

**Cratia,
il futuro
dell'agricoltura**



ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI CODICE D1

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE PER L'UMBRIA 2014-2020
MISURA 1 - SOTTOMISURA 1.1, FORMAZIONE PROFESSIONALE ED ACQUISIZIONE COMPETENZE
TIPOLOGIA DI INTERVENTO 1.1.1 ATTIVITÀ A CARATTERE COLLETTIVO - G.B.N. 4202017 -
ANNUALITÀ 2017 - DDM - SOSTEGNO N. 9420008743



FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE
CREANDO SOSTE
NELLE ZONE RURALI



www.cratia.it

Cratia
Confagricoltura Umbria

PRINCIPI GENERALI RELATIVI ALL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Chiarezza

Le informazioni devono essere trasparenti e facilmente

Leggibilità

Le informazioni devono essere riportate in caratteri chiari e leggibili

Indelebilità

Le informazioni devono essere leggibili per tutta la vita commerciale del prodotto (sconsigliato riportare informazioni su parti removibili della confezione);

Veridicità

Gli operatori devono garantire che le informazioni riportate in etichetta siano vere e dimostrabili.

LE REGOLE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Gli **alimenti** e i **mangimi** non possono essere immessi nel mercato se sono dannosi per la salute e inadatti al consumo umano.

I **responsabili** della loro immissione nel mercato (non solo la vendita al consumatore finale) sono i **titolari** delle imprese alimentari e dei mangimi. (Art. 14 e 17 Reg. 178/02).



GARANTIRE LA RINTRACCIABILITÀ DEL LORO PRODOTTO

Capacità di individuare in tutta la catena di produzione alimentare da dove proviene e dove va il loro prodotto o ingrediente.

L'alimento (es. grano), anche parzialmente trasformato (farina), deve essere identificato e si deve sapere a chi è stato venduto.

Le linee guida del Ministero della Salute obbligano ad avere le seguenti informazioni per la produzione primaria:

- NATURA E QUANTITÀ DEL PRODOTTO COMMERCIALIZZATO
- NOME E RECAPITO DEI CLIENTI E DEL FORNITORE
- DATA DI CONSEGNA DEI PRODOTTI

Il produttore deve tenere sotto controllo molte altre cose, se vuole vendere un prodotto salubre

Tra queste vi è la presenza di residui di:

- SOSTANZE CHIMICHE (ANTIBIOTICI, FITOFARMACI ETC.)
- OSSINE VEGETALI O ANIMALI (MICOTOSSINE)
- ALLERGENI

Ma anche

- INQUINAMENTO BIOLOGICO
- INQUINAMENTO FISICO

Tra queste vi è la presenza di residui di:

- SOSTANZE CHIMICHE (ANTIBIOTICI, FITOFARMACI ETC.)
- TOSSINE VEGETALI O ANIMALI (MICOTOSSINE)
- ALLERGENI



Cratia, il futuro dell'agricoltura

Il produttore deve:

- ANALISI DEL RISCHIO - HACCP VALUTARE QUALE SIA IL PERICOLO CHE SI POSSANO VERIFICARE ALL'INTERNO DEL SUO PROCESSO PRODUTTIVO
- AUTOCONTROLLO TENERE SOTTO CONTROLLO IL PROCESSO LÀ DOVE È PERICOLOSO E REGISTRARE LE ATTIVITÀ
- VALUTARE IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ALMENO OGNI ANNO FACENDO UN'ANALISI DEI RISULTATI DELLE REGISTRAZIONI ED ADEGUARE IL SISTEMA SE DEL CASO
- CONSERVARE LE REGISTRAZIONI
- FORNIRE INFORMAZIONI SUL SUO PRODOTTO PER GARANTIRE:
 - La sicurezza alimentare
 - Informazione del consumatore

LE INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Queste informazioni si trasmettono da produttore a produttore e non devono essere comunicate necessariamente al consumatore finale.

Le informazioni obbligatorie sono:

- > **Tracciabilità** (lotto, quantità, nome del prodotto, provenienza, destinazione)
- > **Dichiarazioni** di presenza o meno di **sostanze particolari** (OGM, Allergeni)
- > **Dichiarazioni di caratteristiche del prodotto** (tipo, pezzatura, classe commerciale, eventuali modalità di conservazione)
- > **Le informazioni volontarie** (richieste da chi acquista) possono essere:
 - **Dichiarazione di conformità igienico sanitaria**
 - **Certificazioni**



CERTIFICAZIONI

- > **sull'identità e la composizione**, le proprietà o altre caratteristiche dell'alimento;
- > **sulla protezione** della salute dei consumatori (effetto nocivo sulla salute di alcune categorie di consumatori)
- > **sull'uso sicuro** dell'alimento (durata e condizioni di conservazione)
- > **l'impatto sulla salute**, (i rischi e le conseguenze collegati a un consumo nocivo e pericoloso dell'alimento)
- > **sulle caratteristiche nutrizionali** che consentano ai consumatori di effettuare scelte consapevoli.



REGOLAMENTO 1169/11

Un unico testo regolativo le normative in tema di:

- etichettatura,
- presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari
- etichettatura nutrizionale,
- informazione sulla presenza di ingredienti allergenici.

I principi fondamentali su cui si basa il regolamento sono:

- leggibilità delle informazioni essenziali:

l'altezza minima dei caratteri, il loro spessore, il contrasto con luminoso e cromatico tra le diciture e lo sfondo etc

- informazioni nutrizionali

le informazioni sul valore energetico e le proprietà nutrizionali di tutti i prodotti in vendita



- Informazioni sulla presenza di ingredienti allergenici.

tutte le informazioni cruciali per la popolazione con queste problematiche di salute dovranno essere fornite anche in occasione di acquisto di prodotti non preconfezionati, oltreché presso gli esercizi pubblici e di ristorazione

- Informazioni che non inducano in errore il consumatore

ad esempio l'origine e la provenienza dei prodotti e delle loro materie prime;

- Informazioni specifiche su composizione e caratteristiche di alcuni prodotti

ad esempio l'obbligo di precisare la natura degli oli vegetali impiegati, l'eventuale decongelazione del prodotto venduto e varie altre che più avanti si esploreranno nei dettagli

A | la denominazione dell'alimento

B | l'elenco degli ingredienti

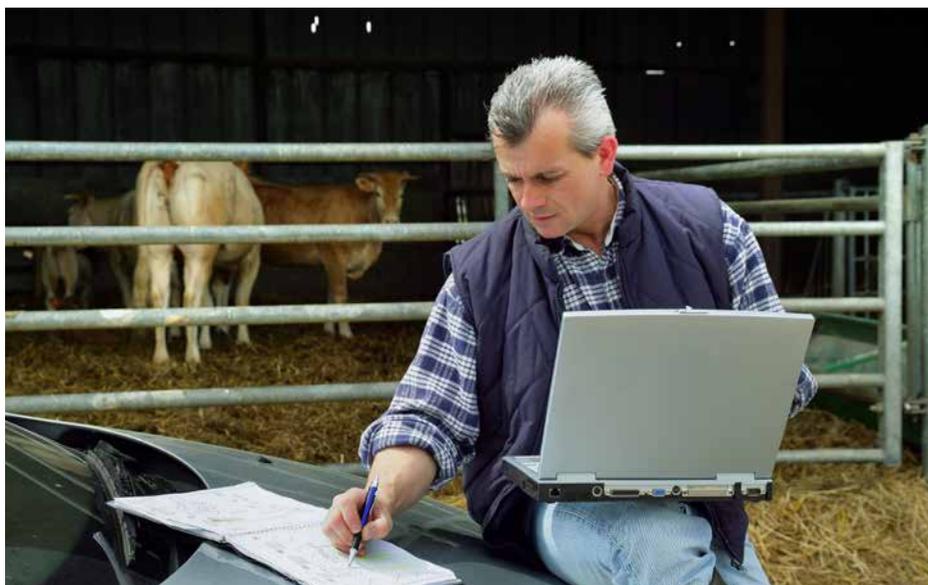
C | qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico (elencato nell'allegato II) che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;

D | la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti

E | la quantità netta dell'alimento

F | il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;

G | le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;



H | il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;

I | il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26

J | le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento

K | per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo

L | una dichiarazione nutrizionale

IL REGOLAMENTO SI APPLICA A



tutti i prodotti destinati al consumatore finale, e per la prima volta sono chiaramente compresi quelli somministrati dalle collettività (es. agriturismo, ristoranti, mense, ospedali, catering), nonché quelli destinati alle collettività (ad esempio le materie prime per le mense)



IL REGOLAMENTO NON SI APPLICA PER



l'indicazione della dichiarazione nutrizionale a:

- In generale ai prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti (ortofrutta, latte)
- I composti di gelificazione per le marmellate
- Gli alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie misura meno di 25 cm quadrati (cioccolatini..)
- Gli alimenti anche confezionati in maniera artigianale forniti direttamente in piccole quantità al consumatore finale o a strutture di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale (agriturismo)
- Alcolici con titolo alcolometrico superiore a 1,2%

l'indicazione dell'elenco degli ingredienti a:

- Ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi (quindi la IV gamma è esclusa)
- Gli aceti provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base
- Altri prodotti con regole europee specifiche.





INGREDIENTE PRIMARIO

Il regolamento introduce la definizione di **ingrediente primario**, che si intende essere quello o quelli che rappresentano più del 50% un alimento, o che sono associati abitualmente alla denominazione dell'alimento dal consumatore. In pratica un formaggio di pecora per avere come ingrediente primario il latte di pecora ne deve essere costituito da almeno il 51% della sua composizione.

L'ORIGINE



Si intende per luogo di origine **il luogo ove le merci sono interamente ottenute** (trasformate o meno), mentre per luogo di provenienza si intende il luogo di ultima trasformazione (articoli da 23 a 26 del Reg. 2013/92 "codice doganale"). L'indicazione dell'origine del prodotto o del luogo di provenienza rimane obbligatoria nel caso in cui la sua omissione risulti in grado di indurre in errore il consumatore (es. una mozzarella fabbricata in Germania e venduta in Italia).

Tali disposizioni entreranno in vigore mediante atti di esecuzione della Commissione e dopo la valutazione di impatto entro il 13 dicembre 2013.

Il regolamento esecutivo è stato oggetto di consultazione pubblica che è terminata il 1 febbraio

Regolamento esecutivo indicazione dell'origine dell'ingrediente principale (italian sounding)

Se in etichetta viene "decantata" un'origine mediante un nome, un'immagine o un pittogramma, e l'ingrediente principale non è del luogo "decantato" è obbligatorio inserire in etichetta la sua origine

In che modo?

"a scelta":

- "UE" o "non UE" o "extra UE"
- Macro-regione, che può abbracciare più Paesi, purché riconosciuta dal diritto pubblico internazionale o comunque facilmente intesa dal consumatore "mediamente informato";
- Il nome dello Stato membro o del Paese extra-UE;
- Regione o altro territorio, all'interno di uno Stato membro o Paese extra-UE, purché intesi con facilità dal consumatore.

Regolamento esecutivo indicazione dell'origine dell'ingrediente principale (italian sounding)

In che modo?

"a scelta":

- "l'atto esecutivo prevede anche la possibilità di non riportare l'origine del prodotto ma semplicemente di indicare in etichetta che 'l'origine dell'ingrediente (...) non coincide con l'origine del prodotto', o altra dicitura di pari significato.

Regolamento esecutivo indicazione dell'origine dell'ingrediente principale (italian sounding)

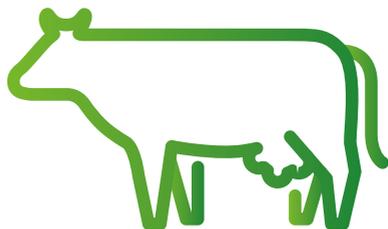
Chi è escluso?

- Regolamento (UE) 1151/2012 (DOP e IGP);
- Regolamento (UE) 1308/2013 (Organizzazione Comune dei Mercati, OCM);
- Regolamento (UE) 110/2008 (bevande spiritose e liquori);
- Regolamento (UE) 251/2014 (vini aromatizzati).

Sono altresì esclusi:

- i prodotti importati che rispettano specifici accordi internazionali;
- I marchi registrati (ai sensi della direttiva UE 2015/2436) ovvero I MARCHI COMMERCIALI





ORIGINE DELLE CARNI

Viene introdotto l'obbligo di indicare la provenienza delle carni fresche e congelate delle specie suina, ovina, caprina e di pollame vendute tal quali, con le modalità che la Commissione ha già stabilito con un atto delegato.

E' in corso di valutazione l'opportunità di estendere l'indicazione obbligatoria di origine anche alla carne usata come ingrediente di prodotti finiti

ORIGINE DI ALTRE CATEGORIE DI PRODOTTI.

Entro tre anni dall'entrata in vigore del regolamento la Commissione dovrà eseguire una valutazione d'impatto in merito all'eventuale estensione dell'obbligo di indicare l'origine ai seguenti prodotti:

- carni diverse da quelle già soggette a tale obbligo
- latte, latte utilizzato come ingrediente di prodotti lattiero-caseari
- prodotti non trasformati
- prodotti mono-ingrediente
- ingredienti utilizzati in quota superiore al 50%.



INDICAZIONI NAZIONALI SU ORIGINE E PROVENIENZA.

Gli Stati membri possono integrare a norma dell'articolo 38 la legislazione con provvedimenti nazionali relativi a singoli prodotti e loro categorie, nelle parti non soggette a regole comuni "purché non vietino, ostacolino o limitino la libera circolazione delle merci conformi al presente regolamento.

Tuttavia il singolo Paese può, secondo l'articolo 39, derogare alla regola dell'articolo 38 se le informazioni riguardassero la :

- a) protezione della salute pubblica;
- b) protezione dei consumatori;
- c) prevenzione delle frodi,
- d) protezione dei diritti di proprietà industriale e commerciale, delle indicazioni di provenienza, delle denominazioni d'origine controllata e repressione della concorrenza sleale".

In questi casi lo Stato membro che intende introdurre una nuova indicazione obbligatoria deve notificarne il progetto alla Commissione europea e non darvi attuazione prima dei tre mesi successivi, salvo parere negativo di quest'ultima
Quanto alle modalità di presentazione, il regolamento prescrive che "le informazioni volontarie sugli alimenti non possono occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie sugli alimenti" (art. 37).





TERMINI DA RIPORTARE IN ETICHETTA

“Scongelato”

Se l'alimento è stato congelato o surgelato prima della vendita e viene venduto scongelato, la denominazione di vendita deve venire accompagnata dalla dicitura “scongelato”. Questo obbligo non è valido per i casi di scongelamento di singoli ingredienti, di prodotti nei quali l'abbattimento di temperatura costituisca una fase di processo tecnologicamente necessaria, né conseguenze negative in termini di sicurezza e qualità (ad esempio il pesce scongelato ed immediatamente cucinato nella ristorazione, compresa quella degli Agriturismo)

“Ingrediente sostitutivo”

Se un ingrediente normalmente utilizzato (es. latte nel formaggio) o naturalmente presente nel prodotto è sostituito da altro ingrediente (es. fibre vegetali nel prodotto in questione), l'ingrediente sostitutivo deve essere indicato accanto alla denominazione di vendita, in caratteri di altezza non inferiore al 75% di quella del nome del prodotto. In tal modo si eviteranno ad esempio di confondere i “formaggi di soia” con i veri formaggi se questi vengono definiti tali.

“Carne ricomposta” e “pesce ricomposto”

La carne, le preparazioni di carne e i prodotti della pesca che appaiono come una fetta, filetto o porzione ottenuti da un unico pezzo, ma che in realtà sono composti da diversi pezzi di carne/pesce uniti tra loro tramite altri ingredienti (es. additivi o enzimi), devono recare la specifica indicazione sopra citata.

“Insaccati” involucro non commestibile.”

Gli insaccati devono riportare una specifica indicazione, vicino alla denominazione di vendita, laddove l'involucro non sia commestibile



Cratia, il futuro dell'agricoltura



RESPONSABILITÀ DELLE AZIENDE

In linea con i criteri stabiliti nel c.d. General Food Law (reg. CE n. 178/02), chi appone il proprio nome o ragione sociale o marchio sull'alimento destinato al consumatore finale - sia esso il produttore o il venditore - è responsabile della completezza e veridicità delle informazioni riportate in etichetta

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Nel caso l'alimento sia realizzato e/o confezionato da terzi per conto di un operatore che vi apponga il proprio nome o ragione sociale (es. private labels) è quest'ultimo che risponde della completezza e veridicità delle notizie riportate in etichetta. Per quanto riguarda le etichette di cibi di provenienza extra-UE è invece responsabile l'importatore.

D.LGS. 5 SETTEMBRE 2017 N. 145

Tutti gli alimenti preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività devono indicare in etichetta o sulla confezione la sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento (art. 3 comma 1). Nel caso questi alimenti debbano essere successivamente trasformati, preparati, frazionati o tagliati, nonché quelli non venduti direttamente al consumatore finale, è concesso inserire la sede dello stabilimento di produzione nei documenti commerciali che accompagnano o precedono la consegna delle merci (articolo 3, comma 2) La sede dello 'stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento è identificata dalla località e dall'indirizzo dello stabilimento (articolo 4, comma 1).

L'indirizzo può essere omesso nei seguenti casi:

- qualora l'indicazione della località consenta l'agevole e immediata identificazione dello stabilimento;
- la sede dello stabilimento coincida con quella dell'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione;
- i prodotti preimballati riportino il marchio di identificazione o il bollo sanitario prescritti dai Regolamenti del Pacchetto Igiene (852/04 e 853/04);
- Le sanzioni:
- Il decreto prevede una sanzione amministrativa pecuniaria nel caso di non rispetto dell'indicazione dello stabilimento di produzione da 3.000 a 24.000 euro.
- Nel caso non siano rispettati i requisiti di leggibilità (e altezza minima dei caratteri) stabiliti per le informazioni obbligatorie in etichetta la sanzione varia da 1.000 a 8.000 euro.

VENDITE A DISTANZA

Sono tutte quelle vendite che sono effettuate tramite telefono, televisione o internet. L'azienda è tenuta a fornire una parte delle informazioni obbligatorie sul materiale a sostegno della vendita a distanza (es. sito web per le vendite online, depliant per quelle telefoniche) o con altri mezzi appropriati (art. 14.1.a).

Tutte le informazioni obbligatorie devono poi venire offerte in fase di consegna (art. 14.1.b).

Oli e grassi vegetali

Non basterà più indicare la loro presenza in etichetta ma anche la natura degli oli e grassi specificamente utilizzati. Quando si usano miscele, è ammessa la dicitura "in proporzione variabile" in alternativa alla citazione in ordine decrescente di peso.

Oli e grassi di origine animale.

Sarà possibile (non obbligatorio) indicare, in alternativa alla dicitura generica "oli raffinati di origine animale", la specie animale da cui essi derivano.

Indicazione degli allergeni

Si fa riferimento alla lista dell'allegato 2 e deve essere inserito nell'elenco degli ingredienti con un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti. Se manca la lista degli ingredienti deve essere riportato l'allergene con la dicitura "contiene ..."

La novità è che non basta segnalare la presenza dell'allergene tal quale ma ogni qualvolta esso sia presente in più ingredienti e coadiuvanti tecnologici impiegati nella preparazione dell'alimento. Un esempio può essere quello dell'acido ascorbico utilizzato come conservante. Poiché il procedimento chimico industriale prevede l'uso di composti di zolfo, questi potrebbero essere presenti come residui di solfiti.

Dichiarazione nutrizionale obbligatoria

Tutti i prodotti alimentari preconfezionati, fatte salve rare eccezioni, dovranno riportare in un unico campo visivo sul retro dell'etichetta una tabella nutrizionale con i valori di:

- **energia (kcal/kj),**
- **grassi, acidi**
- **grassi saturi,**
- **carboidrati,**
- **zuccheri,**
- **proteine e sale (art. 30.1).**

Questi valori dovranno essere riferiti a 100g/ml ed eventualmente, su base volontaria, alla porzione (art. 33).

La Commissione adotterà, mediante atti delegati, regole sulla espressione per porzione o unità di consumo per alcune categorie di alimenti (5 anni).



Ulteriori forme di informazione nutrizionale

Acidi grassi trans (TFA's).

Entro tre anni dall'entrata in vigore del regolamento verrà redatto dalla Commissione un rapporto sulla possibile previsione obbligatoria degli acidi grassi trans nella tabella nutrizionale. Il dossier sarà eventualmente accompagnato da una proposta legislativa. In attesa del rapporto della Commissione non sarà consentita l'indicazione dei TFA's, neppure su base volontaria

Macellazione rituale (Halal e Kosher).

Le carni di animali soggetti a macellazione rituale non devono, né dovranno riportare diciture specifiche in etichetta.

La Commissione procederà a un apposito studio per trovare un equilibrio tra le stesse e le esigenze di benessere animale condivise in UE, in sede di revisione delle normative a ciò dedicate.

Controlli

Il regolamento affida agli Stati membri la responsabilità di gestire i controlli ufficiali sull'informazione al consumatore relativa ai prodotti alimentari, "conformemente alle disposizioni del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali".



CARNI SUINE OVINE CAPRINE

L'articolo 5 del regolamento 1337/13 definisce le regole sull'etichettatura della carne suina

- > **Allevato in:** nome dello Stato membro o del paese terzo
- > **Macellato in:** nome dello Stato membro o del paese terzo

> Suino... Allevato in...

Se l'animale abbattuto è di **età superiore a sei mesi**, è obbligatorio indicare il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno quattro mesi.

Se l'animale abbattuto sia di **età inferiore a sei mesi e con un peso a vivo di almeno 80 kg**, va riportato il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui si è svolto l'allevamento dopo che l'animale ha raggiunto i 30 kg

Se l'animale abbattuto è di età inferiore a sei mesi e con un peso a vivo inferiore a 80 kg, va indicato il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui si è svolto l'intero periodo di allevamento

> Ovini... Allevato in...

Per la specie ovina e caprina è d'obbligo il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui si è svolto:

- l'ultimo periodo di allevamento di almeno sei mesi, o,
- nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a sei mesi, dello Stato membro o del paese terzo in cui si è svolto l'intero periodo di allevamento.

Volatili... Allevato in...

Per quanto riguarda i volatili è obbligatorio indicare il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui

- si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno un mese, o,
- nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a un mese, dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento dopo che l'animale è stato immesso all'ingrasso.



E se nessuna di queste cose è avvenuta?

Se il periodo di allevamento necessario per indicare “allevato” non sia stato raggiunto in nessuno degli Stati membri né dei paesi terzi in cui l'animale è stato allevato, in etichetta viene riportato

- «Allevato in vari Stati membri dell'Ue»

O nel caso in cui le carni o gli animali siano stati importati nell'Unione, da

- «Allevati in: vari paesi extra Ue»
- «Allevati in: vari paesi dell'Ue e paesi extra Ue».

Anche se il periodo di allevamento necessario per indicare “allevato” non è stato raggiunto in nessuno degli Stati membri o dei paesi terzi viene indicato ugualmente «Allevato in: (elenco degli Stati membri o dei paesi terzi di allevamento dell'animale)» se l'operatore del settore alimentare dimostra alle autorità competenti che l'animale è stato allevato in tali Stati membri o paesi terzi

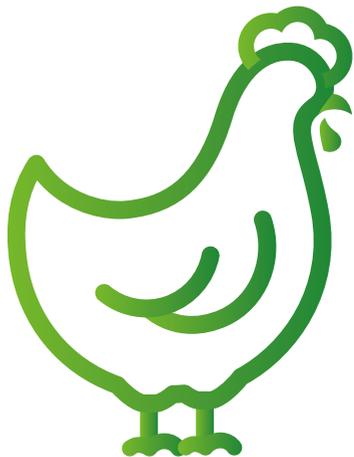
Quando posso scrivere che è italiano?

Per quanto riguarda la dicitura “Allevato in Italia” le regole variano a seconda delle diverse specie animali.

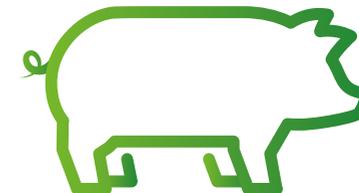
I suini macellati sopra i 6 mesi devono trascorso almeno gli ultimi 4 mesi in Italia o al momento dell'arrivo in Italia devono pesare meno di 30 kg ed al momento della macellazione superare gli 80 kg, ed ancora, se al momento della macellazione pesano meno di 80 kg devono aver trascorso l'intero periodo di allevamento in Italia.

Gli ovini e i caprini devono aver vissuto almeno gli ultimi 6 mesi in Italia o se macellati prima dei 6 mesi di vita devono aver trascorso in Italia l'intero periodo di allevamento.

Il pollame deve aver trascorso almeno l'ultimo mese in Italia o, se macellato prima del primo mese di vita, aver trascorso l'intero periodo di ingrasso in Italia.



ORIGINE DELLA CARNE SUINA UTILIZZATA COME INGREDIENTE D.M in corso di pubblicazione



I prodotti alimentari a cui si applica la disposizione nazionale sono carni di ungulati domestici della specie suina:

- macinate;
- separate meccanicamente (ad esempio i wurstel);
- le preparazioni di carni suine (ad esempio i tortellini, il ragù);
- i prodotti a base di carne suina (ad esempio prosciutti e salumi).

Modalità di etichettatura

Dovrà essere evidenziato in etichetta il luogo di provenienza della carne suina, indicando il Paese di nascita, di allevamento e di macellazione dell'animale. In caso di coincidenza dei Paesi, sono consentite le seguenti modalità:

- Se la carne proviene da suini nati, allevati e macellati nello stesso paese, è consentito utilizzare: “Origine: (nome del paese) “o, se carne è anche trasformata in Italia, si potrà utilizzare la dicitura “100% Italiano”;
- Se la carne proviene da suini nati, allevati e macellati anche in uno o più Paesi membri dell'UE si può utilizzare l'indicazione: “Origine: UE”;
- Se la carne proviene da suini nati, allevati e macellati in uno o più Paesi non membri dell'UE si può utilizzare l'indicazione: “Origine: extra UE”;
- Nel caso le indicazioni di origine si riferiscano a più di uno Stato, il riferimento al nome del Paese può essere sostituito da “UE” e “extra UE” .
- L'indicazione dell'origine deve essere riportata nel campo visivo principale (di solito quello davanti) in modo da risultare facilmente visibile e chiaramente leggibile.
- L'indicazione non deve essere in nessun modo nascosta, oscurata, limitata o separata da altre indicazioni scritte o grafiche o da altri elementi suscettibili di interferire.
- I caratteri utilizzati, secondo quanto definito nell'allegato IV del regolamento (UE) n. 1169/2011, devono avere una parte mediana di dimensioni non inferiori a 1,2 millimetri.

MA..NON SI APPLICA ALLE DOP..IGP...



ORIGINE DELLA CARNE BOVINA

Denominazione dell'alimento

Per i **bovini di età maggiore di 12 mesi** si riporta la denominazione di vendita **"BOVINO ADULTO"** prevista dalla normativa nazionale che disciplina la vendita delle carni fresche (legge 4 aprile 1964, n. 171 così come modificata dalle leggi 12 dicembre 1969, n. 963, 16 febbraio 1983, n. 44 e 3 agosto 2004, n. 204) e prevista anche dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modifiche.

Per i **bovini di età inferiore ai 12 mesi**, invece, le denominazioni di vendita obbligatorie da riportare in etichetta sono quelle previste dalla normativa comunitaria (allegato VII - Regolamento (UE) n. 1308/2013) per le carcasse classificate con la lettera:

"V" (vitello, carne di vitello - per le carni ottenute da bovini di età inferiore a otto mesi)

"Z" (vitellone, carne di vitellone - per le carni ottenute da bovini di età pari o superiore a otto mesi, ma inferiore a dodici mesi).

Per poter utilizzare dizioni comunemente accettate dal commercio e conosciute dal consumatore a livello locale (**toro, vacca, manzo, scottona, giovenca, sorana**), le mezzene dei bovini di età superiore ai 12 mesi devono essere state classificate al macello ai sensi dell'allegato IV - Regolamento (UE) n. 1308/2013 (in etichetta la dizione deve essere sempre abbinata alla denominazione di vendita obbligatoria **"bovino adulto"**).

L'etichetta deve recare le seguenti indicazioni:

- UN NUMERO DI RIFERIMENTO O UN CODICE DI RIFERIMENTO che evidenzii il nesso tra le carni e l'animale o gli animali. Tale numero può essere il numero d'identificazione del singolo animale da cui provengono le carni, o il numero d'identificazione di un gruppo di animali;

- IL NUMERO DI APPROVAZIONE DEL MACELLO PRESSO IL QUALE SONO STATI MACELLATI l'animale o il gruppo di animali e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale macello. L'indicazione deve recare le parole «Macellato in [nome dello Stato membro o del paese terzo] [numero di approvazione]»;
- IL NUMERO DI APPROVAZIONE DEL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO presso il quale sono stati sezionati la carcassa o il gruppo di carcasse e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale laboratorio. L'indicazione deve recare le parole «Sezionato in [nome dello Stato membro o del paese terzo] [numero di approvazione]».

Si indicano inoltre sulle etichette:

- **lo Stato membro o il paese terzo di nascita.**

L'indicazione deve recare le parole «Nato in [nome dello Stato membro o del paese terzo]»;

- **gli Stati membri o i paesi terzi in cui ha avuto luogo l'ingrasso.**

L'indicazione deve recare le parole «Allevato in [nome dello Stato membro o del paese terzo]».

Tuttavia, se le carni bovine provengono da animali nati, detenuti e macellati nello stesso Stato membro, si può indicare **«Origine: (nome dello Stato membro)»** oppure in uno stesso paese terzo, si può indicare **«Origine: (nome del paese terzo)»**.





ETICHETTATURA FACOLTATIVA INFORMAZIONI FACOLTATIVE NON DESUMIBILI DALLA DOCUMENTAZIONE UFFICIALE.

> Art. 3, comma 1 del decreto ministeriale 16 gennaio 2015

Informazioni quali: età, sesso, categoria del bovino adulto (vitellone, scottona, ecc.), regione di allevamento del bovino, periodo di allevamento in Italia, ecc.

non necessitano di un disciplinare per poter essere riportate in etichetta.

Queste informazioni possono essere riportate volontariamente sulle etichette dagli operatori o dalle organizzazioni che commercializzano carni bovine in quanto direttamente o indirettamente desumibili dal passaporto del bovino medesimo o dalla BDN.

L'informazione che rende nota l'azienda presso la quale il bovino è stato allevato, rientrando tra le informazioni desumibili dalla documentazione ufficiale, non necessita di un disciplinare per poter essere riportata in etichetta.

> Art. 3, comma 2 del decreto ministeriale 16 gennaio 2015

Le informazioni facoltative, quali: il sistema di allevamento, la razione alimentare, la tipologia di alimentazione, i trattamenti terapeutici, l'epoca di sospensione dei trattamenti terapeutici, il benessere animale, la razza o il tipo genetico, periodo di frollatura delle carni,

Possono essere riportate in etichetta previo invio della documentazione tecnica prevista dal DM al Mipaaf

	Ovini/Caprini	Suini	Volatili
Origine:	carne di animali nati allevati e macellati in un unico paese	carne di animali nati allevati e macellati in un unico paese	carne di animali nati allevati e macellati in un unico paese
Allevato in:	Per animale oltre i sei mesi, lo stato in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno sei mesi	Per animale oltre i sei mesi, lo stato in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno quattro mesi	Per animali oltre il mese di età, lo stato in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno un mese
	Per animale sotto i sei mesi, lo stato in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento	Per animale sotto i sei mesi e di almeno 80 kg di peso, lo stato in cui è stato allevato dopo che ha raggiunto i 30 kg di peso	Per animali sotto il mese di età, lo stato in cui è stato allevato da quando è stato messo all'ingrasso
		Per animale sotto i sei mesi e sotto gli 80 kg di peso, lo stato in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento	
Macellato in:	Lo stato in cui ha avuto luogo la macellazione	Lo stato in cui ha avuto luogo la macellazione	Lo stato in cui ha avuto luogo la macellazione

ETICHETTA OBBLIGATORIA	ETICHETTA VOLONTARIA
<p>CONTROFLETTO DI BOVINO ADULTO</p> <p>Lotto N°065 Nato in: Francia Allevato in: Francia/Italia Macellato in: Italia MXXX Sezionato in: Italia SXXX Codice di riferimento: XXXXXX PREZZO: 13,90 €/Kg Peso:</p>	<p>CONTROFLETTO DI VITELLONE</p> <p>Lotto N°065 Marca auricolare: XXXXXX Tipo genetico: Blonde d'Aquitaine Sesso: Maschio Nato in: Francia Allevato in: Francia/Italia Allevato in: Italia per 10 mesi c/o Azienda Agricola: XXXX sito in: XXXX Alimentato senza grassi e farine animali Allevato in stabulazione libera Macellato in: Italia MXXX il 17/12/04 Macello: XXXX sito in: XXXX Età: 17 mesi - Categoria: U3 Sezionato in: Italia SXXX il 20/12/04 PREZZO: 13,90 €/Kg Peso netto: 246 g - 3,67 €</p>



ETICHETTA DELL'OLIO D'OLIVA

Le novità e alcune specifiche

Tra le informazioni facoltative si possono inserire

L'acidità

La campagna di raccolta

L'ACIDITÀ

Ora cambia il metodo: i valori fisico-chimici devono oggi essere indicati in etichetta non rispetto al profilo analitico dell'olio al momento dell'imbottigliamento ma tenendo conto della soglia massima che potrebbero raggiungere in corrispondenza del termine minimo di conservazione, anch'esso indicato in etichetta

Oltre al riferimento dell'acidità è possibile **riportare anche valori fisico-chimici diversi**, come ad esempio gli etil esteri, l'indice di perossidi, il tenore in cere, l'assorbimento nell'ultravioletto, steroli totali, ecc., determinati ai sensi del reg. Cee 2568/1991.

Anche in questo caso, è possibile indicare in etichetta uno o più dati analitici tenendo presente che **va indicato il valore massimo previsto alla data del termine minimo di conservazione dell'olio**. In termini generali si deve tenere presente che nel caso i valori, dell'acidità così come gli altri parametri, siano superiori a quelli dichiarati, è configurabile un'irregolarità anche se gli stessi dovessero rientrare nella categoria di olio dichiarata

Nella nuova logica è quindi necessario tener conto delle fisiologiche variazioni degli indicatori fisico-chimici che gli oli d'oliva, anche confezionati, patiscono con l'invecchiamento.

In Italia si tratta di un'indicazione obbligatoria soltanto per l'olio italiano destinato al mercato interno, che diviene facoltativa nel caso la partita di olio sia destinata al mercato estero.

La campagna di raccolta può indicare l'intera campagna (ad esempio "2018/2019") oppure il mese e l'anno di molitura (e non di raccolta) delle olive.

Ad esempio per olive raccolte il 31 ottobre 2018 e molite il 1° novembre 2018 si dovrà indicare in etichetta "novembre 2018" e non "ottobre 2018".

Solo sull'olio **ottenuto da una sola campagna di raccolta** può essere messa la dicitura relativa al periodo di raccolta olive.

Per gli **oli a denominazione** il disciplinare di produzione regola le modalità di indicazione

del periodo di raccolta.

Per gli **oli extra vergini di oliva** generici invece non si può fare alcun riferimento diretto alla raccolta ma, a condizione che l'olio extra vergine di oliva sia sul registro Sian che in orciaia sia diviso da quello di campagne precedenti, è consentito usare esclusivamente la dicitura "Campagna di raccolta olive 2018/2019". Tutte le altre diciture non sono consentite.

Le istruzioni operative dell'Icqrif sono molto chiare e precise: non si possono usare altri termini.

Il Reg. UE 1096/2018 /art.1 punto (1) lett. b) stabilisce che "la campagna di raccolta deve essere indicata sotto forma della relativa campagna di commercializzazione oppure sotto forma del mese e anno della raccolta, in questo ordine. Il mese corrisponde al mese di estrazione dell'olio dalle olive".

È quindi importantissimo se volete utilizzare questa seconda modalità che l'olio sia caricato sia nel registro separatamente o comunque in partite formate da lotti di lavorazione (frangitura delle olive) del mese di estrazione che andrete a dichiarare in etichetta



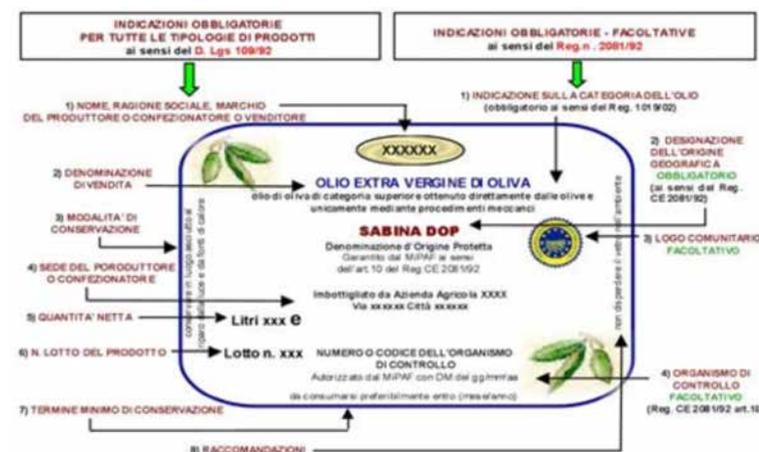
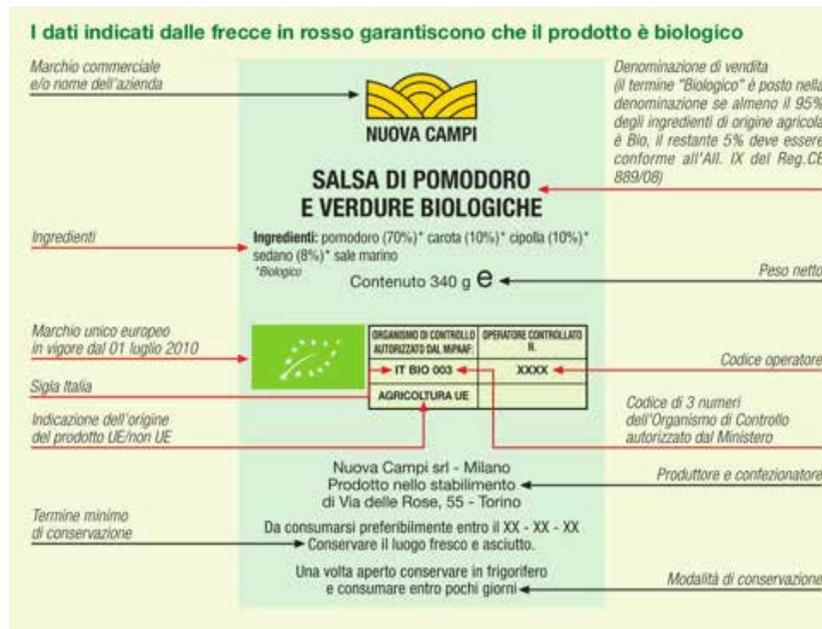


I riferimenti al metodo di produzione biologico compaiono nella denominazione di vendita, e dove presente, nella lista degli ingredienti di riferimento a quelli biologici.

Riferimenti alla certificazione: nello stesso campo visivo del logo europeo deve comparire il codice dell'Organismo di Controllo, e sotto questo, l'indicazione di origine. Per i prodotti destinati al mercato nazionale compaiono anche le diciture previste dal DM 18354 del 27/11/2009.

Il logo biologico dell'UE e l'indicazione di origine delle materie prime sono obbligatori.

Il logo di Suolo e Salute è facoltativo.



**Cratia,
il futuro
dell'agricoltura**



Cratia
Confagricoltura Umbria

www.cratia.it

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE PER L'UMBRIA 2014-2020
MISURA 1 - SOTTOMISURA 1.1.1. FORMAZIONE PROFESSIONALE ED ACQUISIZIONE COMPETENZE
TIPOLOGIA DI INTERVENTO 1.1.1 ATTIVITÀ A CARATTERE COLLETTIVO - O.S.R. N. 420/2017 -
ANNUALITÀ 2017. DOM. SOSTEGNO N. 9425008743



FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE
(GUARDA IL SITO:
www.cofe.europa.eu)

