Regione Toscana

ISTITUTO AGRARIO FIRENZE

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Toscana

PERCORSO DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO PRESSO LA DIREZIONE "AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE" DELLA GIUNTA REGIONALE

A.S. 2017-2018

Controllo Etichettatura Prodotti Lattiero-Caseari

INDICE

Obiettivo e Normative

Costruzione Check-list

1. Prima parte
2. Seconda Parte
3. Seconda Parte A·B

Le nostre visite...

Cosa abbiamo imparato?!

Creatori

OBIETTIVO: Verifica sull'applicazione delle norme per l'etichettatura dei prodotti lattiero-caseari

Per realizzarlo è stato necessario ricorrere alle seguenti normative:

1) Regolamento UE 1169/2011

Per ottenere un elevato livello di tutela della salute dei consumatori a assicurare il loro diritto all'informazione

2) Regolamento 1076 del 31 marzo 2017

Indicante le modalità per riportare le informazioni dei sistemi di etichettatura nei prodotti lattiero-caseari

3) D.M. 990 del 28 marzo 2017 "Linee Guida", in attuazione al regolamento UE 1169/2011

Riguardante la corretta applicazione della richiamata normativa, al fine di assicurare una corretta informazione ai consumatori

4) Decreto 9 dicembre 2016

Art.2 *"indicazione in etichetta dell'origine del latte e di quello usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari"*

Art.3 *"Indicazione in etichetta in caso di mungitura, condizionamento o trasformazione del latte o dei prodotti alimentari"*

COSTRUZIONE CHECK-LIST

"È una lista di controllo ovvero un qualsiasi elenco esaustivo di cose da fare o da verificare per eseguire una determinata attività"

La check-list realizzata è divisa in 2 parti: la prima parte è costituita dalla data e ora sopralluogo, l'ubicazione e denominazione dell'attività commerciale e la tipologia dell'attività, mentre la seconda è divisa a sua volta in due parti, che differisce per i prodotti lattiero-caseari, ovvero prodotti ottenuti dalla trasformazione del latte (formaggi, mozzarelle, stracchino…).

La seconda parte per entrambi i casi presenta:

- Marchio e marchio sanitario
- Indicazione di cui all'articolo 9 del Regolamento UE 1169/2011
  - *denominazione dell'alimento*
  - *elenco ingredienti*
  - *allergeni*
  - *quantità di taluni ingredienti o categorie ingredienti*
  - *quantità netta dell'alimento*
  - *data di scadenza e termine minimo di conservazione*
  - *condizioni particolari di conservazione*
  - *il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti*
  - *dichiarazione nutrizionale*
- Campo Visivo:
  - *Leggibilità e visibilità*
  - *Caratteri indelebili*
- Lotto o data di produzione
- Tipologia Animale (bovino, caprino, ovino...)

2A per LATTE

- Provenienza latte
  - ·Paese di mungitura
  - ·Paese di condizionamento
- Origine latte
- Condizionamento (UHT, Crudo, Fresco)
- Tenore Grassi (intero, parzialmente scremato, scremato)
- Eventuali indicazioni volontarie

2B per PRODOTTI TRASFORMATI

- Origine del prodotto
  - ·Paese di mungitura
  - ·Paese di trasformazione
- Origine latte
- Marchi (IGP, DOP, STG)
- Eventuali indicazioni volontarie

DATA SOPRALLUOGO	ORA SOPRALLUOGO
08/03/2018	11:13

INCARICATO
Scarpelli, Iorio

DENOMINAZIONE ATTIVITA' COMMERCIALE	conad

TIPOLOGIA ATTIVITA' COMMERCIALE		
	Produttore	
	Supermercato	x
	Alimentari	
	Altro…	

UBICAZIONE	via dei mille fiori n°87 (FI)

LATTE

MARCHIO	mukki
MARCHIO SANITARIO	IT 09 484 CE

		NOTE
La denominazione dell'alimento;	x	
Elenco ingredienti		solo latte
Allergeni		solo latte
La quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti	x	
Quantità netta alimento	x	
Data di scadenza e termine minimo di conservazione	x	
Condizioni particolari di conservazione	x	
Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti;	x	
Dichiarazione nutrizionale	x	

		NOTE
CAMPO VISIVO	x	
CARATTERI		
leggibili	x	
indelebili	x	

LOTTO	18062042247C2

TIPOLOGIA ANIMALE		
	Bovino	x
	Caprino	
	Ovino	
	Bufalino	
	Altro…	

PROVENIENZA LATTE	ART.2 (DM 9.12.16)	ART.3 (DM 9.12.16)	
	Nome Paese	Paese EU	Paese NON EU
Paese di Mungitura			
Paese di Condizionamento			

ORIGINE LATTE (ART 2 comma 2 DM 9.12.16)	Nome Paese	Nome REGIONE/PROVINCIA AUTONOMA

ZONA DI MUNGITURA (DM 27.05.2004-latte fresco)	nome regione/provincia/comune

PROVENIENZA DEL LATTE (DM 27.05.2004-latte fresco)	nome regione/provincia
	Toscana

CONDIZIONAMENTO		
	UHT	
	Fresco	x
	Crudo	

TENORE DI GRASSI		
	Intero	x
	Parzialmente Scremato	
	Scremato	

INDICAZIONI VOLONTARIE	alta qualità

LATTE

DATA SOPRALLUOGO	ORA SOPRALLUOGO
08/03/2018	12:22

INCARICATO
Scarpelli, Iorio

DENOMINAZIONE ATTIVITA' COMMERCIALE	coop

TIPOLOGIA ATTIVITA' COMMERCIALE		
	Produttore	
	Supermercato	x
	Alimentari	
	Altro…	

UBICAZIONE	via del anima n°56 (PT)

PRODOTTI DI TRASFORMAZIONE LATTIERO-CASEARI

MARCHIO	coop
MARCHIO SANITARIO	IT Y8020 CE

		NOTE
La denominazione dell'alimento;	x	FORMAGGIO
Elenco ingredienti	x	
Allergeni	x	
La quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti	x	
Quantità netta alimento	x	
Data di scadenza e termine minimo di conservazione	x	
Condizioni particolari di conservazione	x	
Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti;	x	
Dichiarazione nutrizionale	x	

		NOTE
CAMPO VISIVO	x	
CARATTERI		
leggibili	x	
indelebili	x	

LOTTO	5004

TIPOLOGIA ANIMALE (provenienza animale latte)		
	Bovino	x
	Caprino	
	Ovino	
	Bufalino	
	Altro…	

ORIGINE PRODOTTO	ART.2 (DM 9.12.16)	ART.3 (DM 9.12.16)	
	Nome Paese	Paese EU	Paese NON EU
Paese di Mungitura			
Paese di Trasformazione			

ORIGINE LATTE (ART 2 comma 2 DM 9.12.16)	Nome Paese	Nome REGIONE/PROVINCIA AUTONOMA

Marchi	IGP		
	DOP	x	parmigiano reggiano
	STG		

INDICAZIONI VOLONTARIE	grattugiato

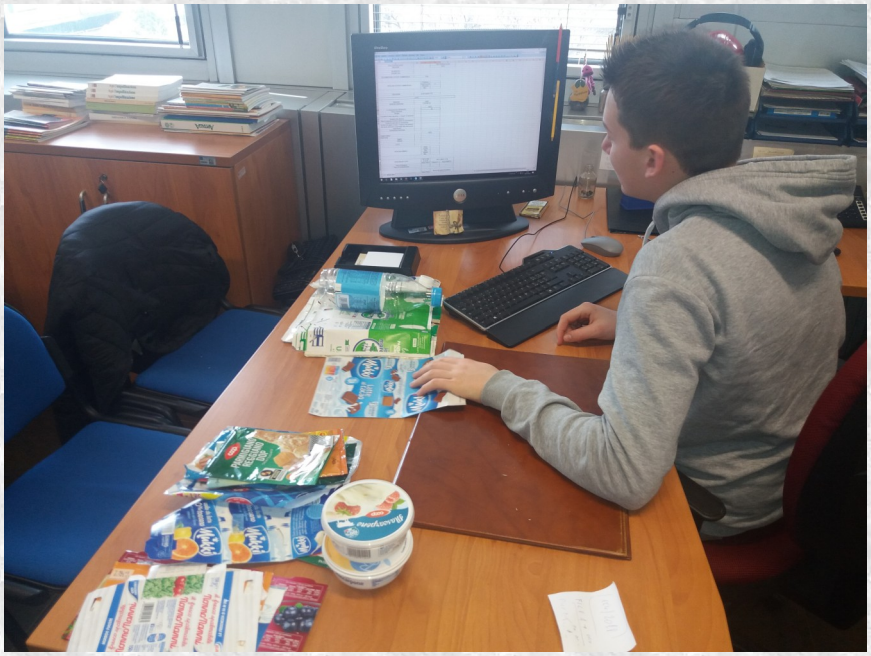
Le nostre visite...

Al termine della nostra attività di studio in Giunta Regionale, il giorno 28 marzo 2018 abbiamo avuto l'opportunità di andare a visitare delle aziende zootecniche, una da latte e una da carne, ma quella nel nostro interesse era quella da latte.

Azienda AgriAmbiente Mugello presso Barberino di Mugello.
L'azienda è una cooperativa multifunzionale, nata nel 2003, che fornisce latte fresco alla Mukki.
La stalla conta 300 capi di bestiame di razza Frisona e Bruna Alpina; la produzione annua ammonta a 1,45 milioni di litri di latte biologico.

...alla fine dell'esperienza...

Grazie a questa occasione, abbiamo avuto modo di constatare la complessità delle attività della pubblica amministrazione, nell'ambito dell'applicazione delle numerose norme e la loro difficoltà interpretativa. Nonostante questo, siamo riusciti a superarle e a realizzare un modello di test e monitoraggio delle etichette dei prodotti lattiero-caseari, che può essere applicato nella realtà pratica.



Istituto Tecnico Agrario di Firenze

Dario Iorio

Viola Oliva

Federica Scarpelli

Tutor Aziendale: Dott. Riccardo Buti

Tutor Scolastico: Prof.ssa Maria Novella Alioto