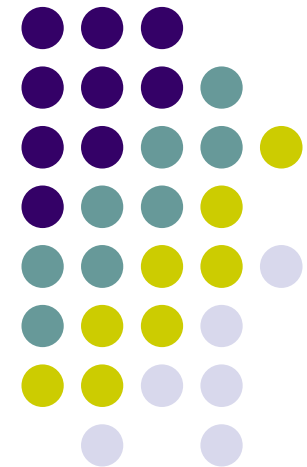


L'etichettatura dei prodotti agroalimentari

Perugia, 23 ottobre 2015

Maria Antonella Leo



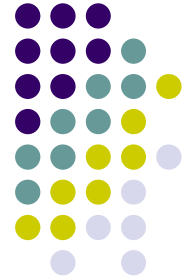


Caso studio 1

Denominazione “salsiccia fresca”

Il Reg. UE 1169/2011 definisce la denominazione dell'alimento e prevede di osservare un ordine nella scelta

- Denominazione legale: prevista da norme comunitarie o nazionali;
- Denominazione usuale;
- Denominazione descrittiva.



Caso studio 1

Denominazione “salsiccia fresca”

L'All.VI del Reg. UE 1169/2001 prevede che:

- la denominazione sia accompagnata da un'indicazione sullo stato fisico o del trattamento subito, se l'omissione può indurre in errore l'acquirente;
- sia indicato se il budello non è commestibile.



Caso studio 1

Denominazione “salsiccia fresca”

- Denominazione legale: preparazione a base di carne (ex Reg. UE 853/2004)?
- Denominazione nazionale: compare nel DPR 309/1998 e nella Circolare n°2 del 8 febbraio 1999?
- Denominazione usuale?

Caso studio 1

Denominazione "salsiccia fresca"




Ministero della Salute
DIPARTIMENTO DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DELL'ASICUREZZA
ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
Ufficio VI DGISAN - Igiene delle tecnologie alimentari
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

Ministero della Salute
DGISAN
0039792-P-28/11/2012
I.4.c.c.8.7/2012/3



Federalimentare
Viale Pasteur 10
00144 Roma

Assica
Str.4-PalQ8-Milanofiori
20089 Rozzano (MI)

Assocarni
Piazza di Spagna 35
00187 Roma

Una
Via Vibio Mariano 58
00161 Roma

Oggetto:

Questionnaire to monitor the implementation of directive 2006/52/EC in the Eu Member States as regards the use of nitrites by the industry in the different categories of meat products and the organisation of National controls. Raccolta dati.

La Commissione europea ha chiesto agli Stati membri di comunicare i dati sui controlli effettuati, dopo l'adozione delle disposizioni della direttiva 2006/52/CE, sull'utilizzo dei nitriti nei prodotti a base di carne negli anni 2009-2011 (all.1).

Come è noto la direttiva sopra citata, recepita nell'ordinamento nazionale con il D.M. 27 febbraio 2008, ha diminuito, fra l'altro, i livelli massimi consentiti dei nitriti nei prodotti a base di carne: 150 mg/kg (anziché 300 mg/kg) e 100 mg/kg per quelli sterilizzati.

Tali livelli devono intendersi come i quantitativi che possono essere aggiunti durante il processo di produzione degli alimenti e soltanto per alcuni prodotti tradizionali a base di carne, in via eccezionale, continuano ad essere applicate le dosi massime residue.

Ciò premesso, tenuto conto che una parte del questionario in argomento è riservata alle informazioni in possesso delle industrie nazionali, si invitano codeste Associazioni a compilare ed inviare alla scrivente Direzione generale, entro il 15 dicembre c.a., la Tabella n.4 dell'allegato 1.

Con l'occasione si ritiene opportuno rammentare che le salsicce fresche sono **"preparazioni di carni"** definite, ai sensi del regolamento CE n.853/2004, come *carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche.* In considerazione del fatto che le salsicce fresche non subiscono alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo **l'impiego dei nitriti non è consentito dalle disposizioni vigenti in materia di additivi alimentari.**

Viceversa, qualora le stesse salsicce vengano sottoposte ad un trattamento di asciugatura tale da raggiungere valori di Aw (Activity water o attività dell'acqua) inferiore a 0,97, esse non possono più essere considerate "fresche" ma rientrano nella definizione, sotto riportata, di "prodotti a base di carne" di cui al regolamento CE n.853/2004.

"Prodotti a base di carne": i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche.

Poiché in Italia con il termine "salsiccia" si indicano, in pratica, insaccati con caratteristiche diverse occorre fare riferimento alla tecnologia di produzione per una corretta distinzione tra le due definizioni sopra riportate.

In altre parole nel caso, ad esempio, dello **zampone** e del **cotechino insaccati tradizionali italiani**, anche se presentati **come freschi da sottoporre a cottura**, questi hanno subito un processo di asciugatura per cui rientrano nella definizione di "prodotti a base di carne" ove l'impiego dei nitriti è consentito.

A tal proposito si rammenta che il regolamento UE n.1129/2011, con il quale è stato istituito l'elenco degli additivi alimentari, ha classificato le carni nella categoria 08 suddividendola in sottocategorie ove sono elencati gli additivi consentiti per "le preparazioni di carne" e per "i prodotti a base di carne". Ciò in modo più chiaro e trasparente rispetto alle precedenti disposizioni.

Nel ringraziare per la collaborazione si resta in attesa di un acquisire le informazioni richieste.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dott. Silvio Borrello)

EC

Caso studio 1

Denominazione "salsiccia fresca"



29-8-2007 - BOLLETTINO UFFICIALE DELLA REGIONE DELL'UMBRIA - Parti I-II (serie generale) N. 28 1999

DIREZIONE REGIONALE SANITÀ E SERVIZI SOCIALI - SERVIZIO IV PROGRAMMAZIONE E COORDINAMENTO DEGLI INTERVENTI DI EMERGENZA SANITARIA, SANITÀ VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE - DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 1 agosto 2007, n. 7518.

Linee guida applicative Reg. CE 2073/2005 criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari - D.G.R. 973/2007, Chiarimenti.

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modificazioni e integrazioni;

Vista la legge regionale 22 aprile 1997, n. 15 e successive modificazioni e integrazioni;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni e integrazioni e la legge regionale 9 agosto 1991, n. 21 e successive modificazioni e integrazioni;

Visto il regolamento interno della Giunta;

Viste le direttive della Giunta regionale per l'esercizio delle funzioni della dirigenza e degli uffici;

Considerato che con la sottoscrizione del presente atto se ne attesta la legittimità;

Visto il Reg. CE n. 853 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale;

Visto il Reg. CE n. 2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

Vista la D.G.R. 16 aprile 2007, n. 373 «Sicurezza alimentare regione Umbria - Linee guida relative all'applicazione del regolamento CE n. 2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari» (S.O. n. 1 al R.U.R. n. 21 del 16 maggio 2007);

Tenuto conto di quanto emerso nel corso dei sezio-

nari, organizzati e svolti da questo Servizio regionale, sull'applicazione del Reg. CE 2073/2005 relativi a maiali, veterinari e tecnici della preparazione delle quattro ASI, umbre, nonché al personale dei laboratori iscritti nel Registro regionale dell'Umbria, che effettuano analisi in autocontrollo;

Considerato le ulteriori richieste di chiarimento pervenute da parte delle ASI al servizio IV - programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria, sanità veterinaria e sicurezza alimentare della Direzione regionale sanità e servizi sociali, in merito all'applicazione di quanto previsto dal Reg. CE 2073/2005 al prodotto «salsiccia fresca/salsiccia» e alla relativa procedura autorizzativa degli stabilimenti che producono tale prodotto;

Il presente rapporto fornisce presinzialmente al fine di garantire omogeneità di comportamenti nell'ambito del territorio regionale;

IL DIRIGENTE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

DETERMINAZIONE

1. di stabilire che gli stabilimenti già riconosciuti per la produzione di «salsiccia» e «salsiccia fresca» mantengono i rispettivi riconoscimenti in essere, ai sensi del D.L.vo 557/1992 e del D.P.R. 309/98 e che i nuovi stabilimenti sono riconosciuti, sino a diversa disposizione, ai sensi del Reg. CE 853/2004, per la categoria VI;

2. di confermare e chiarire, oltre quanto previsto dal Reg. CE 2073/2005 e dalla relativa D.G.R. 16 aprile 2007, n. 373 «Sicurezza alimentare regione Umbria - Linee guida relative all'applicazione del regolamento CE n. 2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari», in rapporto alla categoria alimentare delle matrici «salsiccia» e «salsiccia fresca», quanto di seguito indicato:

Criteri di sicurezza alimentare (da applicare sul prodotto in commento)		
Prodotto	Categoria alimentare	Analisi da effettuare previste
salsiccia fresca	Preparazione a base di carni suine Reg. 853/2004, Allegato I - Definizioni - punto 1.15	Allegato I - Capitolo 1. Criteri di sicurezza alimentare - punti 1.2 Allegato I - Capitolo 1. Criteri di sicurezza alimentare - punti 1.4. se prodotto sprovvisto di dicitura "de consumari prole completa cottura" (tale informazione dovrebbe arrivare al consumatore finale) Allegato I - Capitolo 1. Criteri di sicurezza alimentare - punti 1.8 se prodotto sprovvisto di dicitura "de consumari prole completa cottura" (tale informazione dovrebbe arrivare al consumatore finale)
salsiccia	Prodotto a base di carni suine Reg. 853/2004, Allegato I - Definizioni - punto 7 - 7.1	Allegato I - Capitolo 1. Criteri di sicurezza alimentare - punti 1.2 Allegato I - Capitolo 1. Criteri di sicurezza alimentare - punti 1.8

1900 29-8-2007 - BOLLETTINO UFFICIALE DELLA REGIONE DELL'UMBRIA - Parti I-II (serie generale) N. 28

Criteri di igiene di processo (da accertare nell'ambito della verifica dell'autocontrollo nello stabilimento di produzione e eventualmente campionario in base di lavorazione)		
Prodotto	Categoria alimentare	Analisi da effettuare previste
salsiccia fresca	Preparazione a base di carni suine Reg. 853/2004, Allegato I - Definizioni - punto 1.15	Allegato I - Capitolo 2. Criteri di igiene di processo - punti 2.1.8

Frequenze di campionamento da rispettare da parte dell'OSA	
Preparazioni a base di carne	Si applicano le frequenze minime predefinite di cui all'appendice (tabella "frequenza campionamenti presso stabilimenti di carne macinata, preparazioni a base di carni, carni separate macinate" della Linea Guida di cui alla D.G.R. n. 573 del 16.4.2007 (s.o. n.1 al B.U.R. n. 21 del 16.5.2007)
Prodotti a base di carne	L'OSA stabilisce le frequenze in base alla valutazione del rischio nell'ambito del sistema HACCP, indicandolo nel proprio piano di autocontrollo.

3. di confermare e chiarire che quanto previsto al punto 2 per «salsiccia» e «salsiccia fresca», si applica, ovviamente, anche ad altri prodotti appartenenti alla medesima categoria alimentare, quali hamburger, spicchioli, etc, per le preparazioni di carni, e salami, capocolli, prosciutti, etc, per i prodotti a base di carni;

4. di stabilire che qualora la matrice «salsiccia» abbia subito un trattamento di asciugatura tale da consentire di raggiungere valori di Aw (activity water) inferiori a 0,97 e un processo di trasformazione tale da comportare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche, sia considerata un prodotto a base di carni;

5. di confermare e chiarire che gli operatori del settore alimentare, decidono autonomamente le frequenze e le analisi nell'ambito del piano di autocontrollo aziendale, sulla base della valutazione del rischio, fatto salvo l'obbligo di rispettare quelle espressamente previste dal Reg. CE 2073/2005 e dalla relativa D.G.R. 16 aprile 2007, n. 373 per alcune categorie alimentari;

6. di dichiarare che l'atto non è di maggior rilevanza ed è immediatamente efficace;

7. di pubblicare il presente atto nel Bollettino Ufficiale della Regione.

Perugia, il 1 agosto 2007

Il dirigente responsabile del servizio
Giovanni Guarnati

DIREZIONE REGIONALE AGRICOLTURA E FORESTE, ARRE PROTEGGE, VALORIZZAZIONE DEI SISTEMI NATURALISTICI E PARCHI-COISTICI, BENE E ATTIVITÀ CULTURALI, SPORT E SPETTACOLO - SERVIZIO PRODUZIONI VEGETALI E POLTICHE PER L'INNOVAZIONE - DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 8 agosto 2007, n. 7595.

Reg. (CE) n. 1493/99, Legge n. 28/06, D.G.R. n. 1487/06. Autorizzazione all'innesto del vitigno autoctono volturno attuale del prodotto della vendemmia 2007 destinati a diventare vini DOC/DOCG/IGT, vini da tavola e vini spumanti nella regione Umbria.

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modificazioni e integrazioni;

Vista la legge regionale 1 febbraio 2005, n. 1 e successivi regolamenti di organizzazione, attuativi della stessa;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni e integrazioni e la legge regionale 9 agosto 1991, n. 21 e successive modificazioni e integrazioni;

Visto il regolamento interno della Giunta;

Viste le direttive della Giunta regionale per l'esercizio delle funzioni della dirigenza e degli uffici;

Considerato che con la sottoscrizione del presente atto se ne attesta la legittimità;

Visto il Reg. (CE) n. 1493/99 del Consiglio relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo il quale prevede:

— all'allegato V, lett. c) e d), che qualora le condi-

Caso studio 1

Denominazione “salsiccia fresca”



Caso studio 1

Denominazione “salsiccia fresca”



Di conseguenza:

- È corretto denominare la salsiccia refrigerata “salsiccia fresca”?
- E’ necessario indicare in etichetta “preparazione a base di carne?”

Caso studio 1

Denominazione “salsiccia fresca”



- Lo stabilimento che produce la “salsiccia fresca” deve avere il riconoscimento comunitario in categoria V?
- Se l’involucro è commestibile, deve figurare nell’elenco degli ingredienti?
- Le preparazioni di carne, confezionate all’origine, possono essere vendute sfuse negli esercizi di commercio al dettaglio?

Caso studio 1

Denominazione “salsiccia fresca”



Reg. CE 853/2004 All. III Sez. V Cap. III, punto
2 lettera

- c) immediatamente dopo la produzione le carni macinate e le preparazioni di carni devono essere confezionate

Caso studio 1

Denominazione “salsiccia fresca”



- *“Meno le persone sanno di come vengono fatte le salsicce e le leggi e meglio dormono la notte”*

Caso studio 2

Marchio di identificazione



Caso studio 2

Marchio di identificazione



Stabilimento con Riconoscimento Comunitario :

- Centro di riconfezionamento latte e prodotti a base di latte (confezionamento anche sottovuoto)
- Stabilimento di stagionatura formaggi < 60 giorni, >60 giorni: trattamento al vino
- Deposito all'ingrosso formaggi

Caso studio 2

Marchio di identificazione



- Lo stabilimento acquista formaggio semi-stagionato dalla Germania, lo stagiona nelle proprie celle, lo etichetta a fine stagionatura.
- In etichetta quale marchio comunitario deve riportare?
- E' obbligato a riportare il marchio del fornitore tedesco?

Caso studio 2

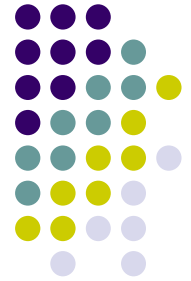
Marchio di identificazione



- Il Reg.Ue 1169/2011 all.art 2, lettera g, indica: «luogo di provenienza»: qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento, ma che non è il «paese d'origine» come individuato ai sensi degli articoli da 23 a 26 del regolamento (CEE) n. 2913/92; il nome, la ragione sociale o l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare apposto sull'etichetta non costituisce un'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza del prodotto alimentare ai sensi del presente regolamento;

Caso studio 2

Marchio di identificazione



- L'art. 26, comma 2 recita:

L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria: a) nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento, in particolare 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;

Caso studio 2

Marchio di identificazione



- Nota del Mise del 31/07/2014 prot. 0139304

Nello stesso capitolo vengono chiariti anche i termini di impiego del “marchio”, che potrà continuare ad essere utilizzato in luogo del nome/ragione sociale, nonché i termini di indicazione dell’indirizzo. Tutti questi aspetti sono infatti stati oggetto di approfondimento in occasione dell’incontro del 27.06.2014 del Gruppo di lavoro “Etichettatura” a Bruxelles, relativo all’applicazione del Regolamento.

A tale riguardo si specifica che, con l’applicazione del Regolamento, tra le indicazioni obbligatorie ai sensi dell’art.9.1.h, andrà riportato l’indirizzo fisico completo “dell’operatore del settore alimentare di cui all’articolo 8, paragrafo 1”. Non sono considerati compatibili con le prescrizioni di cui all’art.9, comma 1, lettera h) del Regolamento: Casella Postale, indirizzo internet, indirizzo di posta elettronica, numero telefonico. Non sarà considerato compatibile neanche il numero di registrazione alla Camera di Commercio, in luogo dell’indirizzo fisico completo.

Relativamente alle indicazioni obbligatorie ai sensi dell’art. 9, comma 1, lettera. h) del Regolamento, si informa che la delegazione italiana ha sottoposto in via bilaterale alla DG SANCO la questione se, in caso di intervenuta modifica dell’indirizzo del soggetto responsabile o della sua ragione giuridica, sia consentita una tolleranza minima per l’utilizzo delle scorte di etichette giacenti in magazzino. Si rimane in attesa di risposta.

- Sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento

Il Regolamento non prevede l’obbligo di indicazione della sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento che era invece tra le indicazioni obbligatorie del D.Lgs. 109/1992 (art.3, comma 1, lettera f). La normativa nazionale aveva inserito tale obbligo, perché la Direttiva 2000/13/CE, abrogata a far data dalla applicazione del Regolamento, consentiva agli Stati membri di “mantenere le disposizioni nazionali che impongono l’indicazione dello stabilimento di fabbricazione o di condizionamento per la loro produzione nazionale” (art.3, comma 2).

Ad oggi non vi sono strumenti per mantenere o adottare disposizioni nazionali diverse da quelle comunitarie, nelle materie da esso espressamente armonizzate.

La sede dello stabilimento può essere però mantenuta come informazione volontaria aggiuntiva, purché non sia sostitutiva del “nome o la ragione sociale e l’indirizzo dell’operatore del settore alimentare di cui all’articolo 8, paragrafo 1” prescritto all’art.9, comma 1.h) del Regolamento e purché rispetti quanto previsto al CAPO V del Regolamento relativo alle “informazioni volontarie sugli alimenti”, in particolare all’articolo 37 che dispone che “Le informazioni volontarie sugli alimenti non possono occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie sugli alimenti”.

E’ necessario dunque che, laddove oltre alla sede dello stabilimento si intenda apporre volontariamente anche il nome del fabbricante, tale indicazione (nome + sede dello stabilimento del fabbricante) non venga confusa con l’indicazione obbligatoria del responsabile delle informazioni sul prodotto.

Si rammenta, ad ogni buon fine, che per i prodotti di origine animale trasformati e non, l’indicazione dello stabilimento di produzione è in ogni caso rintracciabile attraverso il bollo sanitario o il marchio di identificazione previsti dal Regolamento n. 853/2004.

- Dichiarazione nutrizionale

Il regolamento inserisce l’indicazione obbligatoria di “una dichiarazione nutrizionale” (art.9, lettera l). L’etichettatura nutrizionale, fatti salvi i casi in cui ne era espressamente prevista l’obbligatoria apposizione, era facoltativa ai sensi del D.Lgs. n. 77/1993 di “attuazione della Direttiva 90/496/CEE, relativa all’etichetta nutrizionale dei prodotti alimentari”.

Il Regolamento CE n. 1924/2006 “relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari” detta regole per l’utilizzo dei cosiddetti “claims” nutrizionali e salutistici.

Il regolamento trasforma in obbligatoria la dichiarazione nutrizionale a decorrere dal 13 dicembre 2016. Le informazioni sulle caratteristiche nutrizionali introdotte dal Regolamento fra le indicazioni obbligatorie, hanno la finalità di consentire “ai consumatori, compresi quelli che devono seguire un regime alimentare speciale, di effettuare scelte consapevoli” (art.4 del Regolamento).

- Dicitura del lotto

Il Regolamento non dice nulla sul lotto, la cui indicazione resta tuttavia obbligatoria ai sensi della Direttiva 2011/91/UE “relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una

Caso studio 2

Marchio di identificazione



- Nota Mise 170164 del 30/09/2014

... Dunque l'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è determinato dal Regolamento, non dalle informazioni riportate in etichetta ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera h).

Ne consegue che le prescrizioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera h) sono da considerarsi correttamente adempiute se riportano il nome o ragione sociale ed l'indirizzo dell'operatore identificato all'articolo 8, paragrafo 1.

Caso studio 2

Marchio di identificazione



Reg. CE 853/2004
ALLEGATO II

SEZIONE I: MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE

Ove richiesto, gli operatori del settore alimentare devono garantire che i prodotti di origine animale abbiano una marchiatura d'identificazione

A. APPLICAZIONE DELLA MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE

1. Il marchio di identificazione va apposto prima che il prodotto lasci lo stabilimento di produzione.
2. È tuttavia necessario applicare un nuovo marchio al prodotto laddove ne vengano rimossi l'imballaggio e/o la confezione oppure qualora esso sia ulteriormente trasformato in un altro stabilimento.

In questi casi il nuovo marchio deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento in cui hanno luogo tali operazioni.

Caso studio 3

Indicazione degli “allergeni”



- Art.9 comma 1, lett.c)
- qualsiasi **ingrediente** o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;

Caso studio 3

Indicazione degli “allergeni”



- Art. 21 comma 1 lett. a
- figurano nell’elenco degli ingredienti conformemente alle disposizioni stabilite all’articolo 18, paragrafo 1, con un **riferimento chiaro** alla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell’elenco dell’allegato II;

Caso studio 3

Indicazione degli “allergeni”



- Art. 21 comma 1 lett. b
- In mancanza di un elenco degli ingredienti, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), includono il termine «contiene» seguito dalla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II.

Caso studio 3

Indicazione degli “allergeni”



Articolo 44

Disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati

1. Ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta,

a) la fornitura delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), è obbligatoria;

b) la fornitura di altre indicazioni di cui agli articoli 9 e 10 non è obbligatoria, a meno che gli Stati membri adottino disposizioni nazionali che richiedono la fornitura, parziale o totale, di tali indicazioni o loro elementi.

2. Gli Stati membri possono adottare disposizioni nazionali concernenti i mezzi con i quali le indicazioni o loro elementi come specificato al paragrafo 1 devono essere resi disponibili e, eventualmente, la loro forma di espressione e presentazione.

Caso studio 3

Indicazione degli “allergeni”



- Nota Ministero della Salute 3674 del 06/02/2015
- L'obbligo di cui all'articolo 44, paragrafo 2, del Regolamento sopra citato, sarà considerato assolto anche nei seguenti casi: 1. L'operatore del settore alimentare si limiti ad indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: “le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio”; 2. l'operatore del settore alimentare riporti, per iscritto, sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo : “per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”.

Caso studio 3

Indicazione degli “allergeni”



- Nota Ministero della Salute 3674 del 06/02/2015
- È comunque necessario che, in ciascuna delle ipotesi sopra menzionate, le informazioni dovute ai sensi del Regolamento 1169/2011, risultino da idonea **documentazione scritta**, facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale, di cui il personale avrà preventivamente preso visione e conoscenza con contestuale **approvazione per iscritto**. La scelta circa la modalità da utilizzare per render edotto il consumatore finale è rimessa alla discrezionalità dell'operatore, che sceglierà la soluzione più idonea a seconda della propria organizzazione e dimensione aziendale..

Caso studio 3

Indicazione degli “allergeni”



- Nota Ministero della Salute 3674 del 06/02/2015
- L'operatore, nel predisporre l'informativa scritta necessaria per adempiere all'obbligo di cui sopra, dovrà, inoltre, essere libero di indicare la presenza degli allergeni in rapporto alle singole preparazioni secondo le modalità che riterrà più opportune. Ciò potrà avvenire per esempio evidenziando nella lista degli ingredienti delle singole preparazioni la presenza degli allergeni, predisponendo una tabella che riporti le 14 categorie di allergeni previste dal Regolamento e che, contestualmente, individui le preparazioni che le contengono, o secondo altre e diverse modalità che garantiscano comunque l'informazione corretta al consumatore

Caso studio 3

Indicazione degli “allergeni”



- Ingredienti, contaminanti, tracce?

Caso studio 3

Indicazione degli “allergeni”



Ministero della Salute

Dipartimento della sanità pubblica veterinaria, della sicurezza alimentare
e degli organi collegiali per la tutela della salute
Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
Ufficio V

ALLERGIE ALIMENTARI E SICUREZZA DEL CONSUMATORE

Documento di indirizzo e stato dell'arte



La presenza in etichetta di una fonte allergenica deve essere sempre indicata nella lista degli ingredienti e nel caso di incertezze deve essere specificato in dettaglio l'alimento allergenico tra parentesi. Di seguito vengono riportati alcuni esempi di ingredienti non immediatamente riconoscibili e quindi corredati di una indicazione tra parentesi: caseinati (latte), lecitina (soia o uova), sieroproteine (latte), ecc.

La formulazione dettagliata consente di guidare i consumatori e prevenire gli eventi avversi, ma può creare problemi di acquisto, in quanto alcune sostanze segnalate sono presenti in quantità non significative, come ad esempio, lecitina di soia ed amido di grano. Izzati nei processi di lavorazione industriale presenti solo in tracce e gelatina di pesce. Per quest'ultima, che contiene solo collagene, non parvalbumina, il rischio allergenico è diversamente valutato (teoricamente dovrebbe essere segnalato il nome del pesce da cui è estratta, creando inutile al arme del consumatore) (Hansen 2004 - Kuehn 2009).

Resta aperta la questione fondamentale che la regolamentazione riguarda solo gli ingredienti aggiunti intenzionalmente e resta comunque aperto il problema della presenza inaspettata di allergene alimentare, dovuta a contaminazione. Da controlli effettuati dalla FDA (Food and Drug Administration) in grandi stabilimenti di produzione alimentare è risultato che nel 25% dei casi esisteva la possibilità di una contaminazione allergenica, sebbene tutte le ditte fossero formalmente dotate di un programma di autocontrollo. Proprio per il timore della presenza di allergeni nascosti negli alimenti confezionati, un numero sempre maggiore di consumatori con allergia alimentare e le loro associazioni hanno richiesto informazioni concernenti le modalità di produzione.

In risposta, l'industria alimentare ha iniziato in maniera volontaria a segnalare in etichetta, oltre alla lista degli ingredienti obbligatori, informazioni sulla modalità di produzione. In alcuni casi la segnalazione rispettiva una vera attenzione al problema da parte della ditta ed è rispondente al vero, ma, purtroppo, nella maggioranza dei casi è utilizzata dai produttori per evitare seque e legali e non è rispondente alla reale presenza di allergeni alimentari.

Le diciture possono essere diverse: ad esempio nel Regno Unito la dicitura è "do not utilize in soggetti allergici a ... (allergene)"; in Canada "può contenere... (allergene)". In Europa e negli USA vi sono tre varianti principali:

- può contenere... (allergene),
- prodotto in stabilimenti in cui viene utilizzato... (allergene),
- prodotto in filiere alimentari non separate, in cui viene processato anche... (allergene).

Queste segnalazioni precauzionali, aumentate sia in Europa che negli USA, invece di andare incontro alle esigenze dei consumatori hanno ribaltato il carico della responsabilità sull'acquirente del prodotto. Ciò ha creato una crescente frustrazione nei consumatori che si sono visti ulteriormente limitati ed in maniera inadeguata nella loro possibilità di acquistare e consumare alimenti sicuri.

Anche nella ristorazione collettiva, ad esempio quella scolastica, fascia d'età in cui la frequenza di allergia alimentare è maggiore, si è creata la necessità di verificare più del 50% dei prodotti normalmente in uso per la comparsa sulle confezioni di diciture precauzionali.

L'insicurezza attribuita ai prodotti e derivanti dall'industria alimentare causa un aumento nell'opinione pubblica della quota di quanti attribuiscono all'allergia alimentare patologie per cui le evidenze sono scarse o nulle come colon irritabile, orticaria cronica, obesità. Ciò crea un'ulteriore difficoltà al paziente con allergia alimentare documentata a per una distorta valutazione del rischio.

Ci sono stati, negli ultimi anni, grandi cambiamenti nella legislazione dell'etichettatura dei cibi e le informazioni per i consumatori con allergia alimentare crescono di conseguenza.

Non è stata però ancora raggiunta una semplificazione della possibilità di praticare una dieta di esclusione e con l'etichettatura "precauzionale" il carico della valutazione del rischio è stato ribaltato sul consumatore, creando insicurezza e frustrazione. D'altra parte va segnalato che, senza limiti di legge, le aziende si trovano

Caso studio 3

Indicazione degli “allergeni”



Informazione per i clienti affetti da allergie o intolleranze alimentari

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere i seguenti ingredienti che provocano allergie o intolleranze:

- **Cereali contenenti glutine**, cioè: **grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati**
- **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
- **Uova e prodotti a base di uova**
- **Pesce e prodotti a base di pesce**
- **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
- **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
- **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
- **Sedano e prodotti a base di sedano**
- **Senape e prodotti a base di senape**
- **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
- **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro**
- **Lupini e prodotti a base di lupini**
- **Molluschi e prodotti a base di molluschi**



Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Caso studio 4

Competenze



- D.Lgs 109/92 art. 18
- 4.La competenza in materia di applicazione delle sanzioni amministrative e pecuniarie spetta alle Regioni ed alle province autonome di Trento e di Bolzano competenti per territorio.
- •4-*bis*. Nelle materie di propria competenza, spetta all'Ispettorato centrale repressioni frodi l'irrogazione delle sanzioni amministrative

Caso studio 4

Competenze



- **Corte di Cassazione Sezione Civile, Sez.II, 28 novembre 2007, Sent. n. 24724**
- La competenza sanzionatoria, in materia del D.Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, concernente il confezionamento, l'etichettatura e la pubblicità dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, spetta allo Stato e non anche alle Regioni o ai Comuni.
- Si tratta di normativa che solo di riflesso coinvolge gli aspetti relativi all'igiene e sanità degli alimenti, di competenza regionale, ma che attiene invece precipuamente alla materia del commercio di competenza dello Stato.

Caso studio 4

Competenze



- **Consiglio di Stato parere n. 3015 del 25.6.2012**

Trova giustificazione la previsione di una competenza generale delle Regioni (e per esse degli Enti locali delegati), a fronte, invece, dell'attribuzione di una competenza speciale e residuale, anche sanzionatoria, all'Ispettorato centrale statale.

Caso studio 4

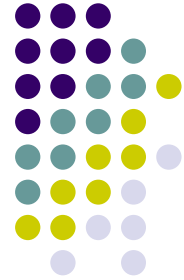
Competenze




- **Consiglio di Stato parere n. 3015 del 25.6.2012**
- Se si ravvisa l'esigenza di assicurare una tutela del consumatore dalle frodi alimentari uniformemente su tutto il territorio nazionale, si radica la competenza dello Stato.
- Negli altri casi si ravvisa l'interesse dei consumatori ad un'adeguata informazione circa le caratteristiche del prodotto...la competenza sanzionatoria non può in questi casi ricadere in capo alla Regione territorialmente competente.

Caso studio 4

Competenze




 REPUBBLICA ITALIANA
 IN NOME DEL POPOLO ITALIANO
 UFFICIO DEL GIUDICE DI PACE DI PERUGIA

n. 244/14 G.
 n. 02 dep.
 OGGETTO: 02

Il Giudice di Pace di Perugia Dott.ssa Rosa Flagiello
 nella pubblica udienza del 11/11/14 ha pronunciato la seguente

SENTENZA

nella causa iscritta al n. 244/14 di R.G.

TRA

 domiciliato/a a: _____

 RICORRENTE

CONTRO

Regione Umbria
 Comune di Perugia rappresentato e difeso dalla dott. ssa Lucia Biondi

 RESISTENTE

OGGETTO: Opposizione ex art. 23 L. 689/1981 avverso provvedimento amministrativo irrogativi in sanzione allegato in copia alla presente sentenza verbale/i n. _____ elevato/i dalla Polizia Municipale di Perugia il _____ per violazione all'art. _____ c. _____ del vigente codice della strada Ordinanza n. 7562 del 4/11/14 emessa da Provincia di Perugia
Assessorato Umbria per Umbria art. 5 paragrafo 2 bis del 2/1/14
408/1452

CONCLUSIONI: come da verbale in causa.

SVOLGIMENTO DEL PROCESSO

Con ricorso depositato a norma e nei termini di cui all'art. 25 L. 689/1981, il ricorrente nominato in epigrafe ha proposto opposizione avverso il provvedimento amministrativo indicato.

Il Ricorrente ha dedotto le illegittimità perché:

1) Accusatorio delle sanzioni inflitte al veicolo in questione
2) Mancanza di potestà di verifica accertata allo stato di fatto
3) Mancanza delle sanzioni e) il provvedimento di sanzione amministrativa
4) Mancanza di effettività ed inidoneità del provvedimento
5) Mancanza di potestà di accertamento delle sanzioni inflitte

L'amministrazione opposta si costituiva riportandosi agli atti prodotti in giudizio tramite la dott. ssa Lucia Biondi

Ad istruttoria espletata, la causa è stata decisa come da dispositivo di cui viene data lettura in udienza.

MOTIVO DELLA DECISIONE

L'Opposizione è fondata e conseguentemente può essere accolta in quanto dal momento della presentazione di detto ricorso
che le sanzioni di cui si tratta sono di natura amministrativa
non potendo essere applicate alle violazioni di natura amministrativa
non essendo stata rispettata la competenza delle
art. 5 del 2/1/14 art. 5 del 2/1/14
datature che risultano prodotte per esecutorietà

Le competenze del consulente

