



Domanda

Buongiorno,
ho un'azienda che produce prodotti di salumeria (es. prosciutti cotti), anche per conto terzi.
Posso apporre il marchio di identificazione (Bollo CE) del cliente sulle confezioni di prodotto finito che lasciano il mio stabilimento di produzione?

1

Risposta

CHIARIMENTI IN MERITO ALL'APPOSIZIONE DEL MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

PREMESSA

Premesso che, per il settore in esame, le principali norme applicabili sono le seguenti:

- Reg. CE n. 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Reg. UE n. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (...);

per la valutazione del caso in esame sono stati presi in considerazione anche i seguenti documenti:

- SANCO/1732/2008 Rev. 7 - Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004 in materia d'igiene degli alimenti d'origine animale;
- Conferenza Stato-Regioni – Atto n. 253/CSR del 17 dicembre 2009 – Linee guida applicative del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale.

Nel caso in esame, occorre chiarire se presso lo stabilimento del cliente avvengano ulteriori manipolazioni di prodotto (es. riconfezionamento) oppure se venga posto in vendita tal quale: nella presente dissertazione saranno prese in esame entrambe le fattispecie.

ANALISI DEI REQUISITI

Il Regolamento CE 853/2004 dispone:

- Articolo 5 – Bollatura sanitaria e marchiatura di identificazione
 - 1. Gli operatori del settore alimentare immettono sul mercato un prodotto di origine animale manipolato in uno stabilimento soggetto al riconoscimento a norma dell'articolo 4, paragrafo 2, solo se questo è contrassegnato:
 - a) da un bollo sanitario apposto ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004; o
 - b) qualora tale regolamento non preveda l'applicazione di un bollo sanitario, da un marchio di identificazione apposto ai sensi dell'allegato II, sezione I, del presente regolamento.
 - 2. Gli operatori del settore alimentare possono applicare un marchio di identificazione a un prodotto di origine animale solo se esso è stato prodotto ai sensi del presente regolamento in stabilimenti che soddisfano i requisiti di cui all'articolo 4 (stabilimento riconosciuto *ndr*).
- Allegato II – Sezione I: Marchiatura d'Identificazione
 - A. Applicazione della marchiatura di identificazione
 - 1. Il marchio dev'essere apposto prima che il prodotto lasci lo stabilimento.
 - 2. Tuttavia, non è necessario applicare un nuovo marchio a un prodotto a meno che ne venga rimosso l'imballaggio e/o il confezionamento oppure esso sia ulteriormente trasformato in un altro stabilimento, nel qual caso il nuovo marchio deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento in cui hanno luogo tali operazioni.
 - C. Metodo per la marchiatura
 - 9. Secondo la presentazione dei vari prodotti di origine animale, il marchio può essere apposto direttamente sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio o essere stampato su un'etichetta apposta a sua volta sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio. Il marchio può consistere anche in una targhetta inamovibile di materiale resistente.
 - 10. Nel caso di tagli di carne e frattaglie imballati, il marchio deve essere apposto su un'etichetta fissata all'imballaggio o essere stampato sull'imballaggio stesso, in modo da essere distrutto al momento dell'apertura. Ciò non è necessario tuttavia se l'apertura comporta la distruzione dell'imballaggio. Se il confezionamento offre la stessa protezione dell'imballaggio l'etichetta può essere fissata sul confezionamento.

2

CONSIDERAZIONI

Per il caso in esame è utile valutare i differenti contesti nei quali l'OSA potrebbe trovarsi ad operare:

- Lo stabilimento A produce il prosciutto cotto destinato ad essere fornito tal quale al consumatore finale; lo stabilimento B si occupa esclusivamente della distribuzione, senza manipolazione diretta del prodotto:
 - in questo caso è necessario il Marchio di Identificazione dello stabilimento A.
- Lo stabilimento A produce il prosciutto cotto destinato ad essere ulteriormente lavorato (riconfezionato, porzionato in vaschette, ecc.) e confezionato presso lo stabilimento B:
 - in questo caso è necessario il Marchio di Identificazione dello stabilimento B.

Chiarito, quindi, che l'apposizione del marchio di identificazione deve permettere di identificare lo stabilimento presso il quale sia avvenuta l'ultima manipolazione del prodotto nudo (non confezionato), permane il dubbio se sia lecito apporre entrambi i marchi di identificazione degli stabilimenti A e B.

Dalla disamina della normativa, non appare contraria alla legge l'apposizione di più di un marchio di identificazione, a patto che questo non tragga in confusione o in inganno il consumatore finale: ne

conseguenze che risulta possibile indicare anche il marchio dello stabilimento B, ma se questo non effettua lavorazioni sul prodotto, dovrà comunque essere chiaro in etichetta che il produttore è identificato dal marchio dello stabilimento A (es. “prodotto da IT-xxx-CE per IT-yyy-CE”).

Relativamente all'indicazione dell'indirizzo del responsabile delle informazioni in etichetta, occorre infine ricordare che, ai sensi Reg. UE n. 1169/2011, tale indirizzo non deve necessariamente coincidere con la sede dello stabilimento di produzione, ma deve identificare l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto (nel caso in esame, l'indirizzo della sede del responsabile dello stabilimento B).

Ogni informazione fornita ed ospitata dal sito è scritta unicamente da esperti di settore e da professionisti qualificati. Le risposte pubblicate sono fornite a titolo gratuito e hanno il solo scopo di illustrare le opinioni dei soggetti che le predispongono; in nessun caso questi ultimi potranno essere ritenuti responsabili di eventuali danni derivanti da errori o omissioni.

