

# ETICHETTATURA E RINTRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI E VERIFICHE DEGLI ORGANI DI CONTROLLO

Associazione panificatori  
Associazione dei grossisti e delle piccole medie imprese

Silvano Gottardi



# **PRODOTTI SFUSI E PRODOTTI PRECONFEZIONATI**

**PRODOTTI SFUSI**  
**alimenti/bevande**  
**venduti allo stato sfuso**  
**o quelli pre-imballati**  
**destinati alla vendita**  
**immediata**

**PRODOTTI PRECONFEZIONATI**  
**Alimenti/bevande pre-imballati in**  
**un imballaggio/confezione**  
**sigillata prima dell'esposizione**  
**per la vendita al consumatore**

# PRODOTTI SFUSI E PRODOTTI PRECONFEZIONATI

«**alimento preimballato**»: un alimento nell'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, **ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio**

*«alimento preimballato» non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta*

# PRODOTTI SFUSI E PRODOTTI PRECONFEZIONATI

## Pratiche leali d'informazione

**1. Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare:**

**a) per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione;**

**b) attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;**

**c) suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive;**

**d) suggerendo, tramite l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente.**

PRODOTTI SFUSI  
E PRODOTTI PRECONFEZIONATI  
**RESPONSABILITA'**

## **Responsabilità**

1. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è **l'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**

- **Le informazioni devono essere in ITALIANO**

(le informazioni obbligatorie sugli alimenti appaiono in una lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l'alimento è commercializzato)

# PRODOTTI SFUSI E PRODOTTI PRECONFEZIONATI RESPONSABILITA'

## Responsabilità

2. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti **assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti,....**

### ***Responsabilità del rivenditore***

***3. Gli operatori del settore alimentare che non influiscono sulle informazioni relative agli alimenti non forniscono alimenti di cui conoscono o presumono, in base alle informazioni in loro possesso in qualità di professionisti, la non conformità alla normativa in materia di informazioni sugli alimenti....***

# PRODOTTI SFUSI E PRODOTTI PRECONFEZIONATI RESPONSABILITA'

## Responsabilità

4. Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, non modificano le informazioni che accompagnano un alimento se tale modifica può indurre in errore il consumatore finale ..... **Gli operatori del settore alimentare sono responsabili delle eventuali modifiche da essi apportate alle informazioni sugli alimenti che accompagnano il prodotto stesso.**

***- Cambio termine minimo conservazione durante il lockdown***

# PRODOTTI SFUSI RESPONSABILITA'

## Responsabilità

6. Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano che le informazioni **sugli alimenti non preimballati** destinati al consumatore finale o alle collettività siano trasmesse all'operatore del settore alimentare che riceve tali prodotti, **in modo che le informazioni obbligatorie sugli alimenti siano fornite, ove richiesto, al consumatore finale.**



# PRODOTTI SFUSI E PRODOTTI PRECONFEZIONATI RESPONSABILITA'

## Responsabilità

Informazioni di etichettatura sul preimballaggio o su un'etichetta a esso apposta **oppure sui documenti commerciali che si riferiscono al prodotto** se si può garantire che tali documenti accompagnano l'alimento cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna:

- a) quando l'alimento preimballato è destinato al consumatore finale **(commercio)**, **ma commercializzato in una fase precedente alla vendita al consumatore finale** e quando in questa fase non vi è vendita a una collettività;
- b) quando l'alimento preimballato è **destinato a essere fornito a collettività (ristorazione)** **per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato.**

**(Però) ...gli operatori del settore alimentare assicurano che**

- a) la denominazione 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 ..**
- figurino anche sull'imballaggio esterno nel quale gli alimenti preimballati sono presentati al momento della commercializzazione.*

# PRODOTTI SFUSI E PRODOTTI PRECONFEZIONATI RESPONSABILITA'

## Responsabilità

Gli operatori del settore alimentare che forniscono ad altri operatori del settore alimentare *(produzione/trasformazione)* alimenti **non destinati al consumatore finale o alle collettività** assicurano che a tali altri operatori del settore alimentare siano fornite sufficienti informazioni che consentano loro, se del caso, di adempiere agli obblighi informativi in materia di etichettatura

*(L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali).*

***In ogni caso per esigenze di rintracciabilità i contenitori «anonimi» devono essere identificati in modo tale da poterli collegare ai DDT, indicando ad esempio almeno il lotto e/o la data di produzione/congelamento ecc.***

# PRODOTTI SFUSI E PRODOTTI PRECONFEZIONATI LOTTO

## NR. DI LOTTO

- Può essere omesso se è presente il termine minimo di conservazione o la data di scadenza espressa nel formato GIORNO/MESE o GIORNO/MESE/ANNO
- Può essere preceduto dalla lettera L se non è facilmente distinguibile dalle altre indicazioni in etichetta
- Viene indicato sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali/DDT (*per prodotti sfusi*)

*Nel caso del pane e prodotti di panetteria trasportati e consegnati al cliente SFUSI di cui è «ovvio» che siano stati prodotti in giornata, la presenza del lotto sui documenti commerciali/DDT può essere sostituita da una frase tipo «il nr. di lotto dei prodotti sfusi elencati nel DDT corrisponde alla data del DDT»*

- **Solo per gli alimenti di origine animale** (carni, prodotti a base di carne, latte, formaggi ecc.) è obbligatorio indicarlo sempre anche sui documenti commerciali/DDT (negli altri casi è un'opportunità in relazione al proprio sistema di rintracciabilità aziendale)

# PRODOTTI SFUSI E PRODOTTI PRECONFEZIONATI LOTTO

## NR. DI LOTTO

- **Non serve indicarlo** quando, sui luoghi di vendita al consumatore finale, gli alimenti non sono preconfezionati, sono confezionati su richiesta dell'acquirente **o sono preconfezionati ai fini della loro vendita immediata** (*ATTENZIONE: vendita immediata significa pochi imballaggi confezionati sul luogo di vendita da vendersi nell'arco di un paio di giorni*)

- Nel dubbio meglio indicare sull'imballaggio, anche al fine di garantire una idonea rintracciabilità degli alimenti, almeno la data di confezionamento o il termine minimo di conservazione o la data di scadenza

# PRODOTTI SFUSI

## Rintracciabilità e nr. di lotto

**Per i prodotti sfusi esposti negli scaffali di vendita non esiste nessun obbligo di identificazione con il numero di lotto** (anche se è buona norma conservare etichette e DDT per dimostrarne la provenienza)

*Anche per i prodotti pre-imballati destinati alla vendita immediata non esiste l'obbligo di indicazione del numero di lotto sulle confezioni preparate nei luoghi di vendita e destinate alla vendita immediata*

**E' però VIVAMENTE CONSIGLIABILE** identificare eventuali sacchetti di alimenti imballati per la vendita immediata (ad es. biscotti) almeno con la data di confezionamento o scadenza soprattutto se vengono venduti non subito, ma in più giorni  
**Tale identificazione agevola la rintracciabilità degli alimenti e viene molto «apprezzata» dagli organi di controllo** (ad es. Carabinieri Nucleo Tutela Agroalimentare)

# PRODOTTI PRECONFEZIONATI

## Elenco delle indicazioni obbligatorie

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II ... **(ALLERGENI)**;
- 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
- i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto
- 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.

# PRODOTTI PRECONFEZIONATI

## **Altezza carattere in etichetta**

**è pari o superiore a 1,2 mm** (cioè si deve riuscire a leggere)

## **Posizione informazioni in etichetta**

### **NELLO STESSO CAMPO VISIVO**

- la denominazione dell'alimento;
- la quantità netta dell'alimento;
- per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;

## **Informazioni di conservazione** *(ad es. conservare in frigorifero a +4°C)*

Seguono anche graficamente la data di scadenza (obbligatoriamente) e il TMC/termine minimo di conservazione

# PRODOTTI SFUSI

## BEVANDE ALCOLICHE

### **alimenti non preimballati**

1. Ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta,
- a) la fornitura delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), è obbligatoria;
  - b) la fornitura di altre indicazioni di cui agli articoli 9 e 10 non è obbligatoria, a meno che gli Stati membri adottino disposizioni nazionali che richiedono la fornitura, parziale o totale, di tali indicazioni o loro elementi.

### **Cioè (in lingua ITALIANA):**

- **Denominazione prodotto**
- **Elenco ingredienti allergeni per ogni singolo prodotto offerto al banco in forma sfusa**
- **il titolo alcolometrico per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2 per cento in volume**
- **Per le bevande vendute mediante spillatura il può essere applicato direttamente sull'impianto o a fianco dello stesso.**



# PRODOTTI SFUSI

GELATERIA, PASTICCERIA, PANETTERIA, PASTA FRESCA E GASTRONOMIA

## **alimenti non preimballati**

1. Ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta,
- a) la fornitura delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), è obbligatoria;
  - b) la fornitura di altre indicazioni di cui agli articoli 9 e 10 non è obbligatoria, a meno che gli Stati membri adottino disposizioni nazionali che richiedono la fornitura, parziale o totale, di tali indicazioni o loro elementi.

## **Cioè (in lingua ITALIANA):**

- **Cartello unico riassuntivo ingredienti**
- **Denominazione prodotto**
- **La data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno**
- **Elenco ingredienti allergeni per ogni singolo prodotto offerto al banco in forma sfusa**
- **Indicazione eventuale scongelamento per ogni singolo prodotto offerto al banco in forma sfusa**



# OBBLIGO INDIRIZZO PRODUTTORE SE DIVERSO DA VENDITORE

**Rimane in vigore l'obbligo di indicare l'indirizzo della sede del PRODUTTORE e/o CONFEZIONATORE (conto terzi)**

**se diverso dal nome e indirizzo del venditore (responsabile dell'alimento)**

Solo nei prodotti di origine animale l'indirizzo del produttore/confezionatore può essere sostituito dal Numero di riconoscimento CE/Bollo CE identificativo dello stabilimento

Tale obbligo è molto discusso e ci sono pareri che non sia applicabile

**Ad oggi comunque** *(solo per prodotti lavorati in Italia)*

**questa indicazione rimane obbligatoria** *(e sanzionabile)*

**ATTENZIONE:** non «evidenziare troppo» l'indicazione della sede del produttore per evitare il rischio di «evocare» un luogo di origine del prodotto e dover rientrare negli obblighi dell'indicazione di origine

# INDICAZIONE ORIGINE

► L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria:

**QUANDO IL PAESE D'ORIGINE O IL LUOGO DI PROVENIENZA DI UN ALIMENTO È INDICATO E NON È LO STESSO DI QUELLO DEL SUO INGREDIENTE PRIMARIO:**

- a) è indicato anche il paese d'origine o il luogo di provenienza di tale ingrediente primario; oppure
- b) il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario è indicato come diverso da quello dell'alimento.



# ESEMPIO

## **STRUDEL TRENTINO**

(prodotto utilizzando mele trentine)

**Nessuna particolare indicazione in quanto  
l'origine pubblicizzata e quella  
dell'ingrediente primario/caratterizzante  
coincidono**



# ESEMPIO

**scrivere solo STRUDEL**

**(senza riferimenti al Trentino)**

**non comporta nessun obbligo.**

**Nessun riferimento obbligatorio all'origine delle mele**



# ESEMPIO

## ESEMPIO

### **STRUDEL TRENTINO con mele non trentine**

Nella stessa facciata dell'etichetta in cui compare il nome "STRUDEL TRENTINO" dovrà comparire un'indicazione che specifichi l'origine delle mele con caratteri alti almeno il 75% del carattere usato per scrivere STRUDEL TRENTINO

**STRUDEL TRENTINO  
con mele non trentine**

**STRUDEL TRENTINO  
con mele italiane**

**STRUDEL TRENTINO  
con mele UE/non UE**

Tale obbligo non è riferito al solo utilizzo di parole evocative di una particolare origine territoriale, **ma anche ad immagini che abbiano lo stesso scopo** (bandiera, colori della bandiera, cartina geografica, immagine di un monumento famoso, loghi e pubblicità territoriali, **marchi di qualità territoriale** ecc.).

## ESEMPI

# ZELTEN RICETTA TRENTINA



**Secondo le linee guida CE tali indicazioni non sarebbero INDICAZIONE DI ORIGINE e dunque non soggette ai requisiti del Regolamento.**

**Però meglio valutare con molta attenzione tali termini e soprattutto occorre deve essere VERO E DIMOSTRABILE che esiste una ricetta trentina, che esiste la caratteristica particolare vantata nella denominazione**



# COME SI DEVE INDICARE IL QUID (QUANTITÀ PERCENTUALE INGREDIENTE CARATTERIZZANTE)

- SE NELLA DENOMINAZIONE DI VENDITA O SULLA CONFEZIONE VIENE EVIDENZIATO UN PARTICOLARE INGREDIENTE, DEVE ESSERE INDICATA LA SUA QUANTITÀ % (QUID)
- Il QUID è espresso in percentuale (minima) di ingrediente presente nell'alimento al momento della sua preparazione e non nel prodotto finito
- La quantità indicata nell'etichetta designa la quantità media presente nell'alimento
- **NON SERVE INDICARLO NEI PRODOTTI SFUSI (ad esempio il pane)**
- **SE PERO' IL PANE E' CONFEZIONATO L'INGREDIENTE CARATTERIZZANTE DEVE ESSERE INDICATO**



# ALLERGENI

- **ALLERGENI**
- Gli ingredienti allergeni devono essere chiaramente **EVIDENZIATI** nell'elenco ingredienti
- **COME SI EVIDENZIANO**
- Scrivendoli con un carattere, con un colore o con uno sfondo che li faccia distinguere chiaramente dagli altri ingredienti





# ALLERGENI

## • ALLERGENI

- 1. **Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan
- 2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- 3. **Uova e prodotti a base di uova.**
- 4. **Pesce e prodotti a base di pesce**
- 5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
- 6. **Soia e prodotti a base di soia**
- 7. **Latte e prodotti a base di latte**
- 8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland
- 9. **Sedano e prodotti a base di sedano.**
- 10. **Senape e prodotti a base di senape.**
- 11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
- 12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
- 13. **Lupini e prodotti a base di lupini.**
- 14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

# TABELLA NUTRIZIONALE ESENZIONI

Non c'è l'obbligo di indicare la tabella nutrizionale (**valori medi con tolleranze**) per:

- **prodotti sfusi**
- **la piccola azienda che fornisce direttamente altri negozi non deve mettere nell'etichetta del prodotto la tabella nutrizionale (*vendita in provincia o province limitrofe/confinanti*)**
- **ma se la stessa piccola azienda rifornisce grossisti** o anche gli stessi negozi tramite una centrale di acquisto (ri-fatturazione) **allora deve produrre la tabella nutrizionale.**
- 1. I prodotti non trasformati **che comprendono un solo ingrediente** o una sola categoria di ingredienti;  
2. i prodotti trasformati che sono stati sottoposti **unicamente a maturazione** e **che comprendono un solo ingrediente** o una sola categoria di ingredienti;
- bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume

# TABELLA NUTRIZIONALE ESENZIONI

**Non c'è l'obbligo di indicare la tabella nutrizionale (valori medi con tolleranze) per:**

- 3. le acque destinate al consumo umano, comprese quelle che contengono come soli ingredienti aggiunti anidride carbonica e/o aromi; 4. le piante aromatiche, le spezie o le loro miscele; 5. il sale e i succedanei del sale; 6. gli edulcoranti da tavola; 7. ...estratti di caffè e agli estratti di cicoria (1), i chicchi di caffè interi o macinati e i chicchi di caffè decaffeinati interi o macinati; 8. le infusioni a base di erbe e di frutta, i tè, tè decaffeinati, tè istantanei o solubili o estratti di tè, tè istantanei o solubili o estratti di tè decaffeinati, senza altri ingredienti aggiunti tranne aromi che non modificano il valore nutrizionale del tè; 9. gli aceti di fermentazione e i loro succedanei, compresi quelli i cui soli ingredienti aggiunti sono aromi; 10. gli aromi; 11. gli additivi alimentari; 12. i coadiuvanti tecnologici; 13. gli enzimi alimentari; 14. la gelatina; 15. i composti di gelificazione per marmellate; 16. i lieviti; 17. le gomme da masticare; 18. gli alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm<sup>2</sup> ;

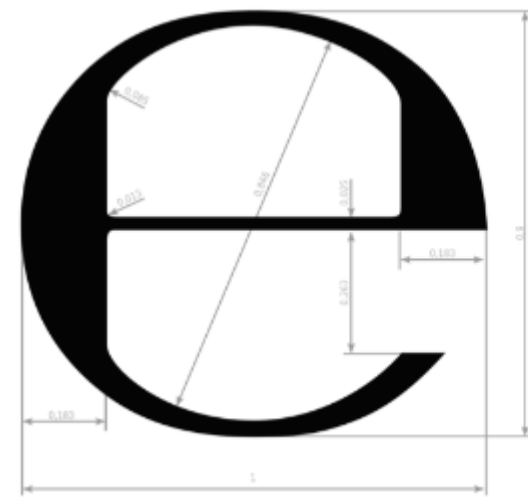
-

# PESO/VOLUME IN ETICHETTA

Quantità nominale (Qn) in g o ml	Altezza minima in mm
.	
Fino a 50	2
Oltre 50 fino a 200	3
Oltre 200 fino a 1000	4
Oltre 1000	6

Non serve indicare il termine «Peso»  
E' sufficiente indicare il peso

Ad es. **500g**



# INGREDIENTI DOP/IGP/DOC/DOCG

**Se si utilizzano nella preparazione di un alimento ingredienti a denominazione di origine controllata DOP/IGP/DOC/DOCG :**

- **Se l'ingrediente DOP/IGP/DOC/DOCG viene richiamato nella DENOMINAZIONE DI VENDITA del prodotto serve una autorizzazione preventiva del Consorzio di tutela del marchio**
- **Se l'ingrediente DOP/IGP/DOC/DOCG viene richiamato NELL'ELENCO INGREDIENTI non serve l'autorizzazione, ma ovviamente si deve poter dimostrare di aver utilizzato l'ingrediente ad origine controllata (tracciabilità produzioni)**

# LA PUBBLICITA' E L'ETICHIETTATURA NUTRIZIONALE E SALUTISTICA

- La pubblicità nutrizionale e salutistica è «commercialmente» interessante

  
FONTE DI FIBRE





# PRESENTAZIONE DEL PANE/PASTICCERIA LE INFORMAZIONI NUTRIZIONALI **FONTE/RICCO DI FIBRE**

UN PANE NORMALE «BIANCO» CONTIENE  
CIRCA IL 2,5% DI FIBRE

Per chiamarlo “**FONTE DI FIBRE**”  
deve contenere almeno il **3% di fibre**

Per chiamarlo “**RICCO DI FIBRE**”  
deve contenere almeno il **6% di fibre**





## PRESENTAZIONE DEL PANE LE INFORMAZIONI SALUTISTICHE

Sostanza nutritiva, sostanza di altro tipo, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni d'uso dell'indicazione	Condizioni e/o restrizioni d'uso dell'alimento e/o dicitura o avvertenza supplementare
Beta-glucani	I beta-glucani contribuiscono al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 1 g di beta-glucani da avena, crusca d'avena, orzo o crusca d'orzo o da miscele di tali fonti per porzione quantificata. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di beta-glucani da avena, crusca d'avena, orzo o crusca d'orzo o da miscele di tali beta-glucani.	
Beta-glucani da orzo e avena	L'assunzione di beta-glucani da orzo o avena nell'ambito di un pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 4 g di beta-glucani da orzo o avena per ogni 30 g di carboidrati disponibili in una porzione quantificata nell'ambito del pasto. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione di beta-glucani da orzo o avena nell'ambito del pasto.	

# CONTROLLI SU ETICHETTATURA, RINTRACCIABILITA', MARCHI QUALITA'



*Comando Carabinieri per la Tutela Agroalimentare*  
*Reparto Tutela Agroalimentare Parma*

43121 - PARMA – Via Bodoni 2/A - Tel. 0521.508841 - Fax 0521.533802 - e-mail: 041102.002@carabinieri.it; pec: spr41102@pec.carabinieri.it;

**OGGETTO:** Verbale di accertamento di illecito amministrativo e contestuale sequestro amministrativo ex art. 13, Legge 24 novembre 1981, nr. 689, in relazione a quanto previsto dal Reg. CE 178/2002, eseguito a carico di:-----//



*Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali*  
DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA  
QUALITÀ E DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

**ICQRF Nord - Est**

Via Casoni, 13/B – 31058 SUSEGANA – tel.: 043861655 – fax: 043860649  
e-mail: icqrf.conegliano@politicheagricole.it pec: aoo.icqrf.su@pec.politicheagricole.gov.it



Grazie per  
l'attenzione