

# *H.A.C.C.P. ed ETICHETTATURA*

## *Guida per imprese e addetti del settore alimentare*



*a cura della Dott.ssa Martina Michelin Salomon e Dott. Stefano Ferrero*

## **CHI SIAMO**



### **L'ENTE BILATERALE DEL TERZIARIO (E.B.T.)**

è formato e gestito dall'associazione imprenditoriale ASCOM CONFCOMMERCIO e dalle Organizzazioni Sindacali delle lavoratrici e dei lavoratori – FILCAMS CGIL, FISASCATI CISL, UILTuCS UIL.



L'E.B.T. si rivolge, quale beneficiari dei propri servizi, alle aziende che applicano il CCNL terziario, distribuzione, servizio ed ai loro dipendenti, entrambi se in regola con la contribuzione contrattualmente prevista a favore dell'Ente stesso.



### **L'ENTE BILATERALE LAVORO DEL TURISMO (E.B.L.T.)**

è formato e gestito dalle Associazioni imprenditoriali EPAT (Pubblici Esercizi), FEDERALBERGHI (agenzie alberghiere), FAITA (camping e villaggi turistici) e dalle Organizzazioni Sindacali delle lavoratrici e dei lavoratori – FILCAMS CGIL, FISASCATI CISL, UILTuCS UIL.



L'E.B.L.T. si rivolge quali beneficiari dei propri servizi, alle aziende che applicano i CCNL delle aziende alberghiere e della ristorazione, dei pubblici servizi e ai loro dipendenti, ma devono essere in regola con la contribuzione prevista contrattualmente a favore dell'Ente stesso.

## **SCOPI DEGLI ENTI**

Gli Enti Bilaterali operano come strumento di servizio per la realizzazione di politiche, progetti e servizi di favore nei confronti sia delle imprese sia delle lavoratrici e lavoratori dei settori del terziario e del turismo ricompresi dai Contratti Nazionali di Lavoro sottoscritti dalle Pari Sociali socie degli Enti stessi.

## **CONTATTI**

Sede: Via Massena 20, 10128 – Torino

mail E.B.T.: [segreteriaaterziario@ebtorino.it](mailto:segreteriaaterziario@ebtorino.it)

Sito: [www.ebtorino.it](http://www.ebtorino.it)

mail E.B.L.T.: [segreteriaiturismo@ebtori](mailto:segreteriaiturismo@ebtori)

# **INDICE**

<b>INDICE</b>	<b>1</b>
<b>INTRODUZIONE</b>	<b>3</b>
<b>1 – L’AUTOCONTROLLO</b>	<b>4</b>
<i>1.1 Sistema per la gestione della sicurezza alimentar</i>	<b>4</b>
<i>1.2. I programmi prerequisiti</i>	<b>9</b>
<i>1.3 Il metodo H.A.C.C.P.</i>	<b>33</b>
<b>2 – L’ ETICHETTATURA E LA CORRETTA INFORMAZIONE</b>	<b>46</b>
<b>AI CONSUMATORI</b>	
<i>2.1 L’evoluzione del quadro normativo</i>	<b>46</b>
<i>2.2 Il Regolamento UE 1169/2011</i>	<b>50</b>
<i>2.3 L’etichettatura dei prodotti preimballati</i>	<b>60</b>
<i>2.3.1. Le informazioni obbligatorie</i>	<b>60</b>
<i>2.3.2. Le modalità di indicazione delle informazioni obbligatorie: campo visivo, indelebilità, leggibilità</i>	<b>87</b>
<i>2.4 I prodotti non preimballati e la somministrazione</i>	<b>89</b>
<i>2.4.1. Le informazioni obbligatorie</i>	<b>89</b>

<i>2.4.2 Le modalità di indicazione delle informazioni obbligatorie dei prodotti non preimballati</i>	<b>92</b>
<b><i>FOCUS 1 - Informazioni volontarie: Claims nutrizionali e Claims salutistici</i></b>	<b>100</b>
<b><i>FOCUS 2 - Informazioni sugli alimenti per la vendita E-commerce.</i></b>	<b>108</b>
<b>CONCLUSIONI</b>	<b>111</b>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<b>112</b>
<b>SITOGRAFIA</b>	<b>114</b>

# **INTRODUZIONE**

La crescente cooperazione commerciale e politica tra gli Stati Membri dell'Unione Europea, ha portato, in un'evoluzione lunga 20 anni, all'attuale impianto normativo sulla sicurezza alimentare che regola la produzione, la trasformazione, la distribuzione e le modalità di consumo dei prodotti alimentari sul territorio europeo.

Con questa armonizzazione normativa, si è cercato di offrire al consumatore prodotti con elevati standard di sicurezza alimentare, tutelando sempre la libera scelta dei cittadini e prevenendo qualsiasi pratica in grado di indurre in errore il consumatore.

Ecco quindi che tutti gli operatori e gli addetti del settore alimentare vengono investiti di due principali compiti:

- Realizzare e rispettare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui principi del sistema HACCP grazie alla predisposizione dell'autocontrollo aziendale;
- Assicurare il rispetto di requisiti in termini di informazione corretta al consumatore.

Questa guida cerca di semplificare le tematiche che riguardano l'autocontrollo nelle aziende alimentari e individuare in modo chiaro e semplice tutti i requisiti obbligatori delle informazioni che devono accompagnare i prodotti al momento della vendita e della somministrazione.

# 1. L'AUTOCONTROLLO

## 1.1 Sistema per la gestione della sicurezza alimentare

La responsabilizzazione dell'operatore del settore alimentare è un punto cardine della legislazione alimentare europea che rovescia rispetto all'assetto precedente l'onere primario di garanzia della sicurezza alimentare.

Il regolamento quadro della sicurezza alimentare, Regolamento 178/02, riporta:

"Operatore del Settore Alimentare è la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo."



Lo stesso regolamento prevede che gli operatori del settore alimentare garantiscano che nelle imprese da essi controllate, gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare, inerenti alle loro attività in tutte le fasi.

Le motivazioni di questo approccio si possono leggere nell'articolo numero 30 del medesimo:

***"Gli operatori del settore alimentare sono in grado, meglio di chiunque altro, di elaborare sistemi sicuri per l'approvvigionamento alimentare e per garantire la sicurezza dei prodotti forniti; essi dovrebbero pertanto essere legalmente responsabili, in via principale, della sicurezza degli alimenti."***

Analogamente, nel Regolamento (CE) n. 852/2004 si ribadisce che "gli operatori del settore alimentare garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel presente regolamento". Il Regolamento stabilisce che tutto ciò sia attuato applicando nell'azienda alimentare l'autocontrollo.

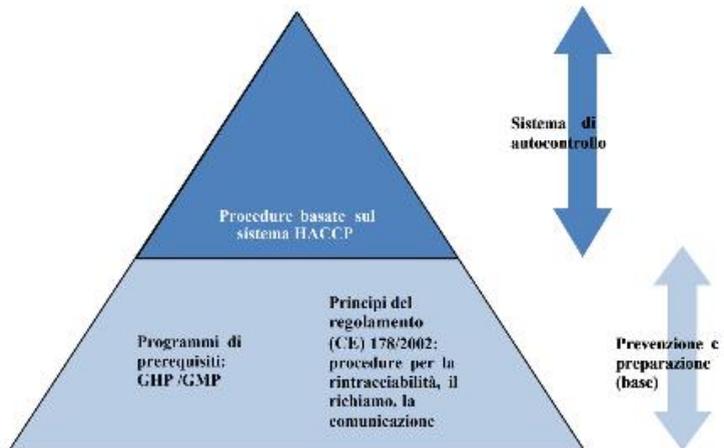
La Commissione Europea ha pubblicato in data 30.07.2016 una comunicazione (2016/C 278/01) dove vengono richiamati gli articoli 4 e 5 del Regolamento (CE) 852/2004 che, assieme ai principi delineati nel Regolamento (CE) 178/2002, costituiscono il riferimento di tutti gli OSA per la gestione e la creazione di un ***sistema per la sicurezza alimentare***, ossia un ***Food Safety Management System (FSMS)***.

Un FSMS è uno strumento pratico che comprende:

- Programmi di Prerequisiti (PRP) costituito su le corrette prassi igieniche (GHP, Good Hygiene Practices) e la buona prassi di fabbricazione (GMP, Good Manufacturing Practices)
- Le procedure basate sul sistema HACCP
- Politiche integrative di gestione e comunicazione a garante delle rintracciabilità e dei sistemi di richiamo.

### Elementi di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare (FSMS)

#### SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE



Lo scopo è facilitare e armonizzare l'applicazione di sistemi prerequisiti e di procedure basate sul sistema HACCP per quelle aziende alimentari che per dimensione e lavorazioni effettuate, risultano poco complesse.

Il carattere generale del documento ha in sé l'obiettivo di aiutare inoltre le autorità competenti nel promuovere comportamenti e consapevolezza nell'applicazione dei requisiti sanciti nei Regolamenti del Pacchetto Igiene e di adattarli alle esigenze del mercato alimentare di ogni Paese Membro. E' importante chiarire che la flessibilità, trattata nella Comunicazione non ha come obiettivo primario la riduzione dei punti di controllo critici, che potrebbe compromettere la sicurezza alimentare, ma sottolinea come le dimensioni delle imprese alimentari, in termini produttivi e numero di addetti siano direttamente collegate individuazione di pericoli significativi.

Occorre tuttavia sottolineare che la flessibilità in materia di analisi dei pericoli non è direttamente collegata alle dimensioni dello stabilimento e non è appropriata nemmeno quando lo stabilimento è piccolo, ad esempio:

- quando vi è un'elevata probabilità che il metodo di trasformazione non vada a buon fine
- quando vengono prodotti alimenti per gruppi di consumatori vulnerabili

- quando vengono effettuati controlli degli allergeni in prodotti dichiarati privi di allergeni.

L'Unione Europea ha definito i punti cardine della sicurezza alimentare nel territorio comunitario che hanno carattere generale. Il compito di rendere più specifica l'applicazione dei principi è stato lasciato ai singoli Stati Membri, che in base alla natura e alla frammentazione del settore alimentare interno hanno legiferato a riguardo.

### ***La microimpresa in Piemonte***

I "micro-OSA" costituiscono in Italia oltre il 95% di tutte le aziende alimentari e dispongono generalmente di risorse limitate e necessitano di sostegno nella implementazione dell'autocontrollo. La metodologia



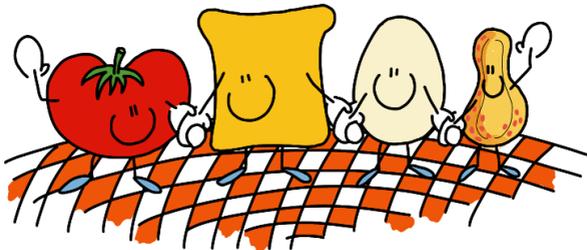
HACCP, così come definita dal Regolamento 852/04, risulta difficilmente applicabile alle piccole realtà alimentari. Il sistema di autocontrollo di una microimpresa alimentare deve tener conto di due importanti principi sanciti dal legislatore europeo: Flessibilità e Proporzionalità. La Regione Piemonte con la delibera "Definizione di linee di indirizzo per il controllo ufficiale nella microimpresa" ha stabilito che le aziende alimentari con meno di 10 dipendenti e con un fatturato inferiore ai 2 milioni di euro sono microimprese e possono adottare un sistema di autocontrollo semplificato.

## 1.2. I programmi prerequisiti

Creare e tenere sotto controllo un FSMS efficace è un obiettivo fondamentale per tutti gli Operatori del Settore Alimentare, ed ha come base l'attuazione di comportamenti comuni a tutte le aziende che operano nel settore alimentare. L'insieme di tutte queste attività è definito dal termine "**Programma Prerequisiti (PRP)**", che racchiudendo le buone prassi igieniche (GHP) e le buone prassi operative (GMP), permette di rispettare tutte le prescrizioni previste dal Pacchetto Igiene.

In questi termini dall'industria produttrice di caramelle al ristorante tavola calda, tutti gli OSA hanno delle procedure comuni, che se attuate correttamente, insieme ad un piano basato sul metodo HACCP, permettono di creare un sistema di autocontrollo efficiente e snello.

È da ricordare, che le caratteristiche generali previste dalla normativa europea, diventano requisiti più specifici in base alla legislazione di riferimento per ogni Paese membro che ha recepito e applicato i Regolamenti del Pacchetto Igiene.



*Quali sono le procedure obbligatorie necessarie a predisporre un Programma Prerequisiti?*

✓ **Il Controllo delle strutture e attrezzature**

Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate ad accogliere le attività di un'impresa alimentare devono garantire il controllo di potenziali fonti di contaminazione.

In questo senso avere un adeguato approvvigionamento idrico, un sistema di smaltimento delle acque reflue, adeguata fornitura elettrica sono elementi fondamentali per tutte le aziende alimentari.

La divisione e la strutturazione dei locali deve prevedere una adeguata separazione, fisica o temporale, tra zone contaminate e zone pulite, tale da consentire un'adeguata manutenzione e permettere le operazioni di pulizia e disinfezione.



Le pareti, i soffitti e tutte le apparecchiature devono permettere il mantenimento di buoni standard igienici, prevenendo per quanto possibile contaminazione ambientali che possano pregiudicare l'integrità dei prodotti realizzati nell'impresa. La raccolta dei libretti d'uso e manutenzione delle

attrezzature, correlata da una planimetria aggiornata dei locali dell'attività contribuiscono a completare a garantire il controllo del seguente prerequisito.

Indicazioni di carattere generale assumono specificità nelle legislazioni regionali italiane.

In Piemonte il mantenimento di buoni standard igienici nei locali di somministrazione prevede rispetto di precise indicazioni contenute nel **Decreto del 3 marzo 2008 n°2/R**.

Tale documento ufficiale per esempio stabilisce che tutte le pareti dei locali, ad esclusione della sala di somministrazione, devono essere lavabili e disinfettabili fino a 2 metri di altezza.

#### ✓ **La qualità dell'acqua;**

L'acqua utilizzata all'interno di qualsiasi azienda alimentare deve essere potabile, ad eccezione di quella impiegata per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento di impianti frigoriferi, che può essere non potabile purché le relative condutture, chiaramente distinguibili, non ne consentano usi diversi che possano rappresentare fonte di contaminazione per gli alimenti. L'operatore del settore alimentare è responsabile di fronte alla legge del fatto che i limiti microbiologici e chimici previsti dalla normativa vigente siano rispettati al punto di erogazione (l'acquedotto è responsabile della potabilità fino al contatore dei consumi).



È necessario ricorda che la normativa non impone esplicitamente di effettuare dei controlli analitici, tuttavia, proprio in un'ottica di responsabilità legale, è opportuno effettuare periodicamente delle analisi dell'acqua per accertarne l'idoneità. Se presso l'esercizio sono presenti più punti di erogazione dell'acqua, i controlli possono essere effettuati a rotazione. La documentazione necessaria a dimostrare la corretta gestione della potabilità dell'acqua comprende, ad esempio, l'attestazione di allacciamento all'acquedotto, conservando le bollette pagate al gestore del servizio, e gli esiti analitici dei controlli effettuati.

### ✓ **Approvvigionamento materie prime, qualifica fornitori**

L'approvvigionamento di tutte le attività nell'ambito alimentare si sviluppa attraverso la selezione e la qualificazione dei fornitori. La qualifica dei fornitori è necessaria a valutare la capacità di un'azienda alimentare di garantire il prodotto offerto, sia esso materia prima, semilavorato, prodotto finito. Tutti i fornitori, dal banco del mercato all'azienda internazionale devono quindi garantire che i prodotti offerti siano in possesso dei requisiti in materia temperatura, data di scadenza, integrità e pulizia delle confezioni, l'adeguatezza di trasporto. Risulta quindi necessario che ogni OSA ottenga dai suoi fornitori documenti di garanzia che dichiarino la conformità dell'operatore alla normativa vigente, in particolare ai Regolamenti CE 178/02, 852/04, 853/04, quando applicabile.



### ✓ **La rintracciabilità dei prodotti**

La rintracciabilità indica il processo documentale operativa che segue il prodotto "da valle a monte della filiera" ed è in grado di ripercorrere le informazioni e le attività registrate e di utilizzarle in caso di allerta sanitaria. In poche parole un prodotto alimentare deve essere sempre identificabile lungo

tutta la filiera produttiva dal produttore al destinatario e questo non per fornire maggiori informazioni direttamente fruibili dal consumatore (come l'elenco ingredienti, la tabella nutrizionale...), ma invece per garantire la rapidità e l'efficacia dell'intervento delle Autorità competenti in caso di rischio per la salute pubblica. Le aziende alimentari possono riconoscere un determinato prodotto attraverso un sistema di identificazione basato su lotti, definiti secondo parametri e procedure documentate interne all'azienda:

- ➔ Una pasticceria potrebbe identificare i suoi prodotti definendo come lotto la data del giorno di produzione, esempio 24/01/2019;
- ➔ mentre un'industria produttrice di pasta potrebbe definire il lotto dei suoi prodotti attraverso il codice di identificazione dello stabilimento, il turno di lavoro e il giorno dell'anno in cui è avvenuto il confezionamento, esempio A – 2 – 290.

Entrambe le procedure sono valide se permettono l'identificazione chiara e specifica di un prodotto alimentare.

Le procedure di identificazione dei prodotti realizzati dalle aziende sono completate da documenti riferiti alla storia dei prodotti a valle e a monte dell'azienda ossia un elenco dei fornitori sempre aggiornato, e nel caso di aziende produttrici, un elenco clienti.

## ✓ **Procedure sanitarie (pulizia e disinfezione)**

La procedura di pulizia e disinfezione è un documento che ha lo scopo di garantire che in azienda l'esecuzione delle operazioni di pulizia e disinfezione delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro avvengano in modo corretto. Una procedura di pulizia e disinfezione completa dovrebbe indicare:

- 1) quali prodotti chimici (detergenti e disinfettanti) vengono utilizzati,
- 2) su quali superfici o attrezzature è previsto il loro utilizzo
- 3) la frequenza delle operazioni.



La procedura dovrà contenere inoltre le modalità di controllo e di verifica della corretta esecuzione delle varie operazioni, per esempio definendo un sistema di campionamenti e analisi di laboratorio di superficie, che attestino l'efficacia delle operazioni di pulizia effettuate nella attività.

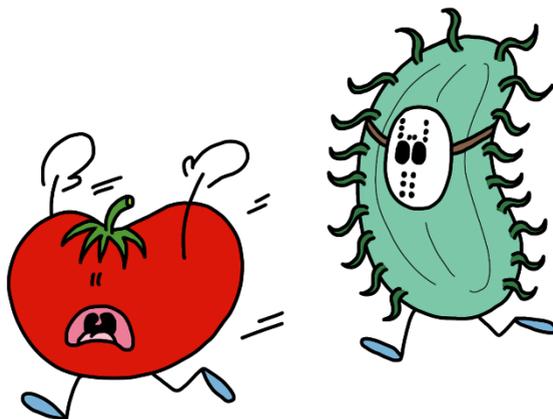
La documentazione che attesta il controllo di questi prerequisiti consiste in:

- le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati;
- la documentazione sulla formazione specifica del personale relativamente alle operazioni di pulizia e disinfezione;

- la registrazione delle operazioni effettuate, e delle azioni correttive adottate in caso di non conformità.
- le registrazioni degli interventi di controllo (per es. check-list) e di verifica (per es. esami microbiologici, bioluminescenza ecc.) con i relativi esiti.

✓ ***Trattamento dei rifiuti/sottoprodotti alimentari***

Ogni azienda alimentare deve prevedere delle procedure che permettano la gestione dell'accumulo e lo smaltimento dei rifiuti che si creano parallelamente alle attività di produzione.



I rifiuti, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, lavabili e disinfettabili e mantenuti sempre in buone condizioni igieniche, e devono essere allontanati dai locali di lavorazione secondo frequenze stabilite dall'azienda, tenendo conto dei flussi produttivi.

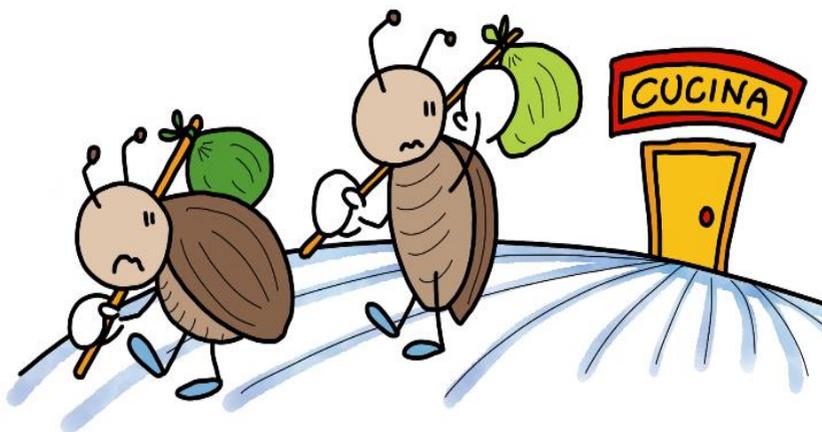
I rifiuti possono essere infatti causa di richiamo di infestanti, roditori volatili e insetti, che potrebbero compromettere gli standard igienici dell'impresa. È importante quindi che i magazzini di deposito dei rifiuti siano progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti. Non sono di secondaria importanza le modalità con cui vengono eliminati tali rifiuti, che devono sempre rispettare la normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

- Lo smaltimento di oli esausti di frittura, considerati un rifiuto con un grave impatto ambientale, deve essere effettuato dall'azienda interessata attraverso la consegna a ditte specializzate che si occupano del recupero di questi sottoprodotti.

### ✓ ***Procedure di lotta contro gli animali infestanti***

Ogni impresa è responsabile nel prevenire le fonti di contaminazione dei prodotti, anche se la causa ha origine all'esterno del perimetro dello stabilimento. Il controllo degli animali infestanti è di fondamentale importanza per la prevenzione di eventuali contaminazioni, dirette o indirette, degli alimenti; altrettanto importante è la corretta gestione delle sostanze chimiche eventualmente utilizzate per la lotta agli infestanti. È pertanto necessario pianificare gli interventi e

documentare i risultati relativi alla lotta ai roditori, agli insetti ed altri animali (rettili, uccelli, animali domestici).



Gli interventi preventivi possono ad esempio comprendere:

- l'ideale realizzazione e manutenzione delle strutture dell'edificio
- l'assenza di fessure nei raccordi tra porte e pavimenti/pareti
- l'isolamento ed ostruzione dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche
- l'installazione di rete antinsetto alle finestre
- la corretta gestione dei rifiuti e degli scarti di lavorazione.

La predisposizione di un programma di monitoraggio della presenza di animali infestanti è sempre necessaria, sia per rilevare tempestivamente tale presenza, sia per valutare l'efficacia degli interventi di lotta effettuati.

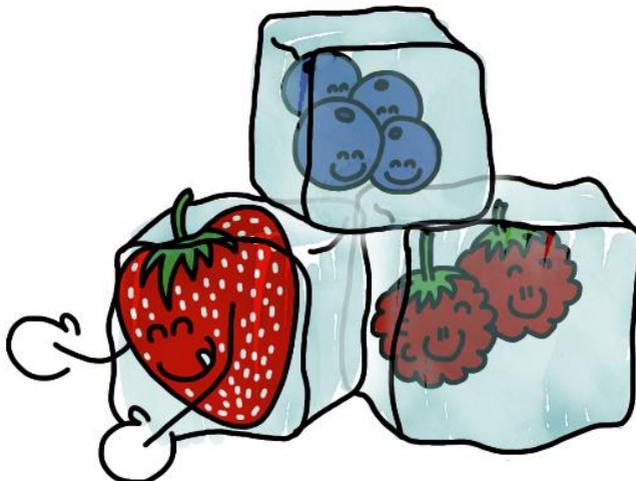
L'azienda deve dimostrare di attuare quanto scritto nella procedura, anche, ad esempio, attraverso la seguente documentazione:

- planimetria ove vengono indicate le postazioni di monitoraggio infestanti
- contratto con ditta specializzata, nel caso in cui le operazioni non vengano
- effettuate direttamente dall'azienda;
- schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati nella lotta agli infestanti

### ✓ ***Mantenimento della catena del freddo***

La procedura di controllo delle temperature ha lo scopo di descrivere in che modo l'azienda verifica le temperature di stoccaggio, di lavorazione e di trattamento termico dei prodotti alimentari: deve essere chiaramente descritto come si opera per la misurazione delle temperature degli impianti (es. celle, frigoriferi, banchi termici), e dei prodotti a livello delle fasi ritenute significative (es. ricevimento merci, conservazione, cottura, abbattimento).

Il mantenimento della catena del freddo in ogni anello della filiera alimentare è fondamentale affinché il prodotto alimentare conservi le caratteristiche di salubrità di cui deve essere in possesso.



Ogni prodotto alimentare, in base alla sua composizione, necessita di determinate condizioni per non arrivare al consumatore danneggiato e magari nocivo alla salute.

Il mantenimento di tali requisiti accompagna il prodotto alimentare in ogni fase del suo percorso, ad esempio:

- Il trasporto e la consegna di prodotti surgelati dovranno essere effettuati con idoneo mezzo refrigerato che permetta il mantenimento della temperatura a cuore del prodotto di  $-18^{\circ}\text{C}$ , con oscillazione massima di  $+3^{\circ}\text{C}$

- La conservazione in un frigorifero che conterrà latte e latticini dovrà avere una temperatura interna massima di +4°C.
- Un congelatore contenente delle brioches destinate ad essere rigenerate in forno dovrà avere una temperatura massima interna di – 18°C.

Il controllo in queste fasi è continuo da parte dei responsabili, e può essere completato con registrazioni contenute nei documenti di autocontrollo aziendale.

✓ ***Formazione, salute e igiene personale;***

Ogni azienda alimentare di qualunque dimensione si impegna a garantire che ogni addetto operante abbia ricevuto addestramento o formazione in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività che esegue nell'impresa. L'OSA ha quindi l'obbligo di predisporre ed attuare un programma di formazione del proprio personale, che dovrebbe essere articolato a diversi livelli, a seconda del grado di scolarizzazione, dell'esperienza pregressa e delle specifiche mansioni del personale.

Il personale deve essere in grado di valutare dove e quando può insorgere un pericolo per le lavorazioni che stanno effettuando, in questo senso dovrà essere formato riguardo:

- **l'igiene del personale e delle lavorazioni:** il personale deve essere consapevole che con una scarsa igiene o

con un comportamento non corretto può contaminare gli alimenti manipolati

- **brevi nozioni di microbiologia alimentare:** è importante che i collaboratori conoscano quali sono i prodotti in cui sono maggiormente presenti i microrganismi che possono provocare tossinfezioni
- **le modalità di contaminazione degli alimenti:** il passaggio dei microbi da un prodotto all'altro o dalle persone ad un alimento e un rischio esistente quando si effettuano lavorazioni o manipolazioni;
- **la conservazione degli alimenti, la catena del freddo e i rischi legati alla sua inosservanza.** Il non rispetto delle temperature di conservazione può portare ad una moltiplicazione batterica a livelli pericolosi, col rischio di causare tossinfezioni alimentari a chi le ingerisce.



L'azienda deve dimostrare l'attuazione della procedura di formazione, anche attraverso la seguente documentazione:

- programma di formazione del personale, con identificazione del responsabile;
- documenti, controfirmati da partecipanti e docenti, riportanti: date di esecuzione, durata degli incontri, argomenti trattati, presenze, docenti;
- liste di distribuzione di documentazione (es. materiale didattico) controfirmate per accettazione.

✓ ***Gestione dei materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti***

Il responsabile, per i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari nell'ambito dell'attività, accerta la conformità degli stessi alle norme vigenti, l'idoneità al contatto alimentare e verifica l'idoneità tecnologica per lo scopo a cui è destinato.

I materiali e gli oggetti immessi sul mercato comunitario sono individuabili da un sistema adeguato che ne consente la rintracciabilità mediante l'etichettatura o documentazione o informazioni pertinenti.

Tutti i materiali che vanno a contatto con gli alimenti devono avere stampato sopra il seguente simbolo (Regolamento CE. 1935/04 allegato II):

Questo simbolo però indica solo la possibilità che un materiale possa venire a contatto con un alimento, ma non specifica le modalità per il corretto utilizzo dello stesso.



Per esempio esistono diverse tipologie di pellicole alimentare, alcune adatte al contatto con prodotti grassi come oli e burro, altre adatte alla cottura fino a 120 °C. Contenitori alimentari possono essere adatti alle cotture in microonde, altri non possono contenere alimenti fortemente acidi.

Tutte queste caratteristiche legate al materiale di cui è costituito un oggetto che va a contatto con gli alimenti sono contenute nella dichiarazione di conformità, che rilascia il produttore o il distributore all'ingrosso del suddetto oggetto.

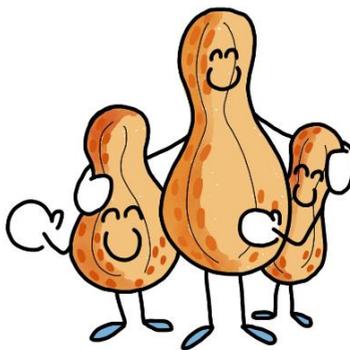
Riassumendo, una procedura che riguarda la gestione dei Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti (M.O.C.A) deve prevedere:

- di mantenere un elenco aggiornato dei fornitori di tali prodotti con relative dichiarazioni di garanzia;
- di mantenere la documentazione sull'acquisto dei prodotti (bolle e fatture);
- di mantenere la confezione del materiale dov'è presente il prodotto e le indicazioni relative all'uso.

## ✓ **Gestione degli allergeni (Reg Ue 1169/11)**

Gli allergeni vanno considerati parte del sistema di gestione per la sicurezza alimentare in quanto sono dei pericoli. Gli Osa hanno l'obbligo di informare il soggetto allergico o intollerante con appropriate indicazioni della presenza di ogni sostanza o ingrediente che possa derivare da un potenziale allergene. Con l'entrata in vigore del Regolamento Europeo 1169 del 2011 viene introdotto l'obbligo di modalità specifiche circa la presenza di sostanze allergeniche sull'etichetta dei prodotti confezionati, e inoltre viene introdotto l'obbligo di comunicare la presenza di allergeni anche nel caso dei piatti e nelle preparazioni somministrate.

In questo modo si stabilisce che in qualsiasi modalità in cui il consumatore viene a contatto con un alimento, dall'acquisto al supermercato al primo piatto ordinato in un ristorante, deve avere la possibilità di conoscere se quella precisa preparazione contiene o meno una sostanza che possa mettere a rischio la sua salute [Approfondimento 1]



## ***Allergeni Reg. UE 1169/2011***

**1 Cereali contenenti glutine**, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b) maltodestrine a base di grano;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**2 Crostacei** e prodotti a base di crostacei.

**3 Uova** e prodotti a base di uova.

**4 Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

**5 Arachidi** e prodotti a base di arachidi.

**6 Soia** e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

**7 Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

b) lattiolio.

**8 Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**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 in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

**13 Lupini** e prodotti a base di lupini.

**14 Molluschi** e prodotti a base di molluschi

### ***Cosa sono gli allergeni?***

L'**allergia** è una risposta eccessiva da parte del sistema immunitario al contatto con una sostanza esterna considerata dannosa: l'allergene. Gli allergeni sono sostanze innocue per la maggior parte delle persone (polline, latex, frutta a guscio...), ma negli individui allergici queste sostanze provocano reazioni anomale causate dallo scorretto comportamento dei nostri anticorpi. Gli anticorpi in questione sono le immunoglobuline E (IgE) che in relazione con le sostanze allergeniche producono dei mediatori chimici, come l'istamina, che sono i responsabili della manifestazione dei sintomi. L'istamina è la stessa sostanza che provoca la sindrome sgombroide. I sintomi tipici dell'allergia sono: rinite (prurito, ostruzione nasale, starnuti, rinorrea), asma (tosse, difficoltà respiratoria), congiuntivite (prurito e lacrimazione), sintomi a carico della cute (prurito, eritema, orticaria, angioedema ed eczema), sintomi gastrointestinali (prurito al cavo orale, vomito, diarrea, dolori addominali), edema della glottide e shock anafilattico (ipotensione, malessere, perdita di conoscenza). Essendo reazioni mediate dal nostro sistema immunitario, la manifestazione dei sintomi si ha dai pochi minuti alle due ore dopo il contatto.



Negli ultimi anni l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) ha contribuito all'individuazione delle allergie alimentari più comuni tra la popolazione sul territorio europeo, pubblicando studi e statistiche a riguardo.

La scarsità di studi disponibili in alcune aree geografiche e l'uso di diverse metodologie per raccogliere i dati sono stati di ostacolo al gruppo di esperti dell'EFSA. I dati finali degli studi effettuati hanno rilevato che la prevalenza di allergie alimentari in tutta Europa è stata stimata a circa l'1% della popolazione totale, quindi comprendendo adulti e bambini.

Circa il 75% delle reazioni allergiche tra i bambini sono causate da uova, arachidi, latte vaccino, pesce e noci, mentre

circa il 50% delle reazioni allergiche tra gli adulti si verificano venendo a contatto con frutti che scatenano reazioni crociate al lattice, con la famiglia delle Rosacee (che comprende mele, pere, ciliegie, lamponi, fragole e mandorle), con le verdure della famiglia delle Apiaceae (che include il sedano, le carote e le erbe aromatiche), con varie noci e con le arachidi.



Come vedremo nei capitoli successivi, la necessità di informare il consumatore e di tutelare gli individui più a rischio, diventano due punti fondamentali per la politica europea in campo alimentare. Il punto di arrivo è il

Regolamento 1169 del 2011 che uniforma le informazioni sugli alimenti su tutto il territorio europeo, e che contiene specifiche indicazioni sulla comunicazione degli allergeni presenti in tutti i prodotti alimentari.

L'articolo 24 del suddetto regolamento stabilisce:” È importante fornire informazioni sulla presenza di additivi alimentari, coadiuvanti tecnologici e altre sostanze con effetti allergenici o di intolleranza scientificamente dimostrati o prodotti, in modo da consentire ai consumatori, in particolare quelli che soffrono di allergie o intolleranze alimentari, di effettuare scelte consapevoli per la loro sicurezza.” Le sostanze allergeniche di cui il Regolamento 1169 stabilisce l'obbligo di comunicazione al consumatore, se presenti come ingredienti o in tracce nel prodotto finale, sono quattordici e sono elencati nella tabella 11.

Il regolamento in Italia è stato completato dal Decreto Legislativo 231/2017 che istituisce le sanzioni vigenti in materia di etichettatura e informazione al consumatore.

### ***Cosa sono allora le intolleranze alimentari?***

Molto spesso le intolleranze alimentari vengono confuse con le allergie, poiché entrambi i termini nel linguaggio comune si riferiscono ad uno stato di malessere causato da uno specifico prodotto alimentare o un suo componente. In realtà sono due fenomeni profondamente diversi perché uno causato da reazioni incontrollate del sistema immunitario (allergia) e l'altro dal mal funzionamento dell'apparato

digerente (intolleranza alimentare). L'intolleranza alimentare è quindi frutto dell'ingestione e la digestione di determinati alimentari, che possono provocare stati di malessere legati propria all'incapacità di assorbire e assimilare alcune sostanze da parte dell'organismo.

I sintomi insorgono tipicamente diverse ore dopo l'ingestione dell'alimento, anche fino a 48 ore dopo, e la sintomatologia può persistere per diverse ore o giorni. Alcuni sintomi possono essere: pancia gonfia; mal di testa; tosse; sonnolenza; mal di stomaco; intestino irritabile e spasmi intestinali; dolore e gonfiore dell'addome; diarrea ed emissione di gas intestinali; cefalee ed emicrania; stanchezza; prurito; stitichezza.

Generalmente le intolleranze alimentari sono causate dalla mancanza di un enzima digestivo che permette di rompere e di assorbire alcune sostanze nell'intestino. Un esempio è l'intolleranza al lattosio. Il lattosio è uno zucchero composta galattosio e glucosio. Il nostro intestino non è in grado di assorbire questa molecola tal quale, ma deve per forza dividerla nei suoi due più piccoli componenti. Questo lavoro di scissione è portato a termine dall'enzima lattasi. Le persone intolleranti al lattosio presentano un deficit di lattasi, che significa quindi un accumulo di questa sostanza nell'intestino. Come ben sappiamo, l'intestino umano è popolato circa 400 specie batteriche, tra cui il genera *Lactobacillus*, in grado di convertire il lattosio per fermentazione in zuccheri e acido lattico. La grande quantità

di lattosio accumulato, nell'intestino delle persone in deficit di lattasi, favorisce questo tipo di metabolismo batterico. Il batterio effettuando la fermentazione del lattosio libera diversi gas e sostanze di scarto che causano al soggetto gonfiore, dolori addominali e diarrea.

Tra le intolleranze alimentari più diffuse in Italia rientrano anche quelle all'uovo e alla soia. Nel caso dell'uovo, i sintomi dell'intolleranza sono molto simili a quella al lattosio negli adulti. Nei bambini, invece, può manifestarsi anche con rossore e orticaria. L'intolleranza alla soia si manifesta invece con sintomi dermatologici come acne o dermatiti secca e pruriginosa. A volte anche con tosse, senso di costrizione al torace, naso che cola e respiro affannoso, oltre a mal di pancia, vomito e diarrea. Per tutti i tipi di intolleranza la sintomatologia è legata alla quantità di sostanza introdotta nel proprio corpo: un soggetto intollerante al latte che ha consumato un semplice caffè macchiato avrà sintomi lievi (o persino nessun sintomo) rispetto ad un soggetto intollerante che mangerà una intera vaschetta di gelato al latte. In ogni caso, è sempre meglio consultare il proprio medico ed eseguire i test appropriati per accertarsi della natura dell'eventuale intolleranza o allergia, e ripensare in maniera più consapevole alle proprie abitudini alimentari.

### *Approfondimento 1*

### 1.3 Il metodo H.A.C.C.P.

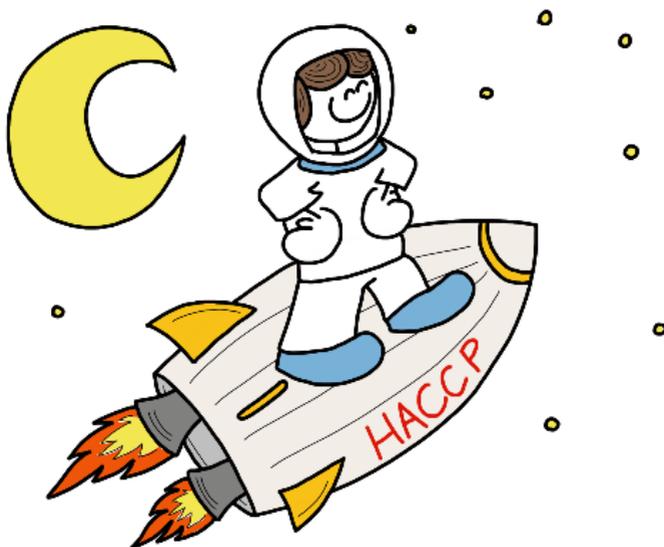
Autocontrollo e sistema HACCP non sono termini sinonimi. Il concetto di autocontrollo ha una valenza più ampia che discende dalla responsabilizzazione dell'Operatore del settore alimentare (OSA) in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e corrisponde all'obbligo di tenuta sotto controllo delle proprie produzioni.

Qualsiasi azienda alimentare per poter tenere sotto il proprio controllo (autocontrollo) il processo produttivo e produrre alimenti sicuri dovrà implementare ed applicare tutte le procedure di prerequisito e applicare il metodo HACCP quando necessario.



## In che cosa consiste il metodo H.A.C.C.P.?

HACCP è l'acronimo di Hazard Analysis and Critical Control Points ed è un metodo che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata diffusosi nelle aziende alimentari a partire dagli anni '60 quando la NASA avviò programmi per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari degli astronauti [approfondimento 2].



L'H.A.C.C.P. è una metodologia operativa finalizzata alla valutazione dei rischi di un processo produttivo, partendo dall'individuazione dei pericoli potenziali per mettere in atto

delle procedure di controllo, all'interno del ciclo produttivo, per garantire la sicurezza del prodotto finale. L'innovazione di questa metodica è il principio di **prevenzione**.

Prima che fosse introdotto nelle aziende alimentari si effettuavano analisi e controlli di qualità sui prodotti finiti per individuare anomalie e andare così ad agire sugli errori. Questa metodologia comportava interventi sempre a posteriori, tardivi e poco efficaci con costi di ripristino elevati e incerti.

Con l' H.A.C.C.P. si assicura un più alto livello di garanzia per il consumatore grazie a costi contenuti e interventi efficaci e tempestivi basati sul principio di prevenzione lungo tutto il processo produttivo, analizzandone i punti critici e stabilendo i monitoraggi lungo la filiera.

Per poter redigere un piano H.A.C.C.P. completo ed efficace l'OSA deve individuare e creare un "**team H.A.C.C.P.**" a cui devono partecipare tecnici, operatori specializzati e consulenti esterni per creare un gruppo qualificato che si in grado di considerare tutti i pericoli chimici, fisici, biologici e i processi produttivi. Il team sarà costituito da tante persone quante ne richiede la complessità dell'azienda alimentare posta sotto analisi.

Segue una **descrizione del processo produttivo** che ha il compito di caratterizzare nel modo più completo possibile i prodotti finiti individuandone la destinazione d'uso e le fasi comuni che definiscono il ciclo di produzione.

A questo punto il team sarà in grado di costruire il **diagramma di flusso** che ha il fine di evidenziare in modo sequenziale e schematico tutte le fasi significative del processo. Bisogna poi costruire uno **schema d'impianto** consistente nella rappresentazione grafica degli ambienti di produzione, del posizionamento delle apparecchiature, della movimentazione delle merci e delle persone. Il diagramma di flusso e lo schema di impianto devono poi essere verificati in campo, osservando direttamente il ciclo di produzione.

A questo punto il team avrà a disposizione le informazioni necessarie per implementare il piano H.A.C.C.P. seguendo i 7 principi per applicare il metodo:

1. Identificare ogni **pericolo** da prevenire, eliminare o ridurre (HA – Hazard Analysis)
2. Identificare i **punti di controllo critici** (CCP - Critical Control Points) cioè le fasi di un processo produttivo in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio.
3. Stabilire, per questi punti critici di controllo, i **limiti critici** che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità
4. Stabilire e applicare procedure di **monitoraggio** efficaci nei punti critici di controllo.
5. Stabilire **azioni correttive** se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti).
6. Stabilire le procedure da applicare regolarmente per **verificare** l'effettivo funzionamento delle misure adottate
7. Predisporre **documenti e registrazioni** adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

Il modo più semplice per comprendere e assimilare questi 7 principi è applicarli in modo semplificato ma esemplificativo in un semplice caso pratico, ripercorrendoli passo per passo, perché ogni principio non è altro che un passo del ragionamento che bisogna percorrere per applicare il metodo HACCP.

Azienda produttrice di latte fresco:

1. Identificare ogni **pericolo** da prevenire, eliminare o ridurre  
Il latte crudo appena munto, nostra materia prima, non può essere immesso nel mercato per il consumo diretto in quanto presenta come pericolo microbiologico diversi **batteri patogeni** che possono comportare insorgenza di malattie a trasmissione alimentare.
2. Identificare i **punti di controllo critici** (CCP - Critical Control Points) cioè le fasi di un processo produttivo in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio.  
Come possiamo prevenire il rischio che batteri patogeni presenti nel latte raggiungano il consumatore? Come possiamo eliminare il pericolo microbiologico inteso come batteri patogeni presenti nel latte? Bisogna sottoporre il latte ad un processo termico adeguato prima dell'immissione in commercio. Bisogna pastorizzarlo. La **pastorizzazione** sarà il nostro CCP cioè quella fase del processo produttivo in grado di prevenire, eliminare o ridurre il rischio preso in considerazione.

**3. Stabilire, per questi punti critici di controllo, i *limiti critici***

che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità

Dopo aver individuato il nostro CCP - pastorizzazione la domanda da porsi è: quali sono i parametri di tale processo termico per essere sicuri che sia efficiente nell'eliminazione dei batteri patogeni? A quale temperatura dobbiamo sottoporre il nostro latte e per quanto tempo deve sostare a quella temperatura? Esistono diverse combinazioni tempo-temperatura idonee al nostro scopo, ma decidiamo di applicare e individuare come limite critico la seguente combinazione della cui efficacia abbiamo trovato diversi studi a supporto: **+71,7°C per 15 secondi**. Quindi se il latte crudo sosta a temperature pari o superiori a 71,7°C per almeno 15" il nostro latte si troverà nella condizione di accettabilità e potrà essere inviato al confezionamento, se no risulterà non accettabile.

**4. Stabilire e applicare procedure di *monitoraggio* efficaci nei punti critici di controllo.**

Per poter di volta in volta stabilire se il latte risulta accettabile dovremo quindi prevedere dei sistemi di misurazione nel nostro pastorizzatore che possano monitorare il processo. Ci dovrà essere una sonda, un **termometro** che registri la temperatura e un sistema automatico che verifica che la temperatura e il tempo da noi scelti siano stati rispettati. Se lo sono il latte procederà verso il confezionamento.

5. Stabilire **azioni correttive** se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti).

L'H.A.C.C.P. è un metodo preventivo, cioè dobbiamo porci la domanda: ma nel caso non siano rispettati i limiti critici e quindi il mio prodotto non risulti accettabile ovvero Non Conforme, cosa faccio? Non posso infatti permettere di mettere in vendita un prodotto non conforme e quindi non sicuro. Tornando nel nostro caso studi, se i sistemi di monitoraggio rilevano che non è stata raggiunta la soglia di temperatura di +71,7°C quale sarà la nostra azione correttiva che ha la finalità di riportare il processo sotto controllo e il prodotto sicuro? Potremo prevedere che il nostro sistema di monitoraggio in caso di non conformità rilevata non permetta la fuoriuscita del latte per il condotto che porta verso il confezionamento, ma lo **elimini** o lo rimetta con il latte che deve ancora essere pastorizzato e quindi lo sottoponga nuovamente al processo termico.

6. Stabilire le procedure da applicare regolarmente per **verificare** l'effettivo funzionamento delle misure adottate.

Una volta definita la nostra procedura sarà necessario verificare che quanto previsto sia vero, eseguendo per esempio a campione delle **analisi microbiologiche** sul latte pastorizzato per verificare che il processo di pastorizzazione raggiunga gli esiti previsti. Altre verifiche da effettuare consisteranno nella **taratura** della strumentazione di

misura come il termometro per essere sicuri che funzioni efficacemente.

**7.** Predisporre **documenti e registrazioni** adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

La procedura scritta, insieme al diagramma di flusso inserito nel protocollo interno all'azienda, così come i tracciati di registrazione automatica della temperatura, la registrazione delle non conformità, i certificati di analisi microbiologiche e i documenti attestanti la manutenzione del pastorizzatore e taratura dei sistemi di misura faranno parte dell'insieme di documentazione e registrazioni del nostro piano di autocontrollo aziendale.

### H.A.C.C.P. come quando e perché?

#### Le spedizioni spaziali: l'H.A.C.C.P. in orbita

Il 20 luglio 1969 la missione spaziale Apollo 11 realizzò l'obiettivo americano di conquistare la Luna: l'astronauta *Neil Armstrong* fu il primo uomo a mettere piede sul nostro satellite. Può sembrare che questo avvenimento non possa avere nessun collegamento con il metodo di valutazione dei pericoli connessi agli alimenti definito H.A.C.C.P., invece questo



collegamento                      esiste                      eccome!

Con le prime spedizioni spaziali si dovette iniziare ad affrontare il problema dell'alimentazione degli astronauti.

La durata complessiva della missione Apollo 11 fu di: 8 giorni, 3 ore, 18 minuti e 35 secondi.

Considerando tre pasti al giorno e il fatto che l'equipaggio era composto di 3 persone si tratta di 24 pasti per ogni astronauta per un totale di 72 totali.

Le missioni spaziali inizialmente non prevedevano un soggiorno in orbita degli astronauti, ma con le missioni Apollo i tempi di permanenza nello spazio si allungarono e tra le altre necessità che bisognò soddisfare se ne palesò una basilare: nutrire in modo adeguato e assolutamente sicuro gli equipaggi durante le missioni. Tra le tante innovazioni, i programmi spaziali sviluppati negli anni **'60-'70** dalla **NASA** (National Aeronautics and Space Administration, l'agenzia spaziale americana) sono stati la culla del cambiamento mentale che ha rivoluzionato l'approccio alla valutazione e gestione dei rischi legati alla sicurezza alimentare.

Che cosa portò alla nascita del metodo H.A.C.C.P. che, come approfondiremo, ha un approccio prettamente preventivo?

La spinta venne dalle necessità economiche: bisognava assicurare cibo sicuro per gli astronauti perché nel malaugurato caso si fosse verificato un pericolo fisico, chimico o biologico durante una missione questo avrebbe comportato la perdita dei milioni di dollari stanziati per le missioni e la

possibilità di non ricevere finanziamenti per missioni successive. Gli effetti sulla salute potevano essere anche molto gravi se consideriamo che gli astronauti sono soggetti fisiologicamente provati dalla permanenza in condizioni ambientali ostili come microgravità e presenza di radiazioni, con difese immunitarie indebolite, sottoposti a stress psicologici, limitati nella possibilità di attuare le comuni pratiche igieniche e quindi particolarmente suscettibili alle infezioni.

Inoltre, sempre per questioni economiche, bisognava trovare un metodo che permettesse di avere alimenti sicuri senza dover investire in una strategia di controllo e analisi di ogni prodotto finito che avrebbe inciso con costi molto alti: effettuare analisi microbiologiche e fisiche per ogni prodotto che doveva salire sugli shuttle sarebbe costato molto di più che implementare un metodo di controllo durante la produzione degli stessi. L'idea centrale è quella di concentrarsi sulla *prevenzione* dei rischi anziché sulla *reazione* al verificarsi di un pericolo.

Fu così che da una collaborazione tra gli scienziati della NASA e l'impresa alimentare appaltatrice che si occupava di produrre il cibo per gli astronauti nacque il **sistema HACCP** metodologia oggi riconosciuta a livello internazionale come uno strumento essenziale per il controllo dei pericoli nei processi produttivi degli alimenti. Nacque così circa 60 anni fa la prima bozza del sistema più famoso e diffuso al mondo per la valutazione e gestione dei rischi alimentari.

Si trattò di un cambiamento radicale in quanto le aziende appaltatrici che si occupavano della produzione degli alimenti per la NASA dovettero implementare un sistema di controlli e analisi a monte, incluse le materie prime, e durante le fasi del processo di produzione. Bisognava individuare le fasi più critiche del processo dove il presentarsi di un evento sfavorevole (ora parleremmo di Non Conformità) avrebbe significato il blocco della produzione, bisognava di volta in volta decidere tra “GO” o “NO GO” (procedere o no), per dirla nel linguaggio tipico dei countdown delle missioni spaziali.

#### **Dalla luna alla terra: l’H.A.C.C.P. nelle aziende alimentari.**

L’applicazione dell’HACCP si rese necessario anche nel settore delle industrie alimentari non collegate da rapporti con la NASA e si diffuse velocemente a macchia d’olio.

In particolare nella primavera del 1971 una donna nel Connecticut trovò alcuni frammenti di vetro in un pacco di farina a base di cereali destinati alla prima infanzia. L’azienda produttrice fu colpita da un grosso scandalo che ne danneggiò l’immagine e fu costretta a investire economicamente per il ritiro del prodotto dal mercato e per recuperare la propria credibilità commerciale. Si trattava dell’azienda Pillsbury che era proprio azienda partner della NASA dal 1959 che decise di incaricare il proprio microbiologo H. Bauman che era stato co-autore dell’elaborazione del sistema HACCP per i progetti destinati alla NASA di applicare lo stesso sistema per tutta la

produzione aziendale per minimizzare il ripresentarsi di situazioni simili.

Nell'estate dello stesso anno si verificò un caso mortale di avvelenamento da tossina botulinica dovuto a ingestione di una crema Vichyssoise in lattina (crema fredda di porri e patate). L'evento scatenò una vera tempesta sulla gestione della sicurezza alimentare negli Stati Uniti e sollevò seri dubbi sulla capacità dell'**FDA** (*Food and Drug Administration*, l'ente governativo statunitense che si occupa della regolamentazione dei prodotti alimentari e farmaceutici) di proteggere i consumatori.

L'FDA esaminò in modo critico il proprio operato e alla fine dovette ammettere la propria inadeguatezza a tenere sotto controllo in modo efficace l'industria alimentare in espansione in quegli anni con il sistema esistente. Cominciò a prendere in considerazione in modo serio il sistema HACCP e si rivolse alla Pillsbury (l'azienda partner della NASA che aveva originariamente sviluppato il sistema) per la formazione dei propri ispettori: il sistema H.A.C.C.P. si stava rivelando molto efficace nel prevenire incidenti e rispondeva perfettamente ai mutamenti nelle produzioni alimentari e nelle richieste dei consumatori. E fu così che a colpi di richiamo e pubblicità negativa il mondo industriale americano cominciò a cambiare orientamento, prima in modo lento ma volontario per ridurre costi, poi in modo più veloce perché imposto a livello normativo.

La conquista del resto del mondo seguirà in linea di massima lo stesso scenario e si farà strada a colpi di scandali, infezioni ed episodi di intossicazioni, anche mortali. A seguito del verificarsi di una serie di crisi, l'Europa concretizzò la propria politica di regolamentazione della sicurezza alimentare attraverso l'emanazione di Direttive CE, seguite dall'introduzione del "Libro Bianco" sulla sicurezza alimentare e infine dai Regolamenti comunitari del "Pacchetto Igiene".

*Approfondimento 2*

## 2. L' ETICHETTATURA E LA CORRETTA INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

### 2.1 L'evoluzione del quadro normativo

“Dimmi quel che mangi e ti dirò chi sei.”  
(Anthelme Brillat-Savarin).

È noto che le scelte alimentari rappresentano una delle più importanti interazioni fra l'uomo e il suo ambiente. Ogni essere umano possiede in base a suoi parametri individuali, come età, sesso, corredo genetico e stato fisico dei precisi fabbisogni alimentari.

Le Autorità di governo che regolano il mercato alimentare, devono quindi fare scelte ispirate da una adeguata conoscenza dei principi della nutrizione umana, al fine di tutelare la salute di tutti i cittadini.

Il settore delle imprese alimentari nell'Unione Europea è straordinariamente complesso e coinvolge un gran numero di aziende. La libera circolazione delle merci all'interno del mercato unico europeo ha richiesto una legislazione uniforme che assicuri la lealtà degli scambi commerciali e la competitività.

La Legislazione Alimentare Comunitaria si è data negli anni l'obiettivo di assicurare la correttezza delle comunicazioni commerciali e la tutela dei consumatori, definendo un perimetro di norme e requisiti destinati a regolamentare la pubblicità, l'etichettatura, e la presentazione degli alimenti all'interno dell'Unione Europea.

La necessità di uniformare il sistema di etichettatura alimentare in Europa comincia a prendere piede fin dal 1978, quando viene emanata la direttiva 79/112/CEE, che tenta di definire un primo percorso di allineamento tra le diverse legislazione tra gli Stati membri.

Questa direttiva è stata recepita in Italia prima con il **DPR n. 322 del 18 maggio 1982** e successivamente con il **Decreto Legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992**.

Il percorso di riavvicinamento tra le diverse legislazione statali, nel tema delle informazioni dei prodotti alimentari, compie un grande balzo in avanti con la direttiva 2000/13/CE, che abroga il documento del 1978 e che viene recepita in Italia con il Dlg. **n. 181 del 23 giugno 2003**, che ha apportato una serie di modifiche, in parti anche sostanziali, al Decreto Lgs. 109/92 pur confermandolo come legge quadro.

L'insieme di norme contenute nella direttiva del 2000 è di carattere orizzontale e cerca di codificare in maniera più chiara e razionale ciò che era contenuto nel documento precedente.

Negli anni la direttiva 2000/13/CE viene modificata numerose volte, rendendo urgente l'emanazione di un nuovo documento che mettesse ordine con una codificazione ancor più snella il settore. Per venire incontro a specifiche problematiche connesse al consumo di determinati alimenti con possibili impatti sulla salute umana, nel 2003 è stata pubblicata la Direttiva 2003/89/CE (c.d. Direttiva allergeni) che, modificando la precedente Direttiva 2000/13/CE, introduce l'obbligo di menzione in etichetta di particolari ingredienti utilizzati nella preparazione degli alimenti.

Viene quindi emanato il Regolamento UE 1169/2011, il cui obiettivo è la regolamentazione della fornitura di informazioni sugli alimenti al consumatore finale.

Il Regolamento UE 1169/2011 ha introdotto diverse novità come per esempio:

- La leggibilità dell'etichetta
- L'obbligatorietà della dichiarazione nutrizionale

Le disposizioni definite dal documento sono destinate in gran parte ai prodotti preimballati.

La definizione di prodotto preimballato, il vecchio "confezionato", non comprende quindi gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore, come ad esempio il formaggio o l'insalata russa acquistati al banco gastronomia. Le informazioni obbligatorie di questa categoria di alimenti non rientrano nel campo di applicazione del

Regolamento: per essi sarà infatti il singolo Stato Membro, valutando le condizioni specifiche e pratiche del suo territorio, ad adottare le disposizioni più adatte affinché tali informazioni giungano al consumatore finale. In tal senso l'Italia ha emanato il Dlgs 231/2017 che contiene la disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento UE 1169/11 e disciplina l'etichettatura nazionale per i prodotti venduti sfusi nonché della somministrazione di alimenti e bevande da parte delle collettività (es. bar, ristoranti e pubblici esercizi, mense e catering).

<b>L'EVOLUZIONE NORMATIVA</b>	
<b>Unione Europea</b>	<b>Italia</b>
<i>Direttiva 79/112/CEE del 18.12.1978</i>	<i>DPR 18.05.1982, n.322</i>
	<i>Decreto Legislativo 27.01.1992, n. 109</i>
<i>Direttiva 2000/13/CE del 20.03.2000</i>	<i>Decreto Legislativo 23.06.2003, n. 181</i>
<i>Direttiva 2003/89/CE del 10.11.2003</i>	<i>Decreto Legislativo 08.02.2006, n. 114</i>
<i>Reg. Ue n. 1169/2011 del 25.10.2011</i>	<i>Decreto Legislativo, n. 231</i>

## 2.2 Il Regolamento UE 1169/2011

### **AMBITO DI APPLICAZIONE**

Il Regolamento vuole definire i principi cardine della disciplina in termini di informazioni sugli alimenti, e nello specifico, l'etichettatura alimentare nell'Unione Europea. Gli articoli contenuti nel documento si riferiscono perlopiù ai prodotti preimballati, poiché la specifica legislazione che si riferisce ai prodotti venduti o somministrati "sfusi" è rimandata ai singoli Stati Membri, come spiegato precedentemente. Fa eccezione l'indicazione relativa alla presenza di allergeni o coadiuvanti tecnologici che rimane d'obbligo sia per i preimballati che per i prodotti non preimballati, ossia il vecchio "sfuso".

Il contenuto del 1169/11 si applica quindi:

- Agli OSA in tutte le fasi della catena alimentare, nel caso in cui il loro operato riguardi la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- A tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività ed a quelli destinati alla fornitura della collettività (mense, catering...)
- Ai servizi di ristorazione forniti da imprese di trasporto quando il luogo di trasporto si trovi nei territori di Stati Membri

## **OBIETTIVI**

Tra gli obiettivi del documento vi sono innanzitutto la razionalizzazione e la chiarezza delle informazioni obbligatorie in materia di informazioni al consumatore. Ciò vuol dire che né l'etichettatura, né la presentazione dei prodotti alimentari, né la pubblicità di tali prodotti deve:

- indurre il consumatore in errore sulle caratteristiche, le proprietà o gli effetti;
- attribuire a un prodotto alimentare la proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana (fatta eccezione per le acque naturali minerali e gli alimenti destinati a un particolare utilizzo nutrizionale, per i quali esistono disposizioni specifiche).

Il regolamento vuole quindi garantire da un lato un elevato livello di protezione dei consumatori, tenendo conto le differenti percezioni ed esigenze del singolo, dall'altro desidera assicurare il buon funzionamento del mercato interno attraverso la semplificazione normativa e chiarezza degli obblighi per tutti gli operatori del settore.

## **ENTRATA IN VIGORE**

Le prescrizioni del documento sono entrate in vigore dal 21 giorno successivo alla sua pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea e quindi il 13 dicembre 2011.

La totale applicazione del Regolamento ha previsto però dei periodi transitori appropriati per l'attuazione delle nuove misure. Fin da subito è stato tenuto conto degli ingenti oneri amministrativi che avrebbe comportato un aggiornamento dell'etichettatura per tutti gli operatori economici. La predisposizione di disposizioni transitorie, come per esempio l'indicazione della dichiarazione nutrizionale diventato obbligo dal 13 dicembre 2016, ha permesso l'adeguamento delle nuove produzioni e lo smaltimento delle scorte precedenti all'aggiornamento normativa.

## **Definizioni**

**«informazioni sugli alimenti»:** le informazioni concernenti un alimento e messe a disposizione del consumatore finale mediante un'etichetta, altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale;

**«normativa in materia di informazioni sugli alimenti»:** le disposizioni dell'Unione che disciplinano le informazioni sugli alimenti, in particolare l'etichettatura, comprese le norme generali applicabili a tutti gli alimenti in particolari circostanze

o a talune categorie di alimenti e le norme che si applicano unicamente a specifici alimenti;

**«alimento preimballato»:** l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'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;

**«etichetta»:** qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore;

**«etichettatura»:** qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento;

**«ingrediente»:** qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora

presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata;  
i residui non sono considerati come ingredienti;

## **LINGUA**

I punti fondanti il regolamento 1169/11 hanno come obiettivo la tutela del consumatore, e di conseguenza la sua libera di acquisto. L'informazione che accompagna un prodotto alimentare deve quindi permettere un acquisto cosciente nonché l'utilizzo di del bene in piena sicurezza. La lingua delle informazioni presenti sui prodotti alimentari ha sempre rappresentato una barriera agli scambi tra i diversi paesi dell'Unione Europea, soprattutto in considerazione dei costi derivanti dalla traduzione e l'adattamento delle etichette. Il Regolamento stabilisce però che l'etichettatura dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale devono essere redatti in una lingua a lui facilmente comprensibile, andando quindi a sottintendere l'utilizzo della o delle lingue ufficiali del Paese di commercializzazione del prodotto.

Le indicazioni multilingue sono permesse, ed è permesso inoltre l'utilizzo di parole largamente riconosciute dal consumatore, che non fanno riferimento alla lingua nazionale. Sul territorio italiano, un esempio possono essere le parole: hamburger, wurstel, ketchup, Made in Italy.

## PRATICHE LEALI DI INFORMAZIONE

Le informazioni presenti sugli alimenti destinati al consumatore sono di due tipologie: obbligatorie e volontarie. Il regolamento definisce le pratiche leali di informazione da rispettare, oltre che di etichettatura, anche per pubblicità, forma, all'aspetto dell'imballaggio fino alle modalità di esposizione degli stessi prodotti.

Le informazioni sugli alimenti devono essere quindi fornite in modo da non indurre in errore il consumatore:

- ✓ Sulle caratteristiche dell'alimento, intese come natura, proprietà, identità, composizione, quantità, conservazione, Paese di origine o luogo di provenienza, metodo di fabbricazione produzione;
- ✓ Conferendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;
- ✓ Suggerendo che l'alimento in questione possieda caratteristiche particolari, quando in realtà alimenti analoghi le possiedono ugualmente, in particolare sottolineando l'assenza o la presenza di una determinata sostanza o ingrediente;
- ✓ Suggerendo, tramite l'aspetto, la descrizione o le immagini, la presenza di un particolare ingrediente naturalmente presente nell'alimento interessato, quando in realtà tale ingrediente è stato sostituito da un diverso componente nel prodotto finale;

- ✓ Essendo chiare e facilmente comprensibili al consumatore;
- ✓ Evitando di attribuire all'alimento proprietà di prevenzione, trattamento, cura di una malattia umana (fatta eccezione per le deroghe previste in materia di acque minerali e prodotti con una finalità nutrizionale ben precisa).

## **RESPONSABILITÀ**

Il Regolamento definisce con precisione le responsabilità degli operatori del settore alimentare.

Il soggetto che figura in etichetta, anche se non è il produttore o confezionatore, è responsabile della fornitura delle informazioni in materia di etichettatura. Il responsabile è quindi l'OSA il cui nome o ragione sociale è commercializzato il prodotto, oppure, se tale operatore non è stabilito nell'Unione Europea, il primo importatore nel mercato UE.

L'operatore è inoltre responsabile di:

- ✓ Non fornire alimenti di cui si conosce o si presume la non conformità alla normativa che regola le informazioni sugli alimenti
- ✓ Non modificare le informazioni che accompagnato un alimento, se ciò può indurre il consumatore in errore o può vincolare il consumare nel fare scelte consapevoli.

## DISPOSIZIONI NAZIONALI

Gli Stati Membri non possono adottare, né mantenere, disposizioni riguardanti la materia del Regolamento 1169/2011. Questo significa che, da parte dei singoli Stati, non è possibile legiferare e adottare misure nazionali che entrino in contrasto con il contenuto del Regolamento, o che possano ostacolare o limitare la libera circolazione delle merci.

E' possibile, però, adottare specifiche disposizioni in territorio nazionale che riguardino determinate categorie di prodotti, per i seguenti motivi:

- Protezione della salute pubblico;
- Protezione dei consumatori;
- Prevenzione delle frodi;
- Protezione dei diritti di proprietà industriale e commerciale, delle denominazioni d'origine, dell'indicazione di provenienza e lotto alla concorrenza sleale.

In Italia, con il **Decreto Legislativo n°231 del 2017**, vengono introdotte le sanzioni che riguardano il mancato rispetto delle indicazioni obbligatorie definite dal Reg. UE 1169/11, e nel contempo vengono definiti tutti gli obblighi in materia di informazione dei prodotti non preimballati forniti al consumatore finale o alle collettività [approfondimento 3].

## **Il Decreto Legislativo n° 231/2017**

Il Decreto Legislativo 231/2017 è stato emanato il 15 dicembre 2015 dal Consiglio dei Ministri, con relativa approvazione sempre nella medesima data. È entrato in vigore a tutti gli effetti il 9 maggio 2018.



Il decreto è strutturato in 4 Titoli:

- Titolo I - Principi generali, dedicato alla descrizione del campo di applicazione della norma e alle definizioni
- Titolo II - Violazione delle disposizioni relative alle informazioni obbligatorie sugli alimenti preimballati previste dal Regolamento (UE) n.1169/2011.
- Titolo III - Adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011 e relative sanzioni, in materia di:
  - identificazione del lotto o della partita,
  - di distributori automatici di alimenti,
  - di prodotti non preimballati di prodotti non destinati al consumatore.

- Titolo IV - Disposizioni finali che contemplano tra le altre cose l'abrogazione del D. Lgs. n. 109/92, del D. Lgs. n.77/93 e di altre disposizioni superate (artt. 28 e 30).

È importante ricordare che nel caso di violazioni, per le quali sia prevista soltanto una sanzione amministrativa pecuniaria, sono applicabili:

- l'istituto della diffida
- riduzione del 30% per il pagamento in misura ridotta della sanzione amministrativa entro 5 giorni
- In caso di violazioni commesse da imprese aventi i requisiti della microimpresa (meno di 2 milioni di euro di fatturato e numero di dipendenti inferiori a 10) dispone la riduzione sino ad un terzo della sanzione amministrativa prevista.

*Approfondimento 3*

## 2.3 L'etichettatura dei prodotti preimballati

### 2.3.1. Le informazioni obbligatorie

Il **Regolamento UE 1169/2011** fornisce in modo chiaro l'elenco di tutte le informazioni obbligatorie per i prodotti preimballati e le modalità di indicazione delle stesse. Per poter creare la propria etichetta per un prodotto che verrà venduto al consumatore finale preimballato è necessario/sufficiente seguire le indicazioni fornite dal Regolamento punto per punto.

Per prodotto preimballato si intende "l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore e alle collettività costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio" (art 2, par. 1, lett. e).



Le indicazioni sono elencate nell'art 9 del Regolamento e sono le seguenti:

**a) DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO (art 17):**

Frequentemente si tende a confondere la denominazione dell'alimento con marchi di fabbrica o denominazioni di fantasia attribuiti al prodotto.

Per fare un esempio, nell'immagine sotto riportata, "Kinder sorpresa" non è la denominazione dell'alimento, ma un marchio depositato, mentre la denominazione è possibile ritrovarla leggendo attentamente l'etichetta ed è: "uovo dolce con sorpresa ricoperto di cioccolato finissimo al latte".



**Come scegliere la Denominazione dell'alimento?**

Quando si vuole mettere in commercio un prodotto alimentare bisogna ricordarsi che la scelta del "nome" da attribuirgli è importante e non va fatta con superficialità. Una scelta

frettolosa che non prenda in considerazione la normativa può avere gravi conseguenze.

Il mancato rispetto dei criteri prescritti per la denominazione dell'alimento (legale, usuale o descrittiva) – ovvero l'impiego in sua vece, di una denominazione protetta, di un marchio o un nome fantasia – è punito con la sanzione amministrativa da 2.000 euro a 16.000 euro [Art. 8 D.lgs. 231/2017]

Esiste una gerarchia di DENOMINAZIONI da applicare:

- 1) Bisogna inizialmente verificare che se esiste del proprio prodotto una **DENOMINAZIONE LEGALE prescritta dall'unione europea.**

Per esempio la “Direttiva 2001/112/Ce concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana” fornisce, tra le altre, la denominazione legale di NETTARE DI FRUTTA indicando quali ingredienti possono essere utilizzati e quali sono i trattamenti permessi, così come quale deve essere il contenuto in percentuale minimo di purea o succo di frutta che deve essere presente per utilizzare tale denominazione.

- 2) Se non è stata prescritta dall'unione europea bisogna verificare se esiste una **DENOMINAZIONE LEGALE prevista da disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative applicabili nello stato dove viene commercializzato il prodotto.**

l'Italia ha disciplinato, per fare alcuni esempi, le denominazioni della *pasta*, della *birra*, dei *crackers*, dei *grissini*, delle *fette biscottate* e dei *savoiaridi*. Questo vuol dire che per poter utilizzare la denominazione «Savoiarido» nella mia etichetta devo verificare che il prodotto da me commercializzato abbia le caratteristiche previste dal decreto del 22 luglio 2005 (specifica normativa a tutela di talune tra le più note specialità della tradizione dolciaria italiana). Nel caso specifico la denominazione «Savoiarido» è riservata al biscotto di pasticceria all'uovo avente forma caratteristica a bastoncino con struttura caratterizzata da alveolatura minuta e regolare e con superficie superiore ricoperta di zucchero ed aroma tipico di vaniglia e limone. Il prodotto deve presentare una percentuale di umidità tra il quattro per cento e il dodici per cento. Gli ingredienti obbligatori sono: zuccheri; farina di frumento; uova intere di gallina di categoria "A" (cioè uova fresche) in quantità non inferiore al 26%. L'etichetta del "Savoiarido" deve obbligatoriamente riportare la percentuale di uova. Se il mio prodotto non rispetta queste caratteristiche non posso utilizzare la denominazione SAVOJARDO e dovrò ricorrere a una denominazione usuale o descrittiva.

- 3) Qualora non sia prevista alcuna denominazione legale, sia essa di derivazione Ue o nazionale, si ricorre alla **DENOMINAZIONE USUALE consacrata da usi e da consuetudini**, ad esempio in Italia esistono "torrone",

“cotechino”, “taralli” etc. Trattasi di prodotti conosciuti sul mercato nazionale con tali denominazioni, ma per i quali non vi è una specifica disciplina giuridica che ne tuteli il nome.

- 4) Infine si può ricorrere alla **DENOMINAZIONE DESCRITTIVA** cioè una descrizione del prodotto accompagnata se necessario dalle indicazioni sul suo uso. Una tra le più comuni denominazioni descrittive spesso utilizzata è “prodotto da forno” così come “prodotto gastronomico a base di ...”.

Sull’etichetta potrà utilizzare anche un nome di fantasia o nome commerciale, ma dovrà comunque comparire la denominazione dell’alimento corretta.

Ad esempio nel settore della pasta, “Pasta di semola di grano duro” è la denominazione dell’alimento, mentre “spaghetti” è la denominazione commerciale.

	100g	85g <sup>1)</sup>	%AR <sup>2)</sup> /85g
g	70,9	60,3	25%
g	3,5	3,0	3%
g	3,0	2,6	
g	12,8	10,9	22%
g	0,013	0,011	0%

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: Italia e altri Paesi UE e non UE. Paese di molitura: Italia. **Può contenere tracce di soia. Può contenere tracce di uova se prodotto nello stabilimento indicato con la lettera (A).** Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italia. Prodotto nello stabilimento indicato con la lettera fra parentesi vicino alla data. (A) Parma (**Italia**) - Via Mantova, 166 / (F) Foggia (**Italia**) - S.S. 16 km 684+300 / (E) Marcianise (Caserta - **Italia**) - S.S. 87 km 20+500 / (AB) Polvica Di Nola (Napoli - **Italia**) - Z.I. di Nola. **DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL (VEDI RETRO).**

PAP 21  
ASTUCCIO  
CARTONCINO  
Raccolta  
CARTA

**SPAGHETTI n.5**  
COTTURA 9 MINUTI

Nel caso di alimenti congelati prima della vendita e scongelati al momento della commercializzazione, la denominazione dell'alimento deve essere accompagnata dalla dicitura "scongelato". Tale regola non si applica:

- a) agli ingredienti presenti nel prodotto finale;
- b) agli alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di produzione;
- c) agli alimenti sui quali lo scongelamento non produce effetti negativi in termini di sicurezza o qualità.

Si rimanda alla lettura del regolamento in formato integrale per le indicazioni per la vendita in altri stati membri dell'unione diversi da quello dove si effettua il processo produttivo.

## **b) ELENCO INGREDIENTI (art 18 – 19 - 20)**

Una volta individuata la denominazione di vendita bisogna concentrarsi sulla redazione dell'elenco ingredienti.

La violazione delle disposizioni sull'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 18, paragrafi 1 e 3, nonché la violazione delle disposizioni di cui all'allegato VII del citato regolamento, comporta l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria da 2.000 euro a 16.000 euro. [art.9 D.Lgs231/17]

È necessario tenere a mente le prescrizioni del regolamento per preparare un elenco ingredienti a regola d'arte:

- ✓ L'elenco degli ingredienti deve avere un'intestazione o è preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella parola «ingredienti» o la comprende.
- ✓ In questo elenco devono essere riportati tutti gli ingredienti utilizzati (tranne le esenzioni previste all'art 20), indicati in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento. Nell'allegato VII del Regolamento sono indicate le modalità per indicare in ordine di peso alcune categorie di ingredienti: è descritto come comportarsi per ingredienti liofilizzati, per l'acqua, per le miscele di spezie ecc.

- ✓ La designazione degli ingredienti segue le regole prescritte sulla denominazione dell'alimento, oltre alle norme specifiche contenute negli Allegati VI e VII al regolamento UE 1169/11. Questo vuol dire che se il mio prodotto prevede nella ricetta l'uso del Philadelphia, nell'elenco ingredienti questo andrà indicato con la sua denominazione di vendita cioè *formaggio fresco spalmabile*.
  
- ✓ Gli ingredienti composti – quelli cioè che a loro volta contengono più ingredienti (es. pangrattato, margarina, cioccolato) possono venire citati con la loro denominazione, la quale deve sempre venire immediatamente seguita dall'elenco dei suoi componenti. Nel caso utilizzi dei prodotti confezionati dovrò riportare tra parentesi tutto quello che compare nell'elenco ingredienti di quel prodotto.

Attenzione che il Regolamento prevede l'omissione dell'elenco ingredienti solo per alcuni prodotti:

- a) gli *ortofruttili freschi*, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi;
- b) le *acque gassificate* dalla cui descrizione risulti tale caratteristica;
- c) gli *aceti di fermentazione* provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base, purché non siano stati aggiunti altri ingredienti;
- d) i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi;
- e) alimenti che comprendono un solo ingrediente a condizione che la denominazione dell'alimento:
  - i) sia identica alla denominazione dell'ingrediente; oppure
  - ii) consenta di determinare chiaramente la natura dell'ingrediente.

### c) ALLERGENI (art. 21)

Gli ingredienti che possono causare allergie e intolleranze alimentari (riportati nell'elenco esaustivo dell'Allegato II al regolamento UE 1169/11) devono essere evidenziati graficamente all'interno dell'elenco ingredienti in grassetto o con caratteri maiuscoli oppure sottolineati in modo che siano facilmente riconoscibili.

Nel caso di alimenti che non prevedano l'elenco ingredienti è necessario indicare in etichetta "contiene" seguito dall'elenco degli allergeni presenti.

La mancata apposizione degli allergeni comporta l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria che va da 5.000€ a 40.000€ [art.5 D.lgs. 231/17]

La violazione delle disposizioni relative ai requisiti dell'etichettatura degli allergeni comporta l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria da 2.000 euro a 16.000 euro. [art.10 D.lgs. 231/17]

ingredienti: Pasta 50%. farina di **GRANO** tenero tipo "00", semola di **GRANO** duro, **UOVA** 20% (10% sul totale), acqua. Ripieno 50%: carne bovina 18% (9% sul totale), ortaggi in proporzioni variabili (patate, carote, spinaci, cipolle, bietole), mortadella (carne di suino, sale, destrosio, aromi naturali, spezie), arrosto (carne di suino, sale, saccarosio, spezie, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio, può contenere: derivati del **LATTE**), pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), **UOVA**, formaggi (contenenti **LATTE**), formaggio Grana Padano [(**LATTE**, sale, caglio, conservante: lisozima (proteina naturale dell'**UOVO**)], riso, aromi (contenenti **SEDANO**), fibra vegetale, fecola di patate, sale, vino rosso (**SOLFITI**), spezie, aglio, olio di semi di girasole. Spolverati con crema di riso. Può contenere tracce di **FRUTTA A GUSCIO, SOIA, PESCE, CROSTACEI e MOLLUSCHI**. Allergeni: indicati in maiuscolo. Tempo di cottura: 5 / 7 minuti.

#### d) LA QUANTITA' DI TALUNI INGREDIENTI (art. 22)

È necessario valutare se bisogna indicare la quantità di taluni ingredienti accompagnando quindi l'ingrediente nell'elenco con la sua %.

Salvo che il fatto costituisca reato, la violazione delle disposizioni relative all'indicazione quantitativa degli ingredienti di cui all'articolo 22 ed all'allegato VIII del regolamento, comporta l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 euro a 8.000€.  
[art.11 D.lgs. 231/17]

Tale indicazione è richiesta:

- ✓ Quando l'ingrediente figura nella denominazione dell'alimento o è generalmente associato a tale denominazione dal consumatore. In una <<crema spalmabile alla nocciola>> saremo quindi obbligati ad indicare la quantità di nocciola presente.

Attenzione che se nella denominazione dell'alimento figura un ingrediente composto si deve indicare il QUID dell'ingrediente composto:

Es <<Biscotti ripieni di crema>> dovrò indicare la % di crema, ingrediente composto che sarà seguito dalla parentesi e dall'elenco degli ingredienti della crema.

Se nella denominazione dell'alimento figura un ingrediente dell'ingrediente composto si deve indicare

anche il QUID di tale ingrediente oltre a quello dell'ingrediente composto

Es <<Biscotti ripieni di crema all'uovo>> dovrò indicare la % di crema e la % di uova presenti nella crema.

- ✓ Quando l'ingrediente è evidenziato nell'etichetta mediante parole, immagini o una rappresentazione grafica.

Se nell'etichetta si decide di inserire delle immagini bisogna valutarle bene. Inserendo per esempio una mucca sull'etichetta di un alimento si pone di per sé in evidenza gli ingredienti di origine lattiero-casearia, come latte e burro, e comporta quindi l'indicazione del relativo QUID.

- ✓ Quando l'ingrediente o la categoria di ingredienti, pur non essendo indicati nella denominazione dell'alimento, sono generalmente associati a tale denominazione dal consumatore.

L'obbligo riguarda gli alimenti identificati in etichetta con una "denominazione usuale", esempio; chili con carne. In particolare, al fine di stabilire quali ingredienti possano essere associati dai consumatori ai suddetti prodotti, con conseguente obbligo di indicazione del loro QUID, occorre risalire alla "denominazione descrittiva" corrispondente all'alimento (es. per il chili con carne: carne di manzo tritata con fagioli rossi, pomodori, peperoni, cipolle e peperoncino). Identificata la "denominazione descrittiva", il QUID dovrebbe quindi

essere apposto con riferimento ai principali ingredienti individuati o a quelli provvisti di un certo valore rispetto agli altri. Nel nostro esempio del chili con carne: la % di carne di manzo tritata.

- ✓ Quando l'ingrediente o la categoria di ingredienti sono essenziali per caratterizzare un alimento e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso a causa della sua denominazione o del suo aspetto.

I casi individuati finora dalla Commissione Europea sono limitati alla maionese ed al marzapane. La disposizione riguarda cioè prodotti la cui composizione può differire nettamente da uno Stato membro a un altro, ma che sono generalmente commercializzati con la stessa denominazione.

Le norme tecniche per l'applicazione del QUID compresi i casi particolari nei quali l'indicazione della quantità di taluni ingredienti non è richiesta, sono stabilite nell'allegato VIII del Regolamento a cui si rimanda per la lettura completa.

### e) QUANTITA' NETTA (art.23)

La quantità netta del proprio prodotto deve figurare in etichetta utilizzando, a seconda dei casi, il litro, il centilitro, il millilitro, il chilogrammo o il grammo.

Salvo che il fatto costituisca reato, la violazione delle disposizioni relative all'indicazione della quantità netta di cui all'articolo 23 ed all'allegato IX del regolamento comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 euro a 8.000€. [art.11 D.lgs. 231/17]

È importante ricordarsi di utilizzare il simbolo corretto del Sistema Internazionale, per esempio bisogna scrivere <<g>> e non <<gr>> per indicare i grammi.

Nel caso di prodotti presentati in un liquido di governo o glassati è richiesto l'indicazione anche del peso sgocciolato o al netto della glassatura.

Il Regolamento prevede alcuni casi in cui non è obbligatoria l'indicazione della quantità netta:

- ✓ alimenti soggetti a notevoli perdite del loro volume o della loro massa e che sono venduti al pezzo o pesati davanti all'acquirente
- ✓ alimenti con quantità netta inferiore a 5g o 5 ml (non applicabile per spezie e piante aromatiche)

- ✓ alimenti che comunemente sono venduti al pezzo, a condizione che il numero dei pezzi possa chiaramente essere visto e contato dall'esterno o in caso contrario sia indicato sulla confezione.

Il Regolamento, a cui si rimanda per lettura completa, fornisce anche indicazioni su come comportarsi per l'indicazione della quantità netta nel caso di pre imballaggi multipli.

## f) TMC O DATA DI SCADENZA (art.24)

È necessario studiare la natura del proprio prodotto per capire se necessario indicare un termine minimo di conservazione (TMC) o una data di scadenza.

Il TMC indica *“la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizione di conservazione (art. 2, par. 2, lett. r).”*

Il termine deve essere indicato con le espressioni:

- *Da consumarsi preferibilmente entro il seguito dalla data con indicazione del giorno.*
- *Da consumarsi preferibilmente entro fine* negli altri casi in cui compare solo mese o anno.

Alimenti conservabili per	Modalità di indicazione	
Meno di 3 mesi	Sufficiente giorno e mese	<i>Da consumarsi <u>preferibilmente</u> entro il 15 novembre</i>
Più di 3 mesi ma meno di 18	Sufficiente mese e anno	<i>Da consumarsi <u>preferibilmente</u> entro fine novembre 2019</i>
Più di 18 mesi	Sufficiente anno	<i>Da consumarsi entro fine 2019</i>

Qualora il proprio prodotto sia molto deperibile dal punto di vista microbiologico, cioè potrebbe rappresentare, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, è necessario sostituire il TMC con la data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un prodotto è considerato a rischio secondo quanto definito dal Reg. CE 178/2002.

La locuzione da utilizzare diventa “*Da consumare entro*” seguita dalla data che in questo caso comprende nell’ordine e in modo chiaro giorno, mese ed eventualmente l’anno. Essendo prodotti particolarmente deperibili molto spesso prevedono la conservazione refrigerata entro determinati limiti di temperatura e quindi la data di scadenza sarà accompagnata dalla descrizione delle condizioni di conservazione da rispettare.

La violazione delle disposizioni di cui all'articolo 24 ed all'allegato X, paragrafo 1, del regolamento relative all'indicazione del termine minimo di conservazione, fatte salve le deroghe ivi comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 euro a 8.000 euro. [art 12 D.lgs. 231/17]

### **g) LE CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE E/O LE CONDIZIONI D'IMPIEGO (art.25)**

Se il proprio prodotto rientra in quelli particolarmente deperibili che prevedono la conservazione refrigerata entro determinati limiti di temperatura, la modalità di conservazione deve essere indicata. Per esempio “Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C”.

Oltre alla conservazione del prodotto tale e quale, è necessario valutare se richiede dopo l’apertura una conservazione o un uso adeguato e in questo caso devono essere indicate le condizioni di conservazione e/o il periodo di consumo, se del caso.

Per fare un facile esempio basti pensare al latte UHT che a seguito del processo tecnologico impiegato può essere conservato confezionato a temperatura ambiente per lunghi periodi, ma una volta aperto richiede una particolare conservazione che deve essere indicata, cioè: “Una volta aperto conservarlo in frigorifero tra 0°C e +4°C e consumarlo entro al massimo 3 giorni”.

La mancata apposizioni delle indicazioni particolari di conservazione e d’impiego quando richieste dalla natura e caratteristiche del prodotto comporta l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria da 3000 euro a 24000 euro. [art 5 D.lgs. 231/17]

## **h) OSA (art.8)**

Tale soggetto è colui che garantisce la presenza e l'esattezza delle indicazioni, tenendo conto sia delle disposizioni dell'Unione europea, sia di quelle nazionali, e con il cui nome o ragione sociale è commercializzato il prodotto.

L'operatore responsabile compare in etichetta con il suo nome o la sua ragione sociale e l'indirizzo per esteso. Altre informazioni (es. sito internet, l'e-mail, etc.) non sostituiscono l'indirizzo come inteso dal Regolamento.

L'indicazione in etichetta del nome, ragione sociale e indirizzo del produttore o confezionatore in luogo, se diverso, del nome, ragione sociale ed indirizzo del soggetto responsabile, quale specifica violazione dell'obbligo di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera h), del regolamento, comporta l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria da 3000 euro a 24000 euro. [art 5 D.lgs. 231/17]

## **i) ORIGINE o LUOGO DI PROVENIENZA (art. 26)**

La presenza di tale indicazione non è sempre obbligatoria e i prodotti a cui si applica variano molto spesso, per cui è impossibile fare un elenco esaustivo delle situazioni in cui sia necessario inserirla.

Per alcuni prodotti alimentari la specifica normativa di settore dispone l'indicazione obbligatoria dell'origine in etichetta (es. prodotti ortofrutticoli, olio di oliva, carni bovine, etc.). Per maggiori informazioni si rimanda alla lettura completa dell'articolo 26 Reg. UE 1169/2011.

Quello che è certo è che diventa obbligatorio inserire l'origine quando l'omissione di questa informazione potrebbe indurre in errore l'acquirente. In particolare diventa necessaria se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza.

L'inserimento in etichetta di bandiere, simboli, etc. che richiamano, ad esempio, "l'italianità" di un prodotto comportano l'indicazione dell'origine se tale prodotto non è stato realizzato in Italia (ad esempio, un ragù alla bolognese prodotto in Germania deve riportare in etichetta l'indicazione dell'origine).

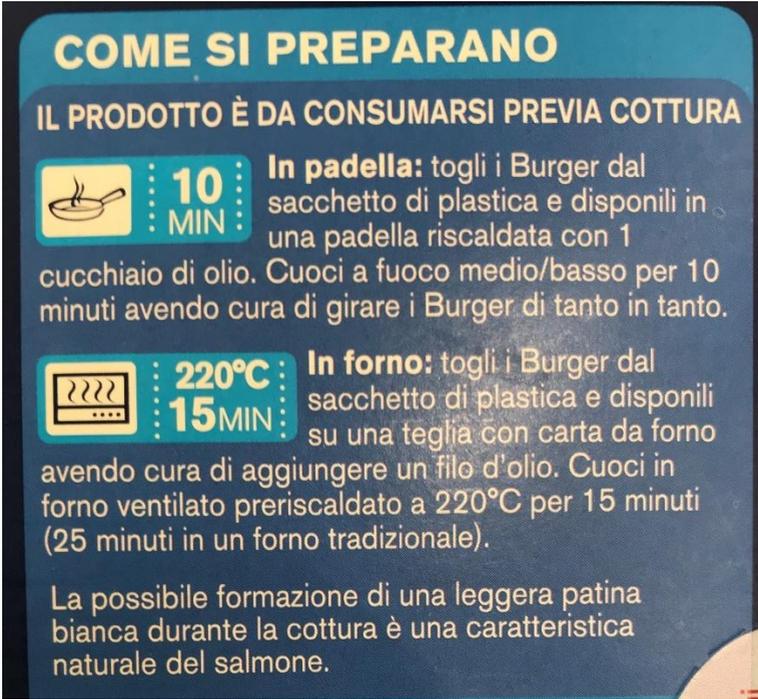
Per “luogo di provenienza” si intende “qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l’alimento”, che deve differire dal “Paese d’origine”, come definito dal Codice doganale comunitario Regolamento UE 952/2013, come il “luogo nel quale il prodotto è integralmente ottenuto o, nel caso di concorso di due o più Paesi nella sua realizzazione, il luogo in cui è avvenuta l’ultima trasformazione sostanziale” (Origine non preferenziale delle merci).

La mancata apposizioni delle indicazioni particolari di conservazione e d’impiego quando richieste dalla natura e caratteristiche del prodotto comporta l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria da 3000 euro a 24000 euro. [art 5 D.lgs. 231/17]

## j) ISTRUZIONI PER L'USO (art.27)

Queste non sempre sono necessarie. Se il prodotto è pronto al consumo tale e quale come una merendina, non è necessario indicare istruzioni per l'uso.

Le istruzioni diventano necessarie nel caso di prodotti che per esempio debbano essere cotti. Per fare un esempio di tratta di quelle indicazioni quali: *“versare il contenuto ancora surgelato in padella con un cucchiaino d’olio e far cuocere per 5 minuti.”*



**COME SI PREPARANO**

**IL PRODOTTO È DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA**

 **10 MIN** **In padella:** toglì i Burger dal sacchetto di plastica e disponili in una padella riscaldata con 1 cucchiaino di olio. Cuoci a fuoco medio/basso per 10 minuti avendo cura di girare i Burger di tanto in tanto.

 **220°C**  
**15 MIN** **In forno:** toglì i Burger dal sacchetto di plastica e disponili su una teglia con carta da forno avendo cura di aggiungere un filo d'olio. Cuoci in forno ventilato preriscaldato a 220°C per 15 minuti (25 minuti in un forno tradizionale).

La possibile formazione di una leggera patina bianca durante la cottura è una caratteristica naturale del salmone.

### **k) TITOLO ALCOLIMETRICO (art.28)**

È un'indicazione obbligatoria nell'etichettatura delle bevande che contengono più dell'1,2% di alcol in volume (vino, birra, liquori, acquaviti, etc.). Nei prodotti alimentari diversi dalle bevande non deve essere menzionato il titolo alcolometrico volumico, sebbene l'alcol debba essere indicato nell'elenco degli ingredienti (es. nei dolci).

Il titolo alcolometrico volumico deve essere indicato da una cifra con non più di un decimale ed essere seguito dal simbolo "% vol." e può essere preceduto dal termine "alcol" o dall'abbreviazione "alc.", così come indicato all'Allegato XII del Regolamento. Sono inoltre indicate le tolleranze consentite, positive e negative, rispetto all'indicazione del titolo alcolometrico volumico, espresse in valori assoluti. Per maggiori informazioni: art. 28 e allegato XII Reg. UE 1169/2011.

La violazione delle disposizioni relative alla modalità di indicazione del titolo alcolometrico di cui all'articolo 28 e all'allegato XII del regolamento, comporta l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 4.000 euro [art.14 D.lgs.231/17].

## **I) DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (sezione 3)**

Dal 13.12.2016 è scattato, l'obbligo di introduzione di una dichiarazione nutrizionale sulla confezione o nell'etichetta dei prodotti alimentari preimballati.

Le informazioni nutrizionali di un alimento consentono di operare scelte alimentari e dietetiche consapevoli. Il Libro bianco della Commissione europea ha evidenziato, infatti, che alcuni costituenti degli alimenti - grassi saturi, zuccheri e sodio - devono essere considerati con attenzione nella dieta per consentire efficaci azioni di salvaguardia della salute del consumatore.

La dichiarazione nutrizionale deve seguire un lessico e un ordine tassativo descritto dal Regolamento, in particolare le informazioni da riportare sono le seguenti:

- energia (kJ, kcal),
- grassi,
- di cui acidi grassi saturi,
- carboidrati,
- di cui zuccheri,
- fibre (su base volontaria),
- proteine,
- sale (inteso come sodio, di qualsiasi fonte, per 2,5).

La dichiarazione va sempre riferita ai 100 grammi o millilitri di prodotto, con facoltà di aggiungere i dati per porzione, purché essa sia chiaramente espressa e si riporti altresì il numero di porzioni contenute nell'unità di vendita. Le informazioni

nutrizionali devono figurare su un'unica tabella, con le cifre incolonnate; qualora non vi sia spazio sufficiente, le informazioni possono essere disposte in forma orizzontale.

Il Reg. 1169/2011 precisa, all'art. 31, che i valori medi da riportare nella dichiarazione nutrizionale possono essere ottenuti in modo alternativo tra loro: dall'analisi dell'alimento, dal calcolo effettuato a partire da valori medi noti o effettivi relativi ai singoli ingredienti (anche dati storici aziendali) o dal calcolo eseguito adottando dati generalmente stabiliti e accettati. Per gli arrotondamenti e le tolleranze, ci si riferisce alle linee guida della Commissione europea, riprese dal Ministero della Salute con una nota datata 16.6.2016.

Si ricorda che bisogna sempre conservare la documentazione che ha consentito la redazione della tabella nutrizionale, in modo da poter dimostrare come si sono ottenuti i valori dichiarati. È responsabilità dell'operatore alimentare decidere se effettuare calcoli basandosi su dati medi o se operare un controllo puntuale sui prodotti.

Nel Regolamento sono indicati i prodotti per i quali la dichiarazione nutrizionale è facoltativa:

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;
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. i prodotti contemplati dalla direttiva 1999/4/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa agli estratti di caffè e agli estratti di cicoria, 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> ;
  19. gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore.
- Inoltre in accordo all'art. 16 comma 4 del Reg. 1169/2011, la dichiarazione nutrizionale non è obbligatoria per le bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume.

### 2.3.2 *Modalità indicazione informazioni obbligatorie.*

Oltre all'elenco di tutte le informazioni obbligatorie in etichetta il Regolamento fornisce anche alcune indicazioni di dove devono essere posizionate nella propria etichetta le informazioni obbligatorie.

Devono comparire nello stesso **campo visivo** (art. 13, par. 5) la denominazione dell'alimento, la quantità netta e, per le bevande che contengono più dell'1,2% di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo. Questa disposizione ha l'obiettivo di comunicare immediatamente al consumatore le principali caratteristiche del prodotto. Per "campo visivo" devono intendersi "tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale" mentre con il termine "campo visivo principale" si fa riferimento al "campo visivo di un imballaggio più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto e che permette al consumatore di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto e, eventualmente, il suo marchio di fabbrica. Se l'imballaggio ha diverse parti principali del campo visivo, la parte principale del campo visivo è quella scelta dall'operatore del settore alimentare".

Il Regolamento precisa anche che le informazioni devono essere assolutamente comprensibili per il consumatore. Non devono essere utilizzati, quindi, codici, simboli o termini che generino dubbi nell'acquirente, a meno che non siano

espressamente consentiti da norme specifiche (si pensi, ad esempio, al numero di lotto).

Le aziende devono garantire che le informazioni obbligatorie in etichetta siano **indelebili**; ciò è possibile grazie all'utilizzo dei mezzi che la tecnologia mette a disposizione.

La **leggibilità** deve essere garantita e questa è certamente determinata dalla forma e dalla grandezza dei caratteri utilizzati che spesso dipendono dalle dimensioni dell'imballaggio.

L'art. 2, par. 2, lett. m) presenta la definizione di leggibilità specificando che essa consiste "nell'apparenza fisica delle informazioni, tramite le quali l'informazione è visivamente accessibile al pubblico in generale. Essa è determinata da diversi fattori, tra cui le dimensioni del carattere, la spaziatura tra lettere e righe, lo spessore, il tipo di colore, la proporzione tra larghezza e altezza delle lettere, la superficie del materiale nonché il contrasto significativo tra scritta e sfondo". Con riferimento alla dimensione dei caratteri, l'art. 13 stabilisce che le informazioni obbligatorie che appaiono sull'imballaggio o sull'etichetta ad esso apposta devono essere stampate in modo da assicurare chiara leggibilità. Essa è stata oggettivamente indicata nell'allegato IV: le indicazioni devono essere date in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è pari o superiore a 1,2 mm.



## **2.4 I prodotti non preimballati e la somministrazione**

### **2.4.1. Le informazioni obbligatorie**

Il Decreto Legislativo 231/2017 definisce quali siano le informazioni obbligatorie per prodotti che vengono posti in vendita per il consumatore finale o per le collettività senza pre-imballo, destinati alla vendita previa frazionamento o alla somministrazione.

La regolamentazione di queste informazioni svincola l'OSA da regole "grafiche", come per esempio quelle riferite al campo visuale o alle dimensioni delle lettere nelle etichette. Il legislatore cerca invece di creare le condizioni per cui le informazioni presenti sull'imballo di un prodotto possano giungere facilmente al consumatore finale anche nel caso dei prodotti che ne sono sprovvisti. Sono state quindi definite le modalità con cui tutte queste informazioni possono essere fruite dal consumatore al momento della vendita, svincolandole dalla necessità di compresenza con il prodotto alimentare, per esempio attraverso cartelli o registri reperibili all'interno dell'attività di vendita. È importante sottolineare che in Italia, gli elementi obbligatori definiti dal Reg. UE 1169/2011 per i prodotti confezionati rimangono tali per i prodotti posti in vendita sfusi, fatta eccezione dell'etichetta nutrizionale, solo la modalità di trasmissione delle informazioni è differente.

***Le indicazioni obbligatorie per i prodotti posti in vendita non preimballati*** sono:

- a) denominazione di vendita;
- b) elencazione degli ingredienti, salvo i casi in cui il prodotto ne è esente per il Reg. UE 1169/11 con indicazione degli allergeni.
- c) le modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario;
- d) la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno di cui al decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187;
- e) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2 per cento in volume;
- f) la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati;
- g) la designazione «decongelato» di cui all'Allegato VI, punto 2, del regolamento, fatti salvi i casi di deroga previsti [approfondimento 5]

A queste vanno poi aggiunte alcune informazioni che sono richieste da normative verticali, per esempio:

- f) per i prodotti ortofrutticoli: la varietà, l'origine e il calibro/categoria (Direttiva CE 2200/96);
- g) per i prodotti della pesca: la tecnica di produzione e la zona di origine (Reg CE 1379/2013);

**Le indicazioni obbligatorie per i prodotti somministrati negli esercizi pubblici** sono [D.lgs. 231/2017 art 19]:

- a) denominazione di vendita;
- b) indicazione della presenza di eventuali ingredienti allergenici
- g) la designazione decongelato

**È necessario informare i clienti che l'acqua servita viene da uno spillatore?**

Le acque idonee al consumo umano non confezionate, somministrate negli esercizi pubblici, devono riportare, ove trattate, la specifica denominazione di vendita «acqua potabile trattata» o «acqua potabile



trattata e gassata» se è stata addizionata di anidride carbonica. La comunicazione diretta al consumatore può avvenire indicando le denominazioni sopracitate:

- posizionando direttamente sul bancone bar;
- inserire nel menù l'indicazione specifica sulla tipologia di acqua;

direttamente sui contenitori utilizzati per la somministrazione dell'acqua.

### **2.4.2 Modalità indicazione informazioni obbligatorie prodotti sfusi**

Le informazioni obbligatorie per i prodotti non preimballati devono essere apposte sul prodotto e/o sulla confezione che lo contiene e/o sul banco di vendita e/o sul menù dell'attività. L'obiettivo finale è permettere al consumatore di poter usufruire delle informazioni che caratterizzano i prodotti posti in vendita o somministrati.

L'elenco ingredienti è uno degli elementi che può influenzare in maniera decisiva l'acquisto di un prodotto alimentare. L'acquisto di un prodotto non preimballato implica che la presa visione dell'elenco ingredienti sia effettuata prima della decisione di acquisto. Il Decreto Legislativo n° 231/2017 stabilisce che per i prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria, della pasta fresca e della gastronomia, l'elenco degli ingredienti può essere riportato su un unico e apposito cartello tenuto ben in vista oppure, per singoli prodotti, su apposito registro o altro sistema equivalente, anche digitale, da tenere bene in vista, a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione [approfondimento 4]. Si ricorda che l'esenzioni sull'indicazioni degli ingredienti già contenute del Regolamento UE 1169/2011, rimangono valide anche per i prodotti sfusi.

## Il cartello unico degli ingredienti

Per i prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria, della pasta fresca e della gastronomia, è possibile predisporre un cartello unico o un registro degli ingredienti. Il registro degli ingredienti contiene



generalmente l'indicazione degli ingredienti per ogni singola preparazione. Il cartello unico degli ingredienti invece, come da indicazioni contenute nel Decreto Ministeriale 20 dicembre 1994, prevede la possibilità di elencare gli ingredienti utilizzati per le preparazioni alimentari delle categorie sopra citate tutti insieme.

Un cartello unico recante informazioni degli ingredienti delle preparazioni gastronomiche potrebbe essere strutturato così:

**GASTRONOMIA:** farina di grano tenero, uova, olio di oliva, olio di mais, burro, farina di riso, carne bovina, carne suina, carne di pollo, pesce, prosciutto cotto, prosciutto crudo, formaggio, malto d'orzo, aceto di vino, senape, sale, gelatina animale, ...

*Approfondimento 4*

## ***“Stato fisico: DECONGELATO”***

Il Regolamento Europeo 1169/11 e il D.lgs. italiano 231/2017 stabiliscono che la denominazione di un alimento che prima della vendita o della somministrazione è stato congelato, e che giunge al consumatore scongelato, deve riportare la designazione “decongelato”.



E' quindi necessario comunicare al consumatore la presenza di prodotti decongelati, evitando frasi o formule che possono essere ambigue, come per esempio: “Alcuni prodotti possono essere decongelati”; “Stagionalmente alcuni prodotti sono scongelati”.

E' importante ricordare che in Italia, la giurisprudenza penale ha più volte ribadito che l'omessa indicazione dello stato fisico “decongelato” è suscettibile dell'accusa penale di frode in commercio.

L'operatore del settore alimentare che omette tale informazione è soggetto, sempre secondo il D.lgs. 231/2017, ad una sanzione amministrativa pecuniaria salvo che il fatto non costituisca reato. E' importante ricordare che in Italia vige il reato di frode in commercio sancito dall' Art. 515 del Codice Penale che definisce: “Chiunque, nell'esercizio di una attività commerciale, ovvero in uno spaccio aperto al pubblico, consegna all'acquirente un prodotto per un altro, ovvero un prodotto, per origine, provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita, è punito,

qualora il fatto non costituisca un più grave delitto legato alla salute pubblica, con la reclusione fino a due anni o con la multa fino a 2.065 €.” Tale accusa è applicabile nel momento in cui il consumatore percepisce differenza tra il valore inteso e quello reale.

La designazione “decongelato” è una indicazione obbligatoria per tutti i prodotti che subiscono un processo di congelamento, anche interno all’azienda, e che vengono venduti o somministrati scongelati. Fanno eccezione le specie ittiche destinate ad essere consumate crude o marinate che hanno l’obbligo di essere sottoposte all’abbattimento, come stabilito il regolamento europeo 853/2004. Tale abbattimento può essere effettuato in due modalità:

A -20°C per 24 ore

A -35°C per 15 ore

In questo preciso caso il prodotto ittico dovrà riportare l’indicazione “Questo prodotto è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3”.

## La prevenzione contro Anisakis

Un esempio di tutela nei confronti della salute, è l'obbligo di esposizione del cartello sottostante, definito dal Secondo Decreto del Ministro della salute 17 luglio 2013 (GU n.187 del 10.8.2013). Chiunque mette in



vendita prodotti ittici o cefalopodi crudi deve informare il consumatore che prima del consumo tali prodotti debbano essere congelati, per scongiurare il rischio di Anisakidosi. L'Anisakis è un parassita infestante presente in pesce e cefalopodi (per esempio il polpo) che può essere molto pericoloso se ingerito dall'uomo. Il processo di congelamento, oltre a quello di cottura, inattiva e uccide il parassita.

**pesce e cefalopodi freschi**  
Decreto del Ministro della salute 17 luglio 2013 (GU n.187 del 10.8.2013)

**IN CASO DI CONSUMO CRUDO, MARINATO  
O NON COMPLETAMENTE COTTO**

**IL PRODOTTO DEVE ESSERE PREVENTIVAMENTE CONGELATO  
PER ALMENO 96 ORE A - 18 °C**

**in congelatore domestico  
contrassegnato con tre o più stelle**

*Ministero della Salute*

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione  
www.salute.gov.it

## La celiachia e i prodotti senza glutine

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, un complesso proteico presente nel frumento e nei cereali affini come orzo, segale, kamut, farro, spelta e triticale. L'ingestione di questa sostanza causa,



nei soggetti geneticamente predisposti, un danno dei villi intestinali, le strutture preposte all'assorbimento dei nutrienti. La celiachia presenta sintomi molto vari (dolore e gonfiore addominale, diarrea, costipazione, dimagrimento, anemia, crampi, debolezza muscolare, fragilità e dolori ossei, alterazioni cutanee, irritabilità, depressione, turbe dell'accrescimento nel bambino) o procede in modo asintomatico. Un tempo ritenuta rara, la celiachia interessa in realtà una persona ogni 100. L'unica terapia che garantisce al celiaco un perfetto stato di salute è una dieta basata sull'assunzione di alimenti naturalmente o artificialmente privi di glutine. Lo scarso numero di attività di ristorazione capaci di garantire pasti privi di glutine rappresenta quindi per i celiaci e per le loro famiglie un problema psicologico e pratico. Il ristoratore che intende preparare e somministrare alimenti privi di glutine deve presentare la notifica di inizio attività (o la notifica della variazione dell'attività in caso di esercizi già esistenti) per la registrazione presso gli uffici della ASL territorialmente competente. Sono esonerati da tale

obbligo le strutture che eseguono preparazioni estemporanee ed occasionali, su richiesta del cliente, di piatti adatti ai celiaci in quanto realizzati con i prodotti naturalmente privi di glutine o con gli alimenti dietetici senza glutine approvati dal Ministero della Salute. Affinché i prodotti siano sicuri per il consumatore celiaco è necessario escludere qualsiasi contatto con gli alimenti contenenti glutine in ogni fase di lavoro. Per questo motivo, l'attività di ristorazione per celiaci deve essere impostata e condotta sulla base di precise regole finalizzate ad evitare le contaminazioni crociate. Il ristoratore è tenuto a predisporre, attuare e mantenere un piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP in cui sia trattata e gestita, oltre alla linea produttiva destinata ai consumatori tradizionali, la specifica linea produttiva degli alimenti privi di glutine. Le procedure presenti nel piano di autocontrollo devono essere chiare, facilmente applicabili oltre che documentabili e controllabili dall'Autorità Competente. È opportuno che sia prevista l'esecuzione di analisi specifiche per evidenziare la presenza di glutine nel prodotto finito a scopo di verifica. La formazione del personale Gli operatori del settore alimentare che si occupano della preparazione e/o della somministrazione di alimenti per celiaci devono frequentare, oltre al corso previsto per gli alimentaristi, un ulteriore modulo della durata minima di due ore in materia di celiachia.

### **In sintesi**

La dicitura «senza glutine» è utilizzabile per ogni alimento del libero commercio (gelati, salumi, caramelle, salse ecc.) e della ristorazione, per cui le aziende / ristoratori possano garantire l'assenza di glutine (glutine < 20 ppm). Ciò significa garantire non solo l'assenza di glutine o cereali contenenti glutine tra gli ingredienti, ma anche l'assenza di potenziali fonti di contaminazione durante tutto il processo produttivo attraverso l'adeguamento del proprio piano di autocontrollo.

I prodotti «naturalmente senza glutine», ossia quelli non contenenti glutine e non trasformati, come frutta, verdura, carne, pesce, latte, uova, tal quali, non possono utilizzare il claim «senza glutine» ai sensi dell'art. 7 del Regolamento (UE) 1169/2011 poiché, per loro natura, non necessitano di dichiarare l'assenza di glutine. Non è quindi possibile per le aziende non segnalate all'autorità competenza utilizzare la dicitura “senza glutine” per nessuna delle loro preparazioni.

## **FOCUS 1 - Informazioni volontarie: Claims nutrizionali e Claims salutistici**

L'utilizzo di informazioni nutrizionali o salutistiche per pubblicizzare i prodotti alimentari si è così diffuso negli ultimi anni che ormai non esiste quasi nessun prodotto, soprattutto tra prodotti per la prima colazione e succhi di frutta, che non presenti in etichetta un claims.

Dagli studi condotti sui consumatori dell'Unione è emerso che questa tipologia di informazioni svolge un ruolo determinante nella scelta di un prodotto piuttosto che un altro e proprio per l'importanza assunta nelle scelte d'acquisto si è reso necessario creare rigide regole comuni sull'utilizzo di Claims per gli alimenti.

Il Giappone e gli Usa sono stati tra i primi paesi, già all'inizio degli anni 90, ad intervenire da un punto di vista normativo in materia di indicazioni nutrizionali.

In Europa, la definizione di un'organica normativa sulle indicazioni nutrizionali e sulla salute è riconducibile ai regolamenti n.1924 e n.1925 del 2006.



## ***Che cosa sono i Claims?***

Ogni notizia volontaria che suggerisca, sia pure implicitamente, una relazione favorevole tra il consumo di un alimento – o una sua categoria, o una sostanza ivi contenuta – e la salute del consumatore (anche solo da un punto di vista nutrizionale) si qualifica come indicazione nutrizionale o sulla salute cioè rientra nella regolamentazione dei claims.

Avere delle regole comuni su tutto il territorio europeo per l'utilizzo e l'indicazione di queste informazioni volontarie ha permesso di superare le differenze tra le disposizioni nazionali che instauravano condizioni di concorrenza diseguali e rendevano difficile la libera circolazione degli alimenti.

Prima dell'istituzione di regole comuni l'uso indiscriminato e non disciplinato dei claims era tale da distorcere l'informazione diretta ai consumatori non consentendo loro di fare scelte consapevoli e compromettendo la protezione della salute. Erano diffuse, e in parte permangono ancora oggi, una vasta gamma di indicazioni utilizzate nell'etichettatura e nella pubblicità degli alimenti che facevano riferimento a sostanze il cui effetto benefico non era ancora stato dimostrato, o in merito al quale non esisteva un consenso scientifico sufficiente. Per tutelare il consumatore è importante garantire invece che le sostanze per le quali è fornita un'indicazione abbiano dimostrato di avere un effetto nutrizionale o fisiologico benefico.

Ad oggi quindi il Reg 1924 del 2006 disciplina i comportamenti nell'utilizzo dei claims prescritti. Perché prescritti? Perché non si possono utilizzare indicazioni inventate anche se accattivanti, ma bisogna obbligatoriamente impiegare solo claims che figurano nei registri comunitari e sempre osservando le condizioni d'impiego prescritte dai regolamenti.

I principali obiettivi della regolamentazione dei Claims sono quindi:

- garantire la libera circolazione dei prodotti alimentari garantendo la lealtà della concorrenza e la certezza giuridica tra gli operatori;
- garantire un livello di tutela dei consumatori attraverso informazioni adeguate e la previa valutazione delle indicazioni utilizzabili;
- promuovere e tutelare l'innovazione in materia.

Quanto disciplinato per quanto riguarda i claims si applica sia ai prodotti preimballati sia ai prodotti che vengono offerti al consumatore non pre-imballati.

## **Requisiti claims**

Per poter utilizzare un claims su un proprio prodotto bisogna quindi rispettare i requisiti normativi e ricordarsi che il claim deve essere formulato in modo tale che il consumatore medio possa comprendere gli effetti benefici che può trarne, secondo le indicazioni del produttore.

1) Uno dei punti cardine per l'impiego e la scelta di un claim è che questo figurino negli elenchi comunitari.
Sanzione prevista dal D.lgs. 27/2017: claims nutrizionale da 3000€ a 12000€, claims salutistico da 6000 a 24000€
2) Non sono accettati i claims che mettano in dubbio una dieta varia ed equilibrata e che incoraggino un consumo eccessivo di un prodotto mettendo in dubbio la sicurezza nutrizionale di una dieta priva del prodotto pubblicizzato
Sanzione prevista dal D.lgs. 27/2017: claims nutrizionale da 2000€ a 20000€, claims salutistico da 3000 a 30000€
3) Se inserisco un claims nutrizionale o salutistico ho l'obbligo di inserire anche la tabella nutrizionale. Per esempio se dichiaro che il mio prodotto è fonte di fibre dovrò andarle ad inserire nella tabella nutrizionale. Si ricorda che invece il contenuto di fibre non è sempre obbligatorio.
Sanzione prevista dal D.lgs. 27/2017: da 2000€ a 16000€

<p>4) L'effetto nutrizionale o fisiologico dovuto alla presenza o assenza o al ridotto contenuto della sostanza nutritiva o di altro tipo deve essere basato su dati scientifici consolidati a livello internazionale. Non si possono utilizzare indicazioni generiche non supportate da dati scientifici.</p>
<p>Sanzione prevista dal D.lgs. 27/2017: da 5000€ a 10000€</p>
<p>5) I claims devono riferirsi all'alimento pronto al consumo, nel rispetto delle condizioni stabilite nell'allegato al Reg UE 1924/2006. Per esempio su un dado da brodo il claim relativo al sale/sodio, va calcolato in relazione alla quantità di sale/sodio presente nel prodotto diluito con la quantità d'acqua indicata nell'etichettatura del dado.</p>
<p>Sanzione prevista dal D.lgs. 27/2017: da 2000€ a 16000€</p>
<p>6) Se si utilizzano <u>claims salutistici</u> nell'etichetta o nella presentazione (pubblicità) degli stessi deve comparire una dicitura relativa all'importanza di una dieta varia ed equilibrata e uno stile di vita sano con indicazione anche di quale quantità di alimento o le modalità di consumo necessarie per ottenere l'effetto benefico indicato oltre che avvertenze particolari quando richieste, come indicazione dei soggetti che non possono consumarlo</p>
<p>Sanzione prevista dal D.lgs. 27/2017: da 5000€ a 20000€</p>

7) Il Claims salutistico non deve provocare o sfruttare timori nei consumatori. In questo senso non sono ammessi claims che spingano il consumatore all'acquisto di un prodotto affermando che se non si consuma quel prodotto è probabile che si presentino delle patologie.

Sanzione prevista dal D.lgs. 27/2017: da 5000€ a 40000€

Particolari tipologie di claims salutistici sono quelle relative alla riduzione di rischio di malattia e quelle che si riferiscono allo sviluppo ed alla salute dei bambini (i c.d. claims pediatriche). Le condizioni specifiche per l'utilizzo di questa tipologia di claims sono le stesse indicate per i claims salutistici; in aggiunta:

8) Se inserisco un claim sulla riduzione di rischio di una malattia devo accompagnarla da una dicitura indicante che la malattia cui l'indicazione fa riferimento è dovuta a molteplici fattori di rischio e che l'intervento su uno di questi fattori può anche non avere alcun beneficio.

Sanzione prevista dal D.lgs. 27/2017: da 5000€ a 20000€

## Esempi Claims Nutrizionali - ALLEGATO del Reg UE 1924/2006

- **SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI.** L'indicazione che all'alimento non sono stati aggiunti zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto non contiene mono- o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti. Se l'alimento contiene naturalmente zuccheri, l'indicazione seguente deve figurare sull'etichetta: «*CONTIENE NATURALMENTE ZUCCHERI*».
- **FONTE DI FIBRE.** L'indicazione che un alimento è fonte di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 3 g di fibre per 100 g o almeno 1,5 g di fibre per 100 kcal.
- **FONTE DI [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] E/O [NOME DEL O DEI MINERALI].** L'indicazione che un alimento è fonte di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno una quantità significativa di cui all'allegato della direttiva 90/496/CEE o una quantità prevista dalle deroghe di cui all'articolo 6 del regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune sostanze di altro tipo agli alimenti.

## **Esempi Claims nutrizionali sulla salute - ALLEGATO del Reg UE 432/2012**

***Vitamina C LA VITAMINA C CONTRIBUISCE ALLA NORMALE FUNZIONE DEL SISTEMA IMMUNITARIO.*** Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'indicazione «FONTE DI [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] E/O [NOME DEL O DEI MINERALI]» di cui all'allegato del regolamento (CE) n. 1924/2006.

***Vitamina D LA VITAMINA D CONTRIBUISCE AL MANTENIMENTO DI OSSA NORMALI.*** Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina D come specificato nell'indicazione «FONTE DI [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] E/O [NOME DEL O DEI MINERALI]» di cui all'allegato del regolamento (CE) n. 1924/2006.

***Melatonina - LA MELATONINA CONTRIBUISCE AD ALLEVIARE GLI EFFETTI DEL JET LAG.*** Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 0,5 mg di melatonina per porzione quantificata. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione, poco prima di coricarsi, di un minimo di 0,5 mg il primo giorno di viaggio e per alcuni giorni dopo l'arrivo a destinazione.

## **FOCUS 2 - Informazioni sugli alimenti per la vendita E-commerce**

Il Regolamento Eu 1169/2011 contiene importanti indicazioni anche per quanto riguarda le informazioni obbligatorie nel caso di vendita di prodotti alimentari a distanza come nel caso della vendita tramite siti internet: E-commerce.

*Il regolamento definisce le forme di vendita a distanza come qualunque mezzo che, senza la presenza fisica e simultanea del fornitore e del consumatore, possa impiegarsi per la conclusione del contratto tra dette parti.*

In tutte queste occasioni prescrive che tutte le informazioni obbligatorie previste sulle etichette dei prodotti alimentari debbano venire messe a disposizione del consumatore, prima della scelta d'acquisto, quindi nel caso dell'e-commerce prima del "click" per l'ordine.

Bisogna quindi riuscire a struttura il sito web in modo da poter caricare tutte le informazioni obbligatorie di cui al reg. UE 1169/11, articoli 9 e 10:

- Denominazione dell'alimento
- Elenco ingredienti
- Allergeni
- La quantità di taluni ingredienti (QUID)
- La quantità netta
- Le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego.
- L'Operatore Responsabile delle informazioni
- Origine o luogo di provenienza quando previsto
- Istruzioni per l'uso
- Titolo alcolometrico
- Dichiarazione nutrizionale

Come si può vedere dall'elenco ci sono alcune informazioni che invece non sono obbligatorie già sul sito e sono:

- La data di scadenza o TMC
- Lotto

Per rispettare quest'obbligo è sufficiente riportare tutto quello che è presente in etichetta del prodotto che si vuole vendere o scattare delle foto delle confezioni/etichette dei prodotti e inserirle nel sito. Ovviamente in questo caso le foto devono permettere di leggere tutte le informazioni.

Oltre alle informazioni obbligatorie stabilite per la generalità degli alimenti dal reg. UE 1169/11, bisogna ricordarsi di inserire anche quelle stabilite dalla normativa di settore (es. origine delle olive sulle confezioni degli oli vergine ed extra vergine d'oliva).

Per quanto attiene ai requisiti linguistici bisogna porre particolare attenzione nel caso si voglia uscire dai confini nazionali. Il regolamento prescrive che 'Le informazioni obbligatorie sugli alimenti appaiono in una *lingua facilmente comprensibile* da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l'alimento è commercializzato.'

Uno dei principali errori che spesso si commettono in caso di vendita in altri paesi è quello di tradurre in modo letterale alcune denominazioni dell'alimento senza tener conto invece di normative nazionali del paese in cui si commercializza.

Le legislazioni nazionali concorrenti possono poi distinguersi per ulteriori peculiarità come le avvertenze sulle bevande alcoliche che differiscono da paese a paese, giusto per fare un esempio.

La vendita di alimenti in Paesi extra-UE richiede ancor più attenzione. Poiché ci si deve riferire alla legislazione applicabile nel Paese di destino delle merci, con riguardo sia all'informazione al consumatore, sia a normative generali sia a normative specifiche.

## **CONCLUSIONI**

Negli ultimi vent'anni l'entrata in vigore di normative europee che riguardano il settore alimentare, ha portato ad un'armonizzazione significativa delle normative nazionali e ad un appianamento degli obblighi di tutte le imprese alimentari operanti sul territorio europeo. Questo processo ha condizionato il lavoro degli operatori e degli addetti di tutte le aziende alimentari: da quelle più strutturate e internazionali, alle microimprese, che rappresentano la quota numericamente più significativa del comparto alimentare in Italia.

L'omogenea applicazione degli obblighi e delle sanzioni previste dalla legge verso tutte le imprese del settore, sta a testimoniare come la responsabilità della salute dei consumatori passa attraverso tutti i suoi protagonisti: dal piccolo agricoltore, all'imprenditore di una multinazionale, all'addetto bancone di un piccolo bar.

L'obiettivo comune è tutelare la salute del consumatore finale a 360 gradi, portando sulle tavole dei cittadini prodotti sicuri e trasparenti, in grado di soddisfare elevanti standard di sicurezza nelle fasi di produzione, trasformazione, vendita e somministrazione degli alimenti, le cui caratteristiche e peculiarità produttive e qualitative siano rese comprensibili grazie ad una corretta e completa etichettatura, quale strumento per la trasparenza e conoscibilità dei prodotti alimentari.

## **BIBLIOGRAFIA**

*Consumatori e imprese: la disciplina delle informazioni sugli alimenti. Considerazioni merceologiche e normative.* - 2012 - Buffagni, Varese

*Developing the NASA Food System for Long-Duration Missions* - Maya Cooper, Grace Douglas, and Michele Perchonok - Journal of Food Science - Vol. 76, Nr. 2, 2011

*Etichettatura alimentare.* Laboratorio Chimico Camera Commercio di Torino - Rebufatti – 2012

*Etichettatura e presentazione di alimenti e bevande nell'Unione Europea 2013,* - Silano, Poli, Paoletti, Dongo – 2013

*Etichettatura degli alimenti. Informazioni per la salute* - De Giovanni - 2010,

From Farm to Fork”: How Space Food Standards Impacted the Food Industry and Changed Food Safety Standards - Jennifer Ross-Nazzal, in Societal Impact of Spaceflight, ed Steven J. Dick and Roger D. Launius (Washington, DC: NASA, 2007)

*L'etichettatura dei prodotti alimentari. La normativa comunitaria e nazionale.* - Bonadonna, Peira, Varese – 2006.

*L'informazione commerciale indiretta* - Guarini – 2009

*Vademecum in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari -Camera Di Commercio Vibo Valentia – 2012*

*1169 PENE – Reg. UE 1169/11. Notizie sui cibi, controlli e sanzioni – Great Italian Food Trade, Marzo 2018*

## **SITOGRAFIA**

*Food and Agriculture Requirements*

<https://www.foodagriculturerequirements.com/>

AIC <http://www.celiachia.it/NORME/Norme.aspx?SS=346&M=349>

Autori: Dott.ssa Martina Michelin Salomon e Dott. Stefano Ferrero

Coordinamento: Dott.ssa Federica Fiore

Grafica: Dott. Davide Festa

Stampa: Idealstampa S.n.c. - Torino

***Dicembre 2019***

