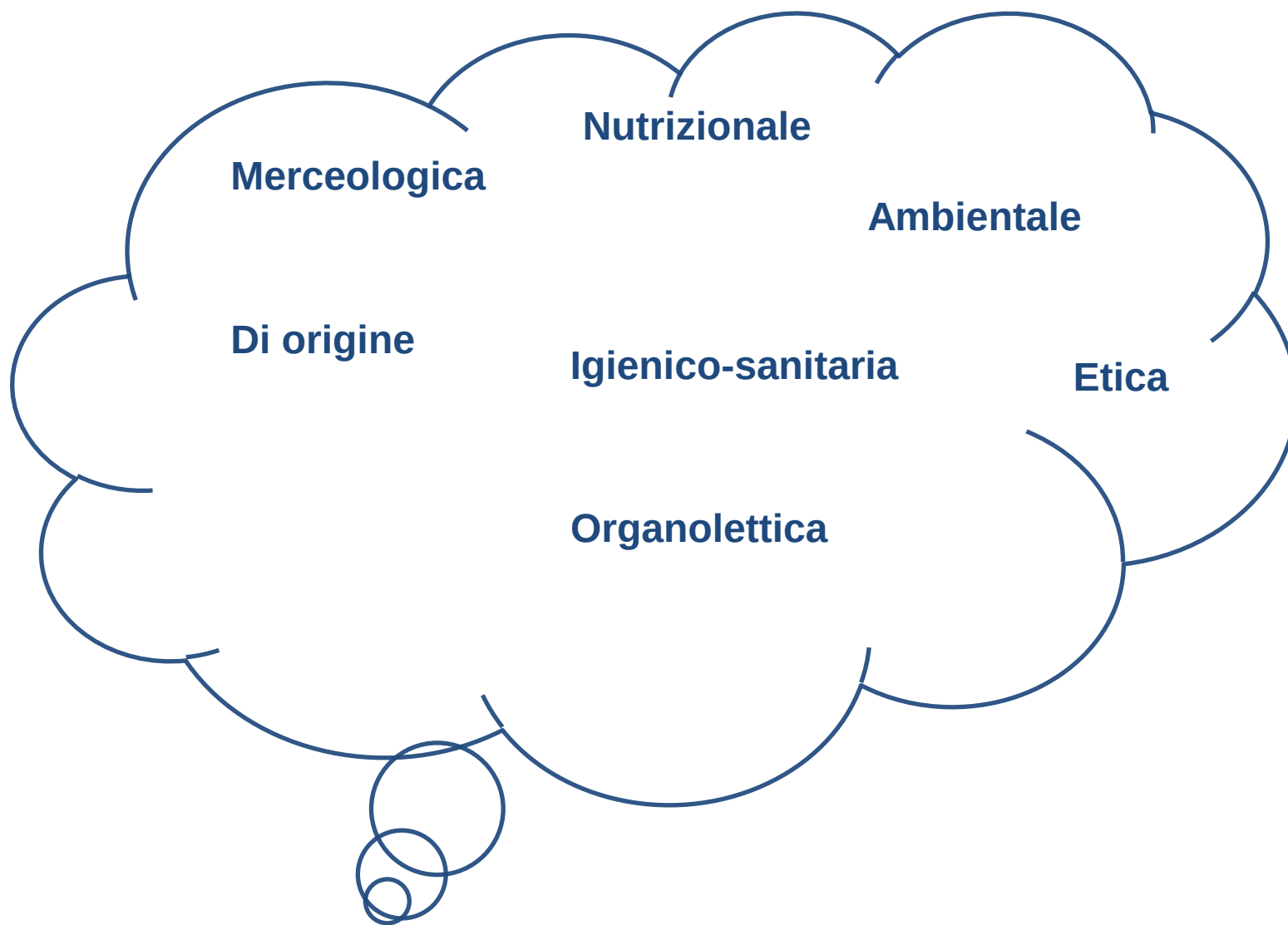


La rintracciabilità nell'ambito delle certificazioni di qualità e le attestazioni di origine

Dott. Agr. Lorenzo Moretti



QUALITÀ IN EUROPA





Livelli della qualità

Cogente disposizione di leggi che impongono l'adozione di un sistema gestionale o di uno standard di **qualità**

- sicurezza e tracciabilità del prodotto

☐ Disposizioni sulle etichette



ASUR competenti

☐ Responsabilità del produttore

Altre autorità pubbliche

Volontario norme e regole tecniche che costituiscono il criterio di riferimento per l'implementazione e la certificazione di un sistema gestionale o di uno standard legato al prodotto di **qualità**

origine - tradizione - compatibilità ambientale - specifiche di prodotto

☐ DOP, IGP, STG



Organismi privati

☐ BIOLOGICO

☐ MARCHI COLLETTIVI

Autorità pubbliche di controllo



QUALITÀ IN EUROPA

“Grado in cui un insieme di caratteristiche intrinseche soddisfa i requisiti”

Tutelare i consumatori

- ✓ garantire la sicurezza dei prodotti
- ✓ informare sulle caratteristiche dei prodotti
- ✓ proteggere il consumatore da prodotti che ostentano caratteristiche di qualità che non possiedono

Tutelare i produttori

- ✓ evitare la concorrenza sleale con immissione sul mercato di prodotti di scarsa qualità al minor prezzo

Valorizzare le produzioni

- ✓ diversificazione delle produzioni agricole in considerazione della vocazione e tradizione territoriale

Riferimento normativo di un prodotto agroalimentare

Sicurezza (Prerequisito)	Qualità volontaria	Qualità regolamentata
Obbligatorio	Volontario	Volontario
Regole fissate dall'Autorità Competenti (cogenti)	Riferimenti normativi elaborati da Enti di normazione con il consenso di tutte le parti interessate o norme (disciplinari di produzione) elaborati da organizzazioni	Regole fissate dall'Autorità Competenti
Regole tecniche	Norme tecniche	Regole tecniche
Certificazione: Non applicabile nell'agroalimentare	Certificazione: Disciplinare di Produzione, ISO 22005 Rintracciabilità di filiera, ecc...	Certificazione: Regolamenti Comunitari (DOP, IGP, STG, BIOLOGICO)

QUALITÀ DI UN PRODOTTO AGROALIMENTARE

1° Elemento: ***referimento normativo del prodotto***

2° Elemento: ***esistano dei requisiti del prodotto da verificare***

3° Elemento: ***i requisiti siano oggettivi e misurabili***

4° Elemento: ***i requisiti siano verificati da un soggetto terzo***

5° Elemento ***che la terza parte sia a sua volta credibile (UNI CEI EN 45011)
(ISO/IEC 17065)***

REGOLAMENTO UE N. 1151/2012

OLIVA ASCOLANA DEL
PICENO DOP



CASCIOTTA
D'URBINO DOP



CIAUSCOLO IGP



MOZZARELLA STG



BOVINMARCHE



MARCHIO
COLLETTIVO



VANTAGGI PER LE AZIENDE

Aumentare la competitività sul mercato;



Assicurare alle stesse un prezzo di vendita più remunerativo;



Razionalizzare il processo produttivo al fine di aumentare la produttività.





05 dicembre 2013

Memorandum di intesa tra l'amministrazione generale per la supervisione e il controllo dei prodotti alimentari e farmaceutici della Repubblica Popolare Cinese (Chinese Food and Drug Administration, CFDA) e il Ministero della salute Italiano per la collaborazione nel settore della supervisione dei prodotti alimentari, dei prodotti farmaceutici, dei dispositivi medici e dei prodotti cosmetici

Art. 2

-Le parti intendono sviluppare e promuovere la collaborazione nel campo della sicurezza alimentare con particolare attenzione ai seguenti settori:

- ***Normativa***
- ***Requisiti tecnici***
- ***Sistema di controlli delle ispezioni degli alimenti e dell'applicazione della legge***
- ***Situazioni di allerta nel settore alimentare***

I PRINCIPI GENERALI DELL'ESPORTAZIONE VERSO PAESI TERZI PER I PRODOTTI AGROALIMENTARI



- garantire la sicurezza degli alimenti
- prevenire la diffusione tra i Paesi di malattie di piante ed animali

Le regole per la produzione di alimenti che possano essere considerati sicuri sono regolamentate, a livello internazionale, dal **Codex Alimentarius** (www.codexalimentarius.org) organismo internazionale coordinato dalla FAO (Organizzazione mondiale per l'alimentazione e l'agricoltura) e dall'WHO (World Health organization).

The screenshot shows the official website of the Codex Alimentarius. The header features the organization's name in large letters, its mission statement 'International Food Standards', and logos for the World Health Organization and the Food and Agriculture Organization of the United Nations. A navigation menu on the left lists various sections like 'About Codex', 'Standards', and 'Contact & Links'. The main content area includes an 'About Codex' section with text about food safety and a large image of a golden field under a blue sky. A right-hand sidebar contains 'Latest news' and 'FAO/WHO Scientific Basis for Codex' sections with links to recent publications and scientific basis documents.

- le procedure di base per minimizzare (in tutta la catena alimentare) il rischio dei pericoli microbiologici, fisici e chimici, si tratta delle procedure HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)
- gli standard internazionali di carattere generale (come ad esempio quello relativo al "Congelamento rapido del pesce eviscerato e non eviscerato")
- la gestione della lista ufficiale degli additivi alimentari (GSFA)
- la determinazione del limite massimo di principi attivi in campo veterinario e pesticidi (MRLs)
- guide tematiche (come ad esempio "Sistemi di certificazione ed ispezione per l'importazione ed esportazione degli alimenti").



Ministero della salute (www.salute.gov.it)
 Regioni
 Camere di Commercio italiana nel paese di riferimento
 Ambasciate Italiane nel paese di riferimento

PRINCIPI GENERALI DI IGIENE ALIMENTARE

appropriate preventive and corrective action, and ensure that effective monitoring and supervision takes place.

5.7 DOCUMENTATION AND RECORDS

Where necessary, appropriate records of processing, production and distribution should be kept and retained for a period that exceeds the shelf-life of the product. Documentation can enhance the credibility and effectiveness of the food safety control system.

5.8 RECALL PROCEDURES

Managers should ensure effective procedures are in place to deal with any food safety hazard and to enable the complete, rapid recall of any implicated lot of the finished food from the market. Where a product has been withdrawn because of an immediate health hazard, other products which are produced under similar conditions, and which may present a similar hazard to public health, should be evaluated for safety and may need to be withdrawn. The need for public warnings should be considered.

Recalled products should be held under supervision until they are destroyed, used for purposes other than human consumption, determined to be safe for human consumption, or reprocessed in a manner to ensure their safety.





FOOD SAFETY LAW OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA (RELATIVE IMPLEMENTAZIONI) - FEBBRAIO 2009-

Modello di riferimento HACCP

Inoltre:

- *Measures for the Safety Administration of Imported and Exported Food del 2011 (in vigore dal 2012);*
- *Measures for the Supervision and Administration of the Inspection and Quarantine of Imported and Exported Meat/Aquatic Products del 2011;*
- *Standard Nazionali (GB) predisposti dalle autorità per quasi ogni categoria di prodotto (soprattutto nel caso di prepackaged food come vino, caffè, acqua, latte, formaggi)*
- *National Food Safety Standard for Nutrition Labeling of Prepackaged Food in vigore dal 1° gennaio 2013.*
- *Standard National (GB): disposti dalle autorità cinesi per quasi ogni categoria di prodotto nel caso di prepackaged e standard accessori.*

Da un punto di vista amministrativo, l'importazione di prodotti alimentari in Cina dipende dall'Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau (EEIQB), siti su base regionale, che hanno il compito di controllare che i prodotti alimentari importati siano conformi alla normativa cinese ed il loro sdoganamento.



FOOD SAFETY LAW OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA (RELATIVE IMPLEMENTAZIONI) - FEBBRAIO 2009-

Tracciabilità

<u>Settore primario</u>	<u>-Commercianti di alimenti</u>
Registro di produzione	Registro di controllo e verifica
<u>-Produttori di alimenti</u>	nome
Registro di controllo "carico"	specifiche
nome	quantità
descrizione quantità	numero lotto produzione
fornitore	Periodo di conservazione
data di acquisto materie prime additivi, alimenti	data di acquisto
corredati	Fornitore
Registro ispezione degli alimenti in uscita "scarico"	
nome	
descrizione	
quantità	
data di produzione	
numero di lotto	
data di vendita	
nome e contatti dell'acquirente	



IMPORT ALIMENTARE

Registrazione
presso **AQSIQ**

-Esportatore
-Importatore

Indicata in etichetta

Controllo
conformità etichetta

CIQ

(China Entry-Exit Inspection and
Quarantine Bureau)

-Controllo merce in ingresso
-Registrazione importatori
-Registrazione esportatori

-Consegna documentazione relativa
all'esportatore a CIQ
-Stampa etichetta
-Applicazione dell'etichetta alla merce

-Carni bovine
-Carni suine (esclusi
stagionati prosciutto)
-Carni ovine
-Carni avicole
-Ortofrutticoli
freschi(escluso kiwi)

COSA GARANTIRE



AQSIQ (Amministrazione generale di supervisione di qualità, ispezione e quarantena della Repubblica Popolare Cinese)

- Approva le etichette (90 giorni prima)***
- I prodotti non etichettati possono essere etichettati in Cina***
- Informazioni:***

- nome ed indirizzo del produttore e del distributore*
- numero di registrazione del produttore*
- denominazione esatta del prodotto*
- nome commerciale e marchio*
- composizione degli ingredienti compresi additivi, conservanti e coloranti*
- composizione degli elementi nutritivi*
- peso netto (e peso sgocciolato per i prodotti in un liquido) in grammi o kilogrammi o volume in millilitri o litri*
- istruzioni per la conservazione*
- data di produzione e di scadenza*
- numero di lotto***
- paese d'origine***
- nominativo e indirizzo dell'importatore/distributore*

COSA GARANTIRE



AQSIQ (Amministrazione generale di supervisione di qualità, ispezione e quarantena della Repubblica Popolare Cinese)

Documenti da produrre:

- *Business license del produttore (italiano) e dell'importatore (cinese)*
- *Fatture*
- *Dichiarazione doganale*
- *Certificato di Origine*
- *Flowchart del processo di lavorazione*
- *Certificato sanitario del prodotto se necessario e se richiesto (vedi schede seguenti)*
- *Campionature del prodotto per testing (almeno 3)*
- *Scansione delle etichette (10 copie in formato A4 - alcuni testi riportano 7)*

Prodotto	Certificato di origine	Certificato sanitario	Certificato Fitosanitario	Certificato di Analisi	Certificato/autorizzazione dello stabilimento di produzione
Vino	☒	☒			
Salumi	☒	☒			☒
Lattici e formaggi	☒	☒			☒
Olio di oliva	☒				
Riso	☒				
Frutta	☒		☒		
Pasta (*)	☒				
Dolciumi (**)	☒				
Caffè	☒				

(*) per le paste ripiene possono essere richiesti certificati in relazione alla tipologia di ripieno

CERTIFICAZIONI DI QUALITA'



GREEN FOOD : marchio esclusivamente cinese, viene controllato il prodotto finale e non il metodo di produzione



SAFE FOOD : simile alla produzione integrata con disciplinare poco restrittivo e scarsa remunerazione



BIOLOGICO : difesa dell'ambiente per garantire la sicurezza alimentare



LE INDICAZIONI GEOGRAFICHE



Tutela



STO



AQSIQ



MOA

Convenzione di Parigi e dell'Accordo sui diritti di Proprietà Intellettuale relativi al commercio (WTO 2001)

Il termine Indicazione Geografica (IG) certifica l'origine geografica di un prodotto la cui reputazione e' dovuta principalmente a qualità e caratteristiche (quali ad esempio le condizioni naturali oppure il "know-how" produttivo e la tradizione), esclusive e legate all'ambiente geografico di appartenenza.

Registrazioni presso:

-State Trademark Office (STO) - Ufficio Statale Marchi - del "Certification mark" (marchio di certificazione) e "Collective mark"(marchio collettivo), così' come previsto dalla *Trademark Law- Legge sui Marchi*.

-AQSIQ - General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine Office - Amministrazione Generale del Controllo Qualità, Ispezione e Quarantena - del "Geographical Indication Product"(Prodotto a Indicazione Geografica), sulla base di norme speciali (Regolamenti in materia di protezione dei prodotti a Indicazione Geografica).

-Ministry of Agriculture (MOA) - Ministero dell'Agricoltura di "Geographical Indication of Agricultural Product" (Indicazione Geografica di Prodotto Agricolo),



PROGETTO 10+10



Jinxiang Da Suan



Guanxi Mi You



Yancheng Long Xia



Shaanxi Ping Guo



Lixian Ma Shan Ya



Longjing Cha



Longkou Fen Si



Obiettivo:

Procedura per la protezione nelle rispettive giurisdizioni territoriali e miglioramento della comprensione dei sistemi e delle procedure di registrazione

ALLA BASE



- ✓ Norme su etichettatura degli alimenti

D. lgs. 109/92 – D. lgs 181/200 Reg. UE 1169/2011

- ✓ Norme su tracciabilità e rintracciabilità

Reg. CE 178/2002 - Reg. 931/2011

- ✓ Norme del cosiddetto “pacchetto igiene”

In vigore dal 01/01/06

Reg. CE 852/04 Igiene dei prodotti alimentari

Reg. CE 853/04 Igiene alimenti di origine animale

Reg. CE 854/04 Controlli ufficiali prodotti di origine animale

Reg. CE 882/04 Controlli ufficiali mangimi alimenti e benessere animale

Direttiva 41/2004 Abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e disposizioni sanitarie.

Regolamenti connessi: 2073-2074-2075-2076 del 2005

Reg. CE 178/2002

Stabilire regole semplici per rintracciare ogni prodotto alimentare, ingredienti, sostanza atta a farne parte

- ☞ definizione di "alimento"
- ☞ obiettivi della legislazione alimentare
- ☞ **analisi del rischio**
- ☞ requisiti di sicurezza di alimenti e mangimi
- ☞ informazione del consumatore
- ☞ responsabilità
- ☞ rintracciabilità
- ☞ sistema di allerta e gestione delle crisi
- ☞ Autorità Europea per la sicurezza alimentare

Art.3 def. di Rintracciabilità:

"la possibilità di ricostruire e seguire un 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, trasformazione e distribuzione"

Art.17

"spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte."

Reg. CE 178/2002

Art. 18

"è disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime"

Art. 19

"Se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore del settore alimentare, esso deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti. Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori"

L'evoluzione del concetto di “RINTRACCIABILITA” elementi Reg. 852/2004

- ➡ Riguarda tutti gli alimenti
- ➡ Promuove un approccio integrato « dal campo alla tavola »
- ➡ Interessa tutti i livelli: produzione primaria, trasformazione, distribuzione, scambi/esportazione
- ➡ Assegna la responsabilità primaria dell'igiene degli alimenti agli operatori del settore alimentare
- ➡ Impone l'applicazione di procedure di gestione dei pericoli “basate sui principi HACCP” (manuali di corretta prassi operativa)
- ➡ Esclude dal campo di applicazione la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali

L'evoluzione del concetto di "RINTRACCIABILITA"

elementi Reg. 853/2004	elementi Reg. 854/2004	elementi Reg. 882/2004
Promuove una legislazione unitaria per tutti i prodotti di origine animale ed è applicato agli alimenti di origine animale « non trasformati » e « trasformati » NO per i prodotti composti (che contengono prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale).	Stabilisce i criteri e le responsabilità per il riconoscimento degli stabilimenti (laddove previsto) e per la conduzione dei controlli ufficiali sui prodotti alimentari al fine di verificare il rispetto da parte dell'operatore economico dei regolamenti di Igiene e sicurezza	E' un "regolamento quadro" che definisce i criteri sulla cui base i singoli Stati Membri devono organizzare i controlli ufficiali senza fissare i criteri specifici (non sono previsti "allegati tecnici")

L'evoluzione del concetto di "RINTRACCIABILITA" elementi Reg. 931/2011

- ❖ relativo ai requisiti di rintracciabilità fissati dal regolamento (CE) n. 178/2002
- ❖ Si applica agli alimenti trasformati e non trasformati come definiti all'art. 2 del Reg. (CE) 852/2004 (Non si applica agli alimenti contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale).

Informazioni richieste:

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



AQSIQ (Amministrazione generale di supervisione di qualità, ispezione e quarantena della Repubblica Popolare Cinese)

Reg. CE 178/2002 e pacchetto igiene

Reg. CE 931/2011 e pacchetto igiene



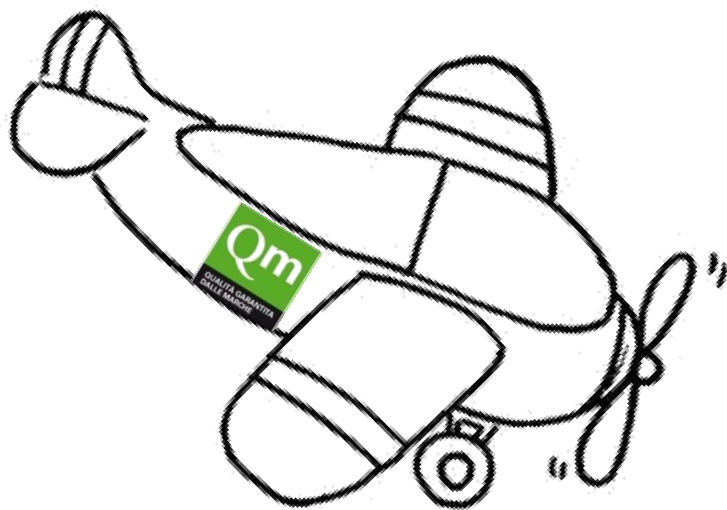
- ☞ analisi del rischio
- ☞ requisiti di sicurezza di alimenti e mangimi
- ☞ informazione del consumatore
- ☞ responsabilità
- ☞ rintracciabilità

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

Norme
Nazionali
GB (GB-T)

Norme Professionali
(settoriali) **SB-SB/T-SN-
SN/T-LS-NY-BB**

Strumenti della Regione Marche-A.S.S.A.M.



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Per contatti:

Via dell'industria 1 – Osimo

Tel. 071-808205

E-mail moretti_lorenzo@assam.marche.it