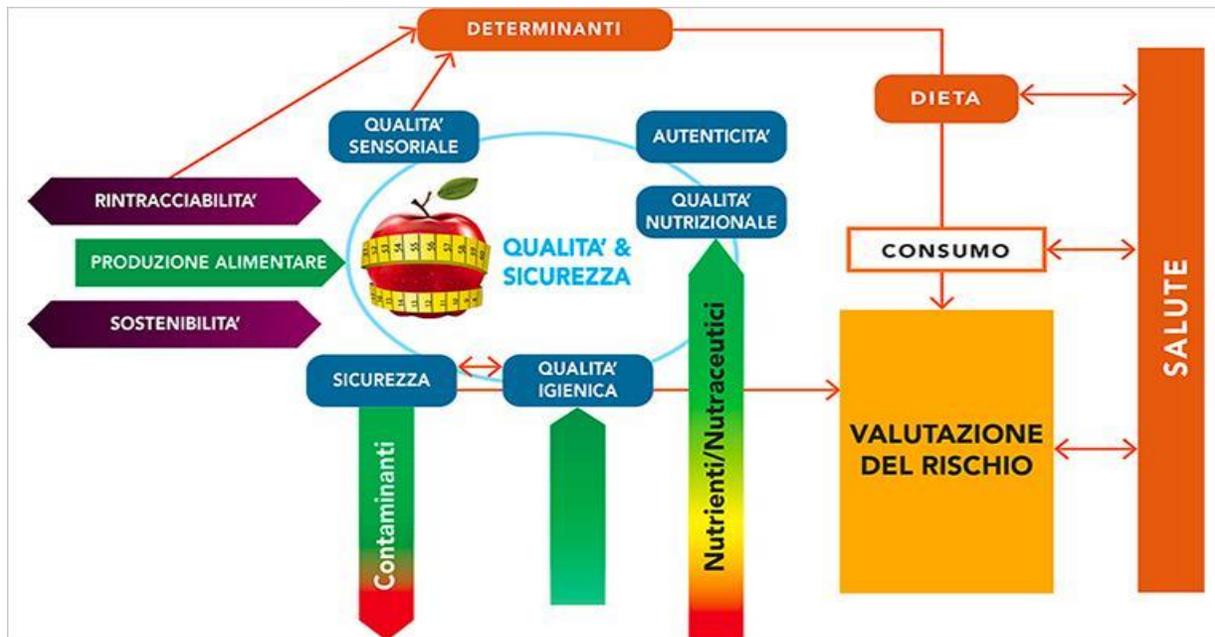
applicare le procedure

Essere leali

combattere le frodi

Essere garanti

tutelare i consumatori



Un aspetto importante della sicurezza alimentare è la **rintracciabilità** definita dal Reg. CE 178/2002 come **"la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione"**.

Il tema della tracciabilità alimentare ha ormai assunto un ruolo di primo piano nell'orientare le scelte di consumo.

In un mercato alimentare sempre più globalizzato, è fondamentale avere conoscenza i vari livelli della filiera, conoscere **ORIGINE e PROVENIENZA** di un prodotto, ovvero i vari step intermedi che lo hanno condotto fin sopra il bancone del supermercato, dal fruttivendolo di fiducia o nel ristorante preferito.

"Siamo ciò che mangiamo" dunque non è un modo di dire, ma uno stile di vita ormai condiviso: siamo sempre più attenti a ciò che acquistiamo, siamo sempre più sensibili ai metodi di coltivazione e di allevamento, al modo con cui vengono trattati e conservati gli alimenti, alle etichette dei prodotti, all'impatto ambientale e al consumo energetico dei processi.

Il Paese d'origine o il Luogo di provenienza **sono considerate indicazioni obbligatorie** qualora l'omissione di tale informazione **“possa indurre in errore il consumatore in merito al Paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento”**, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o che sono contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti **far pensare che l'alimento abbia un differente Paese d'origine o luogo di provenienza”**.

L'inserimento in etichetta di bandiere, simboli, etc. che richiamano, ad esempio, “l'italianità” di un prodotto comportano l'indicazione dell'origine se tale prodotto non è stato realizzato in Italia (es: un ragù alla bolognese prodotto in Germania deve riportare in etichetta l'indicazione dell'origine).

Il Reg. UE 952/13 «Codice Doganale Unionale» stabilisce che:

- il **“LUOGO DI PROVENIENZA”** è “qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento”, che deve differire dal
- il **“PAESE D'ORIGINE”** è il “luogo nel quale il prodotto è integralmente ottenuto o, nel caso di concorso di due o più Paesi nella sua realizzazione, il luogo in cui è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale”.



Il soggetto che figura in etichetta, anche se non è il produttore o il confezionatore, è responsabile della fornitura delle informazioni in materia di etichettatura.

Esso deve garantire la presenza e l'esattezza delle indicazioni, tenendo conto sia delle disposizioni dell'Unione europea, sia di quelle nazionali.

Il responsabile è sempre l'OSA (Operatore del Settore Alimentare) con il cui nome o ragione sociale è commercializzato il prodotto, oppure, se tale operatore non è stabilito nella UE, **l'importatore nel mercato dell'Unione**.

L'operatore responsabile deve indicare in etichetta il **suo nome o la sua ragione sociale e l'indirizzo per esteso**.

Il Reg. UE 1169/11 non prevede l'indicazione obbligatoria della SEDE DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE O DI CONFEZIONAMENTO, ma in Italia è stato approvato il D.Lgs. 145/2017 per rendere obbligatorie le informazioni sul luogo fisico in cui avviene la produzione o il confezionamento del prodotto immesso in commercio sul territorio nazionale.

PRIVATE LABEL® = allinea le responsabilità tra produttore e distributore

I termini **“TRACCIABILITÀ”** e **“RINTRACCIABILITÀ”** nel settore alimentare non sono sinonimi, ma **identificano due processi che permettono di avere un Sistema di Governance**, secondo la logica di una raccolta di informazioni durante i processi che realizzano il prodotto semilavorato/finito e consentono di verificare ed identificare anche a ritroso ogni singola azione svolta.

- **la TRACCIABILITÀ (TRACKING)** descrive il percorso e i controlli di un alimento da monte a valle della filiera, consente di documentare ad ogni livello e per ogni lotto le fasi del processo produttivo e le materie prime utilizzate.
- **la RINTRACCIABILITÀ (TRACING)** descrive il percorso e i controlli di un alimento da valle a monte della filiera, consente di ricostruire il percorso alimentare in tutte le fasi di produzione.



Entro il 2027 nel retail avverrà uno dei più grandi cambiamenti dall'introduzione del codice a barre: **l'adozione di codici 2D che possono includere più dati rispetto all'attuale codice a barre lineare EAN-13** (come GTIN, data di scadenza, numero di lotto o numero di serie, ma anche link per collegamenti a pagine web con informazioni su ingredienti e allergeni, foto e video dei prodotti, recensioni, etc...).

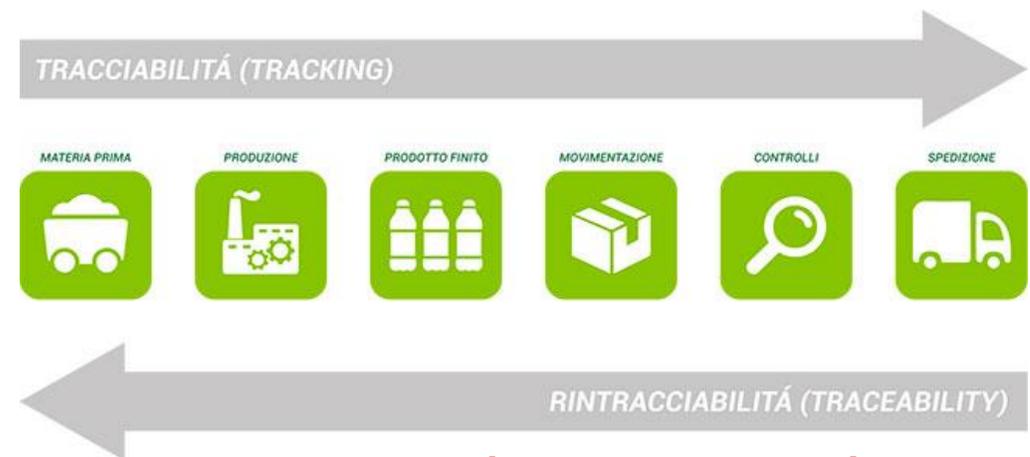
Il GTIN (Global Trade Item Number) è la chiave GS1 usata per identificare i prodotti (unità consumatore) e i colli (unità imballo) in tutto il mondo, per venderli nella grande distribuzione e online (Amazon, eBay, Alibaba, Google Shopping).

Per ottenere un buon processo di tracciabilità e governare il Sistema, devono essere **definiti a priori 5 aspetti**:

1. le caratteristiche del prodotto;
2. la tipologia delle materie prime;
3. il personale coinvolto (responsabili, addetti);
4. le tecnologie e le attrezzature;
5. i processi che determinano il ciclo produttivo.

Il Sistema è la pietra miliare delle politiche sulla sicurezza alimentare ed è stato attuato per:

- ✓ **garantire la circolazione di alimenti sani e sicuri** grazie alla possibilità di ricostruire l'intero percorso dei prodotti, dalla materia prima al prodotto finito;
- ✓ **garantire il ritiro tempestivo dal mercato di prodotti a rischio (inadatti o dannosi)**;
- ✓ **fornire ai consumatori informazioni accurate sui prodotti** affinché possano effettuare scelte consapevoli.



**TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ
COSTITUISCONO IL SISTEMA INTEGRATO DI GOVERNANCE**

Il Sistema deve documentare ogni flusso in ingresso e in uscita tra le aziende della filiera in modo che ogni OSA sia in grado di:

- ✓ **individuare a monte il soggetto che gli ha fornito la materia prima** (es: impresa agricola, industria di trasformazione, commerciante o importatore);
- ✓ **sapere a valle a quale soggetto ha venduto i suoi prodotti.**

La pericolosità di un alimento consiste nella sua potenziale attitudine a provocare un danno alla salute.

La nocività di un alimento consiste nella sua reale attitudine a provocare un danno alla salute.

GLI ALIMENTI NON POSSONO ESSERE IMMESSI SUL MERCATO NEI SEGUENTI CASI:

ALIMENTI INADATTI AL CONSUMO UMANO

- se l'alimento è inaccettabile per il consumo umano secondo l'uso previsto, in seguito a contaminazione dovuta a materiale estraneo o ad altri motivi, o in seguito a putrefazione, deterioramento o decomposizione.

NOTE

- un alimento inadatto per il consumo umano viene considerato a rischio solo se esiste la possibilità che possa essere consumato;
- se è chiaramente non consumabile per l'evidenza delle alterazioni che presenta, l'alimento non deve essere considerato a rischio (es: pane ammuffito, mozzarella blu, pesce con odore ammoniacale) e quindi non comporta rischi per la salute.

ALIMENTI DANNOSI PER LA SALUTE

- i probabili effetti immediati e/o a breve termine e/o a lungo termine dell'alimento sulla salute sia della persona che lo consuma, sia su quella dei discendenti;
- i probabili effetti tossici cumulativi di un alimento;
- la particolare sensibilità, sotto il profilo della salute, di una specifica categoria di consumatori finali, nel caso in cui l'alimento sia destinato ad essa.

VERIFICARE

- le condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore (finale) in ciascuna fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
- le informazioni messe a disposizione del consumatore (finale), comprese le informazioni riportate sull'etichetta o altre informazioni generalmente accessibili al consumatore.

RITIRO (Market Withdrawal)



Il prodotto non ha ancora raggiunto il consumatore

"Qualsiasi misura volta a impedire la distribuzione e l'esposizione di un prodotto pericoloso, nonché la sua offerta al consumatore".

L'OSA non appena si rende conto del problema (non conformità grave), si attiva per evitare conseguenze dannose, ritirando il prodotto che è ancora presente nella catena distributiva. Affinché il prodotto interessato non raggiunga il consumatore, è necessario che disponga di procedure opportunamente pianificate e congegnate e che garantiscano un intervento rapido. **L'OSA non deve informare l'autorità competente.**

RICHIAMO (Recall)



Il prodotto ha già raggiunto il consumatore

"Qualsiasi misura volta ad ottenere la restituzione di un prodotto pericoloso che il fabbricante o distributore ha già fornito o reso disponibile al consumatore".

L'OSA non appena si rende conto del problema (non conformità grave), si attiva per evitare conseguenze dannose, informando tempestivamente il maggior numero di soggetti coinvolti nella filiera distributiva, gestendo la comunicazione con determinazione, chiarezza, completezza e trasparenza.

La pubblicazione del richiamo nel portale web del Ministero della Salute è a cura della Regione, che lo riceve direttamente dall'OSA, previa valutazione dell'ATS.

Paese	Numero notifiche	%	Paese	Numero notifiche	%
Germany (DE)	586	13,51	Czech Republic (CZ)	67	1,54
Netherlands (NL)	558	12,86	Austria (AT)	65	1,50
Belgium (BE)	422	9,73	Switzerland (CH)	62	1,43
Spain (ES)	324	7,47	Croatia (HR)	54	1,24
Italy (IT)	318	7,33	Cyprus (CY)	53	1,22
Poland (PL)	318	7,33	Slovenia (SI)	50	1,15
France (FR)	267	6,15	Portugal (PT)	46	1,06
Bulgaria (BG)	242	5,58	Slovakia (SK)	34	0,78
Greece (GR)	143	3,30	Norway (NO)	28	0,65
Denmark (DK)	115	2,65	Commission Services (CS)	20	0,46
Sweden (SE)	101	2,33	Hungary (HU)	20	0,46
Finland (FI)	93	2,14	Estonia (EE)	19	0,44
Latvia (LV)	81	1,87	Luxembourg (LU)	17	0,39
Ireland (IE)	80	1,84	Malta (MT)	10	0,23
Romania (RO)	76	1,75	Iceland (IS)	2	0,05
Lithuania (LT)	68	1,57	Totale	4339	100



La normativa italiana in materia di tracciabilità alimentare e sanzioni, che recepisce il regolamento europeo, recita testualmente: **“Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi che non adempiono agli obblighi di cui all'articolo 18 del Reg. CE 178/2002 sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da 750 euro a 4.500 euro”.**

La disciplina impone la tracciabilità degli alimenti e di qualunque altro ingrediente o sostanza utilizzati nelle fasi di:

- **Produzione;**
- **Trasformazione;**
- **Distribuzione;**
- **Vendita (tradizionale, e-commerce)**
- **Somministrazione.**

La norma specifica anche come deve avvenire il processo di monitoraggio della rintracciabilità. Pur lasciando libertà di manovra agli OSA, **si richiede alle Imprese di realizzare e mantenere un sistema documentato che consenta di mettere a disposizione dell'AC tutte le informazioni in ambito di tracciabilità alimentare.**



- **da 2.000 euro a 12.000 euro** per gli operatori del settore alimentare e dei mangimi che, nel momento in cui si avvia una procedura di recall di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza, non diano giustificazioni al consumatore o all'utilizzatore;
- **da 500 euro a 3.000 euro** per il mancato avvio della procedura di ritiro dal mercato di prodotti a rischio, nell'ambito della propria attività, da parte degli operatori che svolgono attività di vendita al dettaglio o distribuzione di alimenti o mangimi e che non incidono sul confezionamento, l'etichettatura, la sicurezza o l'integrità dei prodotti alimentari;
- **da 500 euro a 3.000 euro** per gli operatori del settore dei mangimi che, dopo aver ritirato dal mercato una partita o un lotto di mangime a rischio, non provvedono a distruggerlo.

- **da 750 euro a 4.500 euro** per gli operatori del settore alimentare e dei mangimi che violano gli obblighi previsti dall'art. 18 del regolamento CE 178/2002 in materia di rintracciabilità, ossia che non predispongono le procedure di tracciabilità, omettendo l'identificazione dei fornitori e dei clienti;
- **da 3.000 euro a 18.000 euro** per il mancato rispetto degli obblighi derivanti dagli artt. 19-20 del regolamento. Nello specifico, si applica nei confronti degli operatori che, pur essendo a conoscenza della mancanza di conformità ai requisiti di sicurezza di prodotti alimentari da essi importati, trasformati, lavorati o distribuiti, non avviano le procedure di ritiro;
- **da 500 euro a 3000 euro** per gli operatori che, pur avendo attivato le procedure di ritiro del prodotto alimentare a rischio, abbiano omesso, in buona fede o volontariamente, di informare l'autorità competente;
- **da 2.000 euro a 12.000 euro** per coloro che, a seguito del riscontro del rischio legato ad un alimento, non forniscono all'autorità competente le informazioni richieste (rilascio di documenti o dichiarazioni) o negano la collaborazione con la stessa, impedendo, di fatto, di eliminare o limitare i pericoli legati al prodotto non conforme;

Gli alimenti prodotti e commercializzati in ambito comunitario devono essere adeguatamente etichettati per agevolarne la rintracciabilità.

L'etichettatura segue ulteriori norme: quella relativa alle carni è disciplinata dal Regolamento CE 1760/2000, mentre quelle dei prodotti ortofrutticoli e ittici rispondono ad altre leggi.

In comune, tutte le etichette hanno l'intento di informare il consumatore non solo sui valori nutrizionali di un prodotto, ma anche sull'origine degli ingredienti utilizzati, su eventuali date di macellazione/pesca, sui dettagli dei lotti di produzione e sulle modalità di conservazione del prodotto.



Tra le problematiche affrontate vi è anche l'esigenza di prevenire frodi (adulterazioni, sofisticazioni, contraffazioni) di prodotti: un esempio è rappresentato dall'olio extravergine di oliva. L'obbligo di specificare in etichetta il luogo di origine della materia prima (olive) e la sede del frantoio tutela il consumatore da eventuali frodi come olio prodotto in Italia da olive straniere, oppure lavorato all'estero da aziende italiane. **La tracciabilità in etichetta consente ai consumatori di scegliere un prodotto 100% italiano ed alle autorità preposte di controllare che chi si fregia in etichetta delle diciture DOP, IGT o IGP ne abbia il lecito diritto.**

- **37.508 operatori ispezionati e 77.080 prodotti controllati;**
- **1.142 interventi fuori confini nazionali**, riguardanti in particolare le attività di e-commerce e la tutela delle indicazioni DOP, IGP;
- **I controlli hanno riguardato oltre il 90% prodotti alimentari e circa il 10% di mezzi tecnici** per l'agricoltura (mangimi, fertilizzanti, sementi, prodotti fitosanitari);
- **22 Mil di kg di merce sequestrata** per oltre 20 milioni di euro;
- **11% di prodotti e 7,4% dei campioni analizzati non erano conformi.**

Nel settore degli oli sono stati riscontrati casi di **vendita di oli di qualità inferiore o con indicazioni in etichetta errate** (false indicazioni geografiche e omissione di indicazioni obbligatorie), mentre per i vini il problema riguarda soprattutto la **vendita fraudolenta di vini DOP e IGP** e la **s sofisticazione del vino** con zucchero o ancora, al **ritrovamento di residui di fitofarmaci** in vini biologici.

Controlli ICQRF Masaf 2023

54.658 controlli totali ispettivi e analitici, di cui **15.796 su prodotti DOP e IGP** e **5.763 sul BIO**.

Le sanzioni irrogate sono state **2.204** per un valore di **21.418.395 euro**.

FRODI ALIMENTARI

DI COSA SI TRATTA?



COSA SUCCUDE

Le frodi alimentari sono sempre più frequenti a causa della globalizzazione, della crescente complessità nelle catene di distribuzione e dell'aumento della domanda di cibo.

CHI È COINVOLTO?



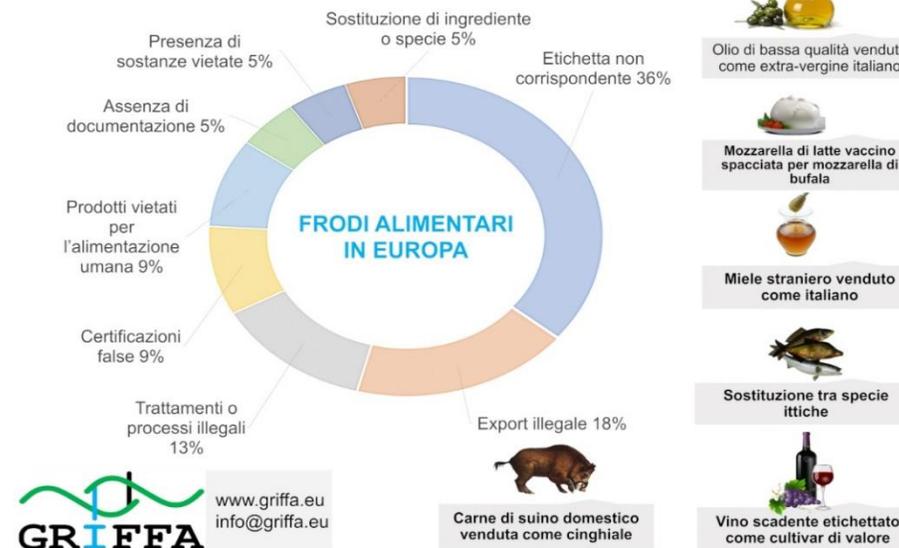
I consumatori fanno più attenzione alla tracciabilità e all'origine del cibo per seguire stili di vita etici e salutari.



I produttori vogliono garantire la qualità, l'affidabilità e la tracciabilità dei propri prodotti alimentari.

COSA SONO LE FRODI ALIMENTARI?

“Frode alimentare” è un termine generico che indica **s sofisticazione, adulterazione, contraffazione, alterazione o falsificazione** di un alimento in un qualsiasi punto della catena di produzione, per ottenere un **vantaggio economico**.



PRODOTTI VENDUTI NEL MONDO SOGGETTI A DUE TIPOLOGIE DI CONTRAFFAZIONI SPESSO SOVRAPPOSTE:

1. falsificazione dei prodotti tipici (DOP, IGP, STG) e dei marchi aziendali (Agropirateria);
2. riferimenti ingannevoli ad aree geografiche italiane, utilizzo del nome Italia o di nomi, simboli e immagini ad essa riconducibili (Italian Sounding).

AGROPIRATERIA

contraffazione di un prodotto alimentare attuata sfruttandone la reputazione e la notorietà, imitando nomi, marchi, aspetto o caratteristiche.

ITALIAN SOUNDING

prodotti contraffatti (fake=falsi) che invadono i mercati internazionali, utilizzando un nome che "suona italiano", convincendo il consumatore che sta "acquistando italiano".

Ca. 40 Mld €/anno
Export Agroalimentare



Ca. 80 Mld €/anno
Danno Agropirateria e
Italian Sounding

La tracciabilità nel mondo

68%

I dirigenti che considerano la tracciabilità **molto o estremamente importante**



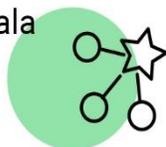
58%

Le aziende nel mondo che hanno iniziato il percorso tecnologico e organizzativo associato alla tracciabilità



15%

Le imprese nel mondo che avendo adottato la tracciabilità da tempo stanno acquisendo valore su larga scala



FONTE: "Global State of Traceability", Bain 2021

Tracciare gli alimenti lungo tutta la catena alimentare è fondamentale per la sicurezza dei consumatori, in quanto le aziende possono gestire tempestivamente eventuali situazioni di pericolo, garantendo in tal modo che **l'esposizione del consumatore ai prodotti interessati (a rischio) sia minima.**

In caso di problematiche legate alla sicurezza di determinati lotti di produzione, **i sistemi integrati di tracciabilità-rintracciabilità** facilitano l'identificazione e il successivo ritiro dal mercato dei cibi non sicuri, con una precisa attribuzione delle responsabilità tra fornitori, trasformatori e distributori.

Dalla pubblicazione del Libro Bianco del 2000, del Reg. CE 178/2002 e del Pacchetto Igiene 2004, l'obbligo di rintracciabilità, prima previsto solo per prodotti ad alto rischio per la salute, come carni, pesce e uova, è stato esteso anche ai prodotti agroalimentari. L'art. 17 del Reg. CE 1935/2004, ha imposto l'obbligo di rintracciabilità anche ai MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti) che, vengono a contatto diretto/indiretto con gli alimenti.

TRACCIABILITÀ E SERIALIZZAZIONE: IL VALORE DEI DATI

Rispetto della normativa

- . Conformità alle normative legate alla sicurezza alimentare
- . Certificazioni obbligatorie
- . Dati in etichetta

Ottimizzazione dei processi interni

- . Ottimizzazione del magazzino e visibilità su tutti i processi
- . Identificazione e gestione delle criticità
- . Valutazione e gestione dell'impatto ambientale/sociale

Ottimizzazione a livello di filiera

- . Collaborazione e consolidamento dei rapporti di filiera
- . Garanzia di una tracciabilità continua in modalità end-to-end
- . Riduzione delle ridondanze e delle anomalie informative

Valorizzazione commerciale

- . Condivisione di informazioni rilevanti e pertinenti per il consumatore
- . Integrazione di una soluzione per l'anticontraffazione
- . Potenziamento della produzione e della distribuzione

FONTE: Osservatorio
Smart Agrifood
LUGLIO 2021

© NetworkDigital360



L'UE ha emanato nel 2003 due Regolamenti sulla tracciabilità ed etichettatura di cibi e mangimi geneticamente modificati contenenti soia, mais, colza, non provenienti dall'Italia (dove resta il divieto di coltivazione).

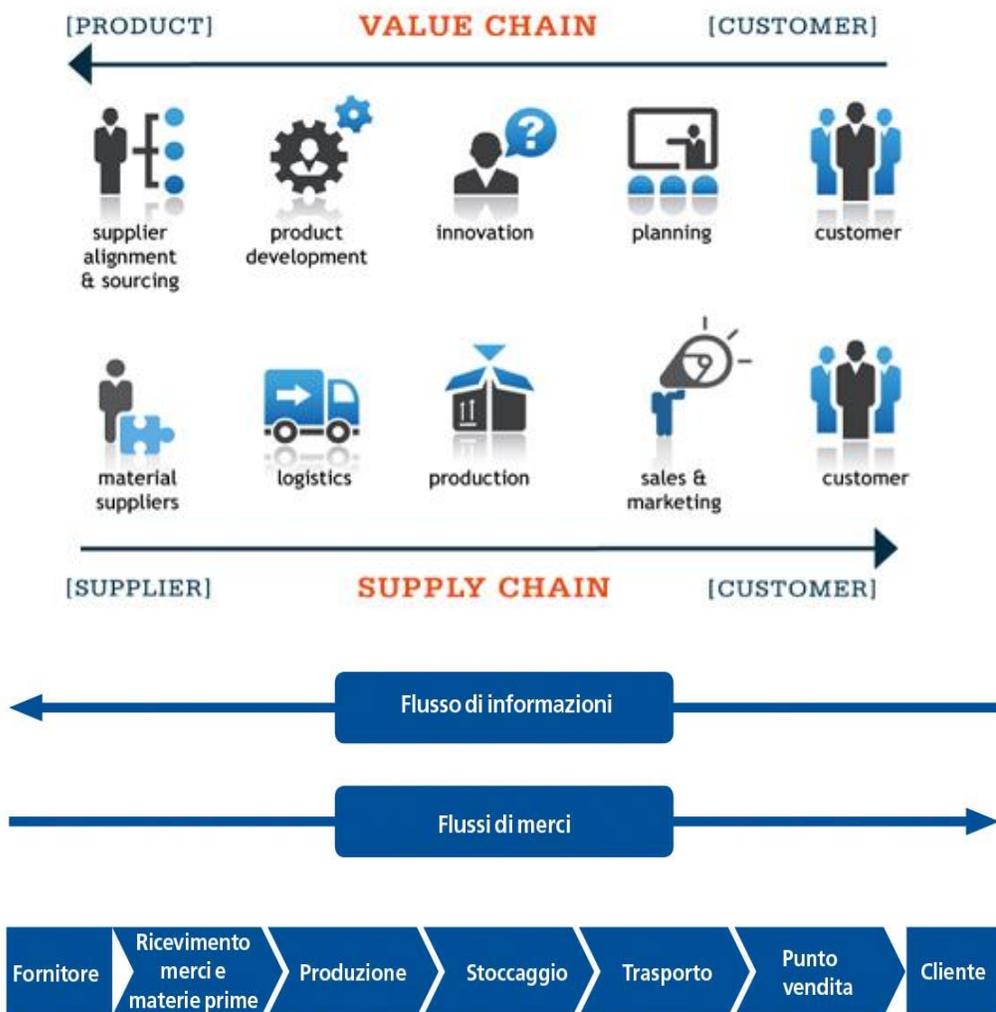
Il **Reg. CE 1829/2003** riguarda gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati, mentre il **Reg. CE 1830/2003** riguarda la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati.

Un prodotto può essere etichettato "OGM free" se non contiene alcun ingrediente di questo tipo.

Lo 0,9% è la soglia di ingredienti transgenici che fa scattare l'obbligo di etichettare un biscotto, una merendina o un mangime "geneticamente modificato" o "prodotto da OGM".

Vale la pena ricordare che esistono oggi 58 OGM autorizzati dalla UE (ed altri 58 in attesa di autorizzazione) ed a ciascuno di questi è stato assegnato un codice univoco allo scopo di sorvegliare i suoi potenziali effetti sulla salute umana e sull'ambiente. Esiste tuttavia la possibilità che degli OGM siano accidentalmente presenti negli alimenti: se ciò non è dovuto alla volontà del produttore, ma a questioni tecniche inevitabili, esiste l'esenzione di dichiarare in etichetta la presenza di tracce di OGM inferiori allo 0.9% del prodotto.

Cosa significa questo? Che la sicurezza al 100% di consumare alimenti senza OGM non c'è mai...



SUPPLY CHAIN & VALUE CHAIN

I livelli della supply chain costituiscono la catena di approvvigionamento e sono articolati in **5 grandi fasi principali**, scomponibili a loro volta in processi minori:

1. **QUALIFICA DEI FORNITORI:** attività di selezione, verifiche tecnico-economiche, test e prove per accreditare i produttori/fornitori di semilavorati e prodotti finiti.
2. **APPROVVIGIONAMENTO:** come, dove e quando richiedere le materie prime necessarie per realizzare la produzione.
3. **PRODUZIONE:** attività di fabbricazione in cui si utilizzano le materie prime che diventano semilavorati e prodotti finiti.
4. **DISTRIBUZIONE:** tutte le operazioni che portano alla consegna di un prodotto al cliente, frutto del lavoro di distributori, piattaforme logistiche, commercio all'ingrosso e al dettaglio, e-commerce.
5. **VENDITA/CONSUMO:** tutte le operazioni che portano alla vendita/somministrazione di un prodotto al cliente, frutto del lavoro di operatori HORECA, RC, retail, e-commerce.

Nelle supply chain moderne, articolate su più livelli e con un numero elevato di attori e di informazioni che transitano da un nodo all'altro della catena, manca un elemento che funga da collante fra i vari soggetti e che sia in grado di fornire loro il libero accesso ai dati circolanti nella rete.

Le supply chain attuali sono molto più efficienti e aperte rispetto, ma mancano ancora di un elemento fondamentale, collegato in via diretta alla complessità della catena: **la trasparenza e l'inviolabilità delle informazioni che possono essere garantite dalla blockchain**.

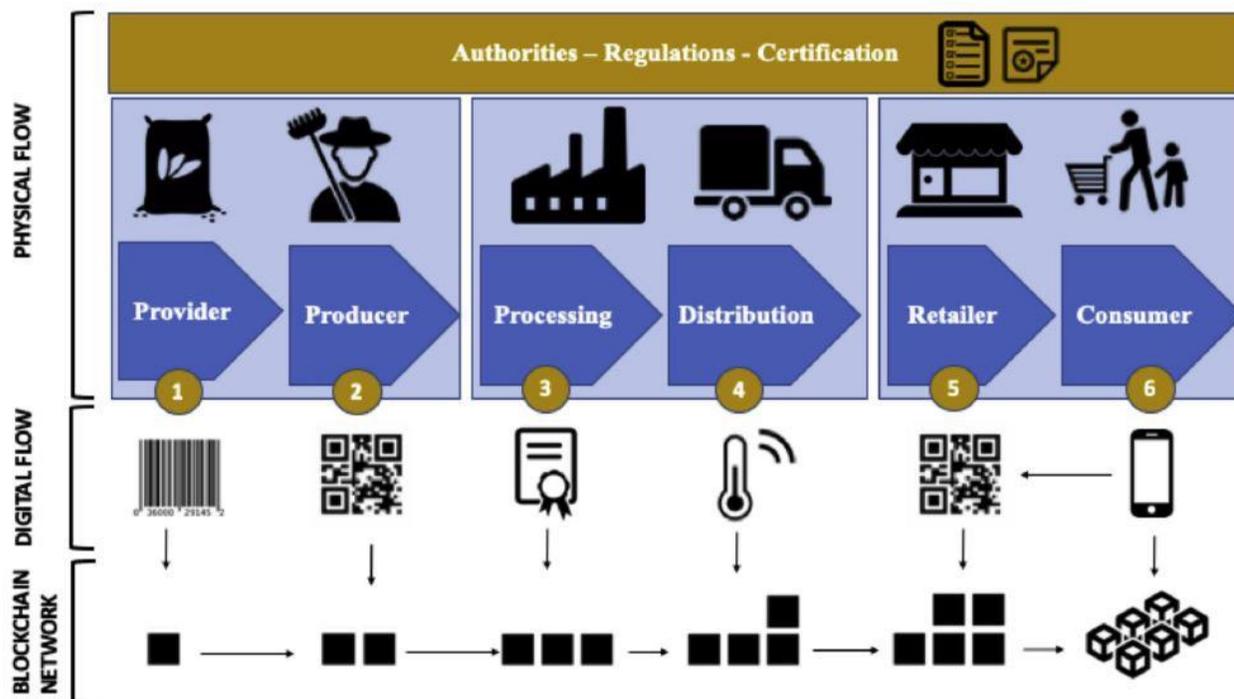
Essa è un fattore chiave se si vuole emergere dalla varietà e dalla molteplicità dei concorrenti e rappresenta un punto focale per le imprese in quanto assicura loro di operare in un contesto sicuro e privo di frodi.



La mancanza di trasparenza agisce pertanto come un'alea protettiva verso quelle imprese che vogliono operare senza il rispetto delle regole e d'altro canto raffigura a pieno come in questo contesto globale e articolato sia necessaria l'integrazione inter-impresa al fine di supportare l'attività economica in maniera più efficiente e permettere alle imprese di operare in trasparenza e con pieno controllo della filiera. **La blockchain garantisce un collegamento fra i vari sistemi ERP delle singole aziende, assicurando trasparenza e condivisione delle informazioni e delle transazioni, le quali oltre a essere accessibili a tutto il network blockchain, sono anche immutabili.**

Consideriamo una filiera alimentare tracciata con Blockchain in cui **sono coinvolti 6 attori** (agricoltori, trasformatori, logistica, distributori, grossisti, dettaglianti).

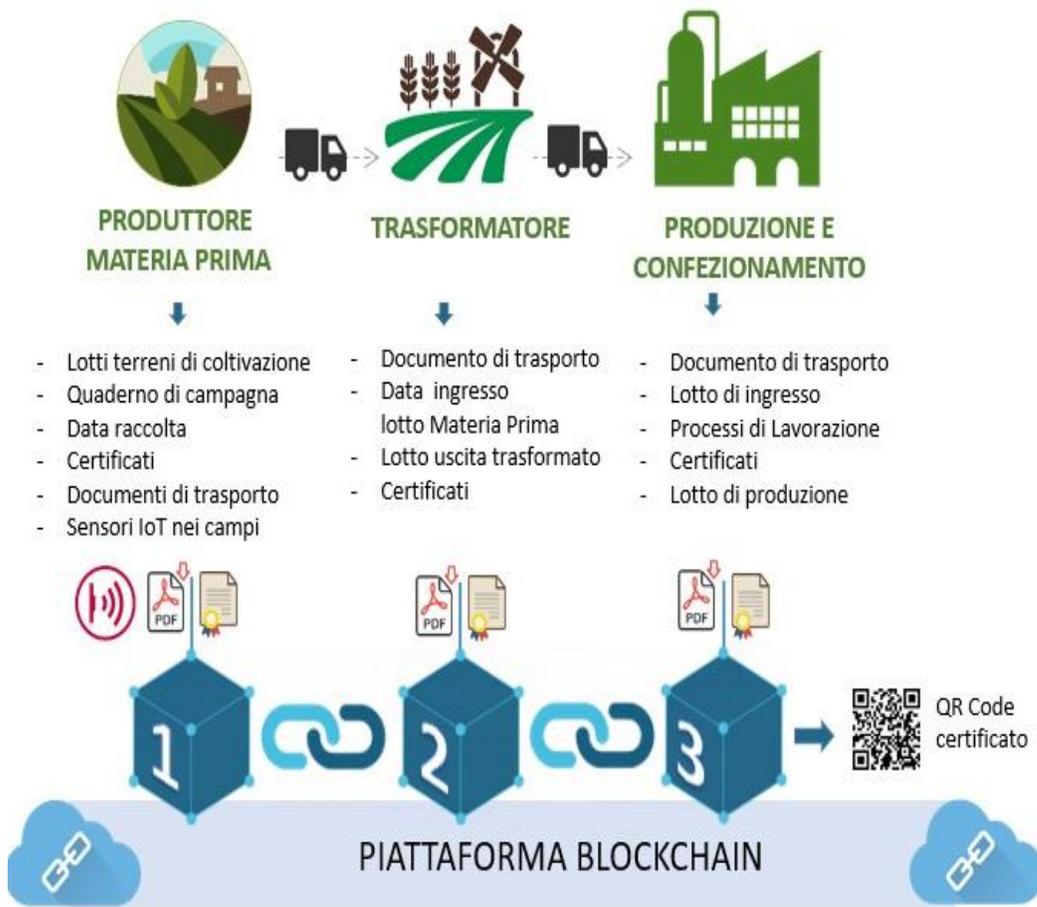
Ognuno di questi attori possiede un database identico a quello degli altri e ogni volta che viene effettuata una qualsiasi **modifica**, o una qualsiasi **cancellazione**, quest'ultima **viene automaticamente copiata sul database degli altri**, riportando anche le informazioni relative al momento specifico in cui è stata effettuata.



La mancanza di trasparenza agisce come un'alea protettrice verso quelle imprese che vogliono operare senza il rispetto delle regole e d'altro canto raffigura a pieno come in questo contesto globale e articolato sia necessaria l'integrazione inter-impresa al fine di supportare l'attività economica in maniera più efficiente con pieno controllo della filiera.

La blockchain garantisce un collegamento fra i vari sistemi ERP delle singole aziende, assicurando trasparenza e condivisione delle informazioni e delle transazioni, le quali oltre a essere accessibili a tutto il network digitale, sono anche immutabili.

TRACCIABILITÀ DIGITALE A TUTELA DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE



La Blockchain è lo strumento perfetto per garantire la tracciabilità della filiera, in particolare di quella agroalimentare. Esistono alcuni casi in cui questa tecnologia è stata applicata con successo dimostrando l'efficacia di questi sistemi.

Benché la sua applicazione può prevedere alcuni svantaggi, questi ultimi sono **compensati dalle grandi opportunità che la blockchain offre per tutti i soggetti coinvolti, a patto che ci sia una volontà comune a mostrare trasparenza.**

Le tecnologie basate sulla Blockchain appartengono ai sistemi chiamati DL (**Distributed Ledgers=Libro mastro distribuito**), su cui si basano i Bitcoin e le altre criptovalute e possono essere la risposta alla necessità di **tracciabilità leale e di non manomissione delle informazioni**, garantendo sicurezza e rispetto della privacy

La Blockchain prima di essere una rivoluzione tecnologica, deve essere una rivoluzione culturale e organizzativa delle nostre imprese agroalimentari

Nel 2012 viene definita una **nuova struttura comune (emanata nel 2015)** per i Sistemi di Gestione applicabile ai nuovi standard ISO e alle future revisioni di standard già esistenti, chiamata **HLS (High Level Structure) basata su 10 punti**:

1. Scopo e campo di applicazione
2. Riferimenti normativi
3. Termini e definizioni
4. Contesto dell'Organizzazione
5. Leadership
6. Pianificazione
7. Supporto
8. Attività operative
9. Valutazione delle prestazioni
10. Miglioramento



SISTEMA INTEGRATO DI GESTIONE

- Organizzazione, ruoli, responsabilità, Tutela della proprietà
- Efficienza, riduzione costi, miglioramento prestazioni
- Qualità, Igiene, Sicurezza, Ambiente
- Rapporti con fornitori e creazione della catena del valore
- Reputazione verso il mercato e gli stakeholders
- Vantaggio per la due diligence e compliance aziendale
- Posizionamento relazioni con PA e AC
- Pre-requisiti per gare appalto, contratti internazionali

**Responsabilità sociale, lavoro etico,
dignità, sicurezza**



SCOPO DELLA CERTIFICAZIONE

Fornisce principi generali e requisiti di base per progettare e implementare i sistemi di rintracciabilità della filiera agroalimentare, prevedendo il coinvolgimento dei diversi elementi e fattori che intervengono nella supply chain.

Lo scopo è quello di rendere i processi aziendali maggiormente trasparenti e affidabili, aumentando anche la fiducia dei consumatori.

Viene documentata la storia delle materie prime e dei semilavorati utilizzati per la realizzazione del prodotto alimentare finale e **le procedure per facilitare il ritiro o il richiamo dei prodotti dal mercato** e identificare le parti responsabili all'interno della filiera agroalimentare.



VANTAGGI DELLA CERTIFICAZIONE

- **Supportare il sistema** implementato per garantire il rispetto dei requisiti igienico sanitari e di qualità del prodotto
- Tracciare una precisa **storia dell'origine del prodotto**
- Offrire risposte alle **richieste esplicite del consumatore**
- Consentire eventuali **ritiri dei prodotti commercializzati**
- **Identificare le responsabilità** di ciascun operatore della filiera
- **Facilitare il controllo di specifiche informazioni** che riguardano il prodotto agroalimentare e i suoi elementi costitutivi
- **Comunicare specifiche informazioni** ai portatori di interessi del settore e ai consumatori
- **Certificare l'adempimento degli obblighi** imposti da normativa locale, nazionale o internazionale sul settore
- **Aumentare la produttività** il rendimento e i guadagni dell'azienda



BRC è lo standard privato di prodotto legato al consorzio della GDO anglosassone (UK, USA, Australia, India), **IFS è sempre privato di prodotto** ma associato alla GDO francese, tedesca, belga e italiana. **Vengono spesso implementati insieme perché sono quasi del tutto sovrapponibili.**

Lo schema FSSC 22000 è integrato con le rispettive norme tecniche (ISO TS 22002-1 per la produzione alimentare e ISO TS 22002-2 per la produzione di imballaggi) e include requisiti aggiuntivi come il Pre-Requisite Program (PRP), ovvero procedure universali utilizzate per controllare le condizioni operative che si sviluppano negli impianti alimentari alla luce dei requisiti specifici del FSSC al fine di garantire la coerenza, l'integrità e la gestione del Sistema stesso.

La norma FSSC 22000 include i requisiti e principi della ISO 22000 e implementa anche quelli definiti da BRC e IFS e tutte si applicano ad organizzazioni produttrici (non primarie) di alimenti ma anche ad aziende di servizi legati alla catena alimentare (logistica, stoccaggio, packaging, broker).

Lo Schema FSSC 22000, a differenza della norma ISO, è riconosciuto dal GFSI, pertanto rappresenta lo step successivo per le aziende già certificate ISO 22000 che hanno intenzione di aggiornare la propria certificazione, ottenendo così un riconoscimento internazionale per la Sicurezza Alimentare.

L'e-commerce di cibo vale in Italia 4,7 miliardi di euro e il food delivery pesa per il 44%, seguito da spesa alimentare 37% ed enogastronomia 19% (dati 2022).

Le piattaforme specializzate di food delivery nell'ultimo anno hanno rappresentato il 97% del valore totale dei piatti venduti per la consegna a domicilio. Solo il 3% proviene dai canali online dei ristoranti tradizionali.

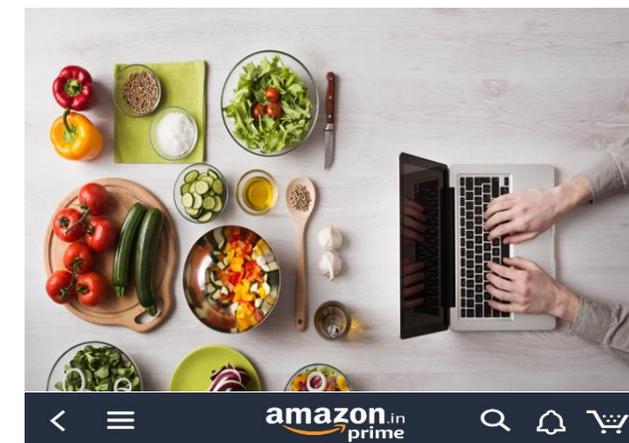
Lo sviluppo delle piattaforme digitali ha fatto crescere esponenzialmente il settore dell'e-commerce alimentare del 39% all'anno tra il 2010 e oggi.

Le vendite attraverso le piattaforme di **food delivery** valevano **nel 2015 70 milioni di euro, nel 2018 oltre 360 milioni e nel 2020 più di 700 milioni.**

La pandemia ha contribuito alla crescita esponenziale di questo fenomeno (+20% di valore tra 2020 e 2021) che **si avvicina oggi in Italia ai 2 miliardi di euro complessivi** e che ha, inoltre, ulteriori e ampie possibilità di sviluppo futuro.

The European house Ambrosetti - Forum sul food & beverage n. 7, Bormio 9-10 giugno 2023

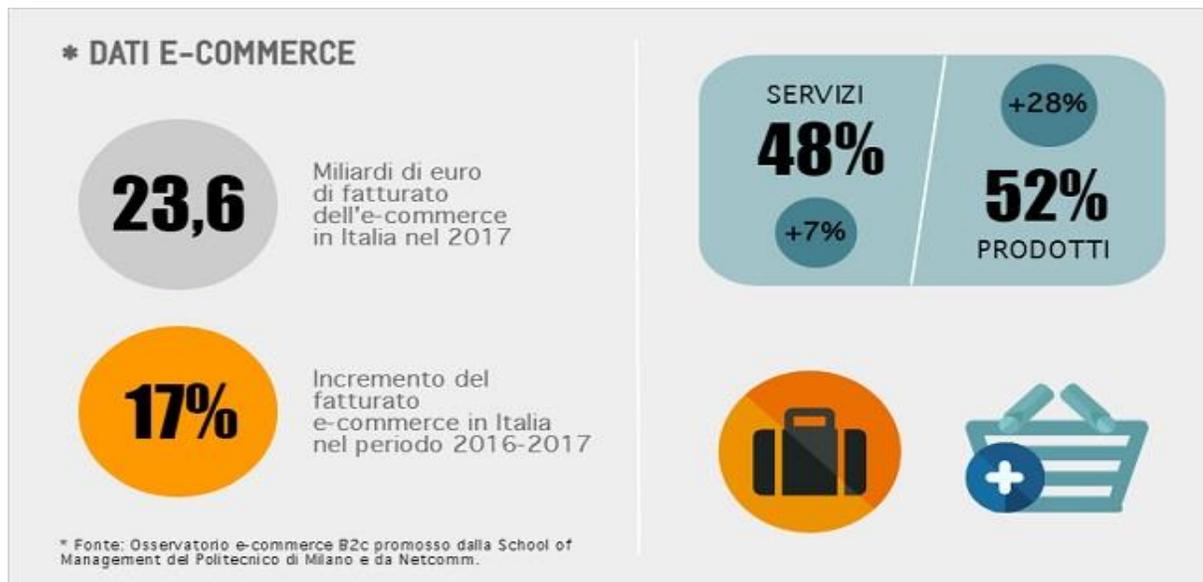
C'è bisogno di una normativa chiara e precisa per il settore, oltre che controlli più capillari sulla sicurezza e rintracciabilità del cibo veicolato a casa e in ufficio.



PIN-CODES WHERE AMAZON FOOD IS AVAILABLE:
560048, 560037, 560066, 560103

If you have an address from the above list, kindly
[change or add a new address](#)

COMODITÀ, ACCESSIBILITÀ, INFORMAZIONI, PREZZO



AUTORIZZAZIONI

- SCIA attività produttiva commercio elettronico;
- SCIA di trasporto (se effettuato in proprio);
- Piano HACCP.

RESPONSABILITÀ DELL'OSA

- Filiera fornitore/produttore/cliente tracciata e sicura;
- Pratiche leali di informazione (art. 7 Reg. UE 1169/11).

COMUNICAZIONE A DISTANZA

Qualunque mezzo che, senza la presenza fisica e simultanea del fornitore e del consumatore, possa impiegarsi per la conclusione del contratto tra le parti.

DEFINIZIONE DI COMMERCIO ELETTRONICO

Insieme delle attività di vendita e acquisto di prodotti effettuato tramite Internet.

REQUISITI D'INFORMAZIONE

Gli alimenti forniti mediante mezzi di comunicazione a distanza devono essere soggetti agli stessi requisiti di informazione degli alimenti venduti nei negozi. **Tutte le indicazioni obbligatorie sono disponibili al momento della consegna.**

Alimenti preimballati: ad eccezione del TMC/DS e del Lotto tutte le informazioni obbligatorie sono disponibili prima della conclusione di acquisto.

Alimenti non preimballati: i singoli stati membri decidono come disciplinare la vendita alimentare a distanza e le indicazioni da richiedere. **Rimane l'obbligo di indicare le informazioni sulla sicurezza (es: allergeni, usi e conservazione particolare).**

9. Prodotto acquistato on line – Commercio elettronico (art. 36)

1. Nel caso di animali e merci messi in vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza, **si possono impiegare ai fini di un controllo ufficiale campioni che le autorità competenti ordinano dagli operatori senza svelare la propria identità.**

2. Le autorità competenti, una volta in possesso dei campioni, adottano tutte le misure necessarie affinché gli operatori dai quali sono stati ordinati detti campioni:

- a) **siano informati del fatto che tali campioni sono stati prelevati nel contesto di un controllo ufficiale** e, a seconda dei casi, sono analizzati o sottoposti a prove al fine di eseguire tale controllo ufficiale;
- b) **se i campioni di cui a detto paragrafo sono analizzati o sottoposti a prove, possano esercitare il diritto a una controperizia** come previsto all'articolo 35, paragrafo 1.



