

Argomenti del giorno

- il rischio alimentare
 - percezione del rischio
 - analisi del rischio
 - valutazione
 - gestione
 - comunicazione del rischio
- tracciabilità e rintracciabilità
- etichettatura

Introduzione

"l'uomo è ciò che mangia"



negli ultimi anni l'attenzione verso ciò che portiamo in tavola sembra essersi grandemente accresciuta

Introduzione

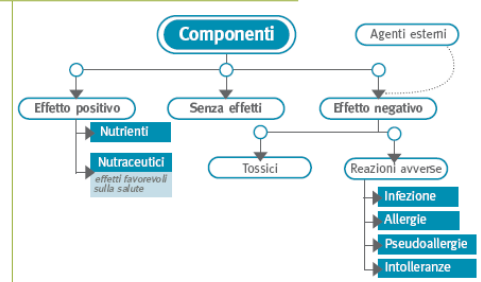
le parole d'ordine sono
sicurezza e trasparenza

due parole molto impegnative per tutta la filiera agroalimentare

due concetti che, per essere tradotti nella realtà, necessitano di **strumenti adeguati**

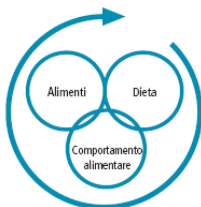
Alimenti come miscele complesse di sostanze

COMPOSIZIONE DI UN ALIMENTO



Alimenti e salute

ALIMENTAZIONE E SALUTE



Lo stato di salute dell'individuo e della popolazione è legato a una **corretta alimentazione**.

Sono richiesti:

- > ALIMENTI SICURI
- > DIETA ADEGUATA NUTRIZIONALMENTE
- > COMPORTAMENTI ALIMENTARI IDONEI

Lo stato di malattia può influire negativamente su una corretta alimentazione.

Per una buona salute

- **alimenti sicuri**
- dieta nutrizionalmente bilanciata
- comportamento alimentare regolare

Sicurezza degli alimenti

- **sicurezza igienica degli alimenti**, ovvero assenza di sostanze nocive per l'organismo
- **sicurezza nutrizionale**, apporto equilibrato, secondo regole ben codificate, dei nutrienti (dieta)

Tutti gli alimenti possono essere contaminati dalla presenza di agenti esterni che li rendono pericolosi per la salute, **la sicurezza alimentare è alla base anche della sicurezza nutrizionale**

Prime definizioni

- **sicurezza dei prodotti alimentari**: garanzia che i prodotti alimentari non abbiano un effetto pericoloso sulla salute dei consumatori finali quando vengono preparati e consumati
- **igiene dei prodotti alimentari**: misure e condizioni necessarie per premunirsi nei confronti dei pericoli e per garantire l'idoneità al consumo di un prodotto alimentare

la sicurezza degli alimenti e la riduzione dei RISCHI per l'uomo sono strettamente legate alla **corretta gestione** di tutte le fasi di produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti

Il rischio

Recente indagine EFSA

Recente indagine commissionata dall'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza degli Alimenti) e dalla Direzione Generale Salute e Tutela dei consumatori della Commissione Europea:

- **i consumatori italiani sono tra i più preoccupati d'Europa** in tema di rischio alimentare e per la salute
- Tra gli elementi di preoccupazione spiccano
 - influenza aviaria (l'83% si dice preoccupato su una media UE del 66%),
 - i pesticidi (86% contro il 71% dell'Europa),
 - gli OGM (77% contro il 62%) e
 - l'igiene degli alimenti (77% contro il 69%)

A volte, però, queste preoccupazioni sovrastimano la reale pericolosità di un fattore e rischiano di ingenerare comportamenti errati

- è MEGLIO preoccuparsi MENO, perché si può rischiare di alterare la dieta in modo da causare squilibri nutrizionali

...parliamo di RISCHIO

- **la percezione del rischio** è cosa ben diversa dall'effettiva dimensione di un rischio
- Distinguiamo:
 - il **pericolo**, è la fonte di possibili danni alla salute
 - il **rischio**, è la probabilità che un determinato pericolo si trasformi in danno effettivo per la salute

L'emergenza

Possono esistere pericoli alimentari potenzialmente dannosi alla salute ma con basso rischio, ovvero con una bassa probabilità che si provochi un danno effettivo per l'uomo

A volte succede, però, che pericoli fino a quel momento sconosciuti si trasformino in rischi nuovi per la salute

L'**emergenza** è uno stato di crisi determinato dall'insorgere di nuovi pericoli di cui non è ancora possibile determinare con certezza il rischio

La percezione del rischio

- Di solito **minimizziamo i rischi quotidiani**, cioè li percepiamo come meno pericolosi per la nostra salute
- **Tendiamo invece a sopravvalutare le emergenze** perché ci troviamo di fronte a situazioni nuove, che non sappiamo come valutare e interpretare (non abbiamo ancora informazioni sufficienti per farci un'idea del rischio reale di certi pericoli)
- In situazioni di crisi, perciò, ci affidiamo spontaneamente alle nostre **emozioni** per comprendere cosa sta accadendo
- Le emozioni sono fondamentali perché ci aiutano a prendere le decisioni in base alla nostra esperienza. Esse sono utili in particolare per ridurre l'incertezza inizialmente scatenata dalle emergenze

La percezione del rischio

- Le emozioni e l'esperienza ci aiutano a manipolare le informazioni per ridurre l'incertezza
- Questo si realizza in particolare:
 - quando c'è «sovraccarico» di informazioni
 - quando ci sono informazioni limitate
 - quando non vi è abbastanza tempo per affrontare il problema

Strategie pratiche di riduzione dell'incertezza

per prendere decisioni sono le seguenti:

- la tendenza a giudicare l'attendibilità di un evento in base alla nostra esperienza, cioè alla possibilità di ricordare casi simili
 - Può essere un buon criterio, ma il ricordo è legato all'impressione che determinati fatti producono in noi, quindi espone al **rischio di sovrastimare la portata di fatti impressionanti** (es. morte di una persona affetta dal morbo della «mucca pazza») rispetto ad altri statisticamente più rilevanti;
- la «distorsione ottimistica» («perché dovrebbe succedere proprio a me?»)

Percezione del rischio

La **percezione del rischio negli ultimi anni è cresciuta** non perché siano effettivamente aumentati i rischi, ma **perché siamo più sensibili** a essi per una serie di motivi:

- ci si ammala sempre meno e, quindi, i rischi per la salute ci spaventano di più;
- la moderna produzione alimentare di tipo industriale è molto più sicura rispetto a quella di un tempo;
- però, ci preoccupiamo di più perché non siamo in grado di controllare direttamente tutta la filiera produttiva dal campo/allevamento alla tavola.

Atteggiamenti verso il rischio

Le reazioni emotive nelle situazioni di emergenza possono essere riassunte

- **Novità**: rischi nuovi (come la contaminazione del latte con inchiostro ITX) tendono a spaventarci di più rispetto ad altri con cui abbiamo convissuto per più tempo (ad esempio, il rischio di botulino nelle conserve casalinghe)
- **Fiducia**: meno ci fidiamo di chi ha il compito di proteggerci dai rischi alla salute (Governo e altre istituzioni) o di chi si occupa di comunicare il rischio, più siamo insicuri e spaventati
- **Spavento**: siamo portati a temere molto di più di essere divorati da uno squalo che di morire per un infarto (anche se il secondo costituisce un rischio enormemente più serio e possibile del primo)

Atteggiamenti verso il rischio

- **Controllo:** ci sentiamo molto più tranquilli quando crediamo di avere un certo controllo sul processo da cui deriva il rischio (es. stringendo il volante della nostra auto ci sentiamo sicuri di quello che ci può succedere)
- **Naturale o artificiale:** siamo più spaventati di fronte a un rischio prodotto da un processo artificiale (come la manipolazione genetica) piuttosto che di fronte a un rischio prodotto da un processo naturale (come l'ibridazione di specie per ottenere nuove varietà, tipo il mapo)
- **Scelta:** un rischio che scegliamo ci sembra meno pericoloso di uno che ci è imposto. Questo spiega perché poter leggere sull'etichetta se un alimento contiene o meno ingredienti geneticamente modificati ha un effetto tranquillizzante

Atteggiamenti verso il rischio

- **Bambini:** siamo più sensibili di fronte a potenziali minacce per l'infanzia (es. rischio connesso a tracce di mercurio nei bastoncini di pesce è molto sentito, pur essendo di per sé bassissimo)
- **Consapevolezza:** più siamo consapevoli di un rischio, più ci sentiamo personalmente coinvolti (es. preoccupazione per i furti cresce quando la stampa ne parla in abbondanza, anche se la loro probabilità non cambia)
- **Eccezionale o cronico:** situazioni che possono avere conseguenze gravi su molte persone contemporaneamente (come un incidente aereo) ci fanno più paura di eventi più distribuiti nel tempo (come una dieta non bilanciata, ad esempio troppo ricca di alimenti grassi)
- **Può succedere a me?** qualsiasi rischio è considerato più serio se si pensa che possa colpire noi stessi o qualcuno che ci è vicino

Analisi del rischio

tre componenti dell'analisi

- valutazione del rischio
- gestione del rischio
- comunicazione del rischio

Valutazione del rischio

In un contesto alimentare, il rischio implica un potenziale impatto sui consumatori

I possibili pericoli alimentari:

- microrganismi patogeni,
- sostanze chimiche contaminanti (come i detersivi)
- agenti fisici (ad esempio pezzi di vetro).

Valutazione del rischio

Grazie ad un approccio strutturato, permette di stimare il rischio e prendere coscienza dei fattori che lo influenzano in modo positivo o negativo.

Un rischio può essere valutato

- in termini assoluti (es. numero dei consumatori che si ammalano ogni anno a causa del consumo di certi prodotti) o
- in termini relativi (per esempio paragonando la sicurezza di un prodotto in rapporto a quella di un altro)

Gestione del rischio

Coloro che gestiscono il rischio (risk managers) guidano l'analisi del rischio

Sono loro che decidono se è necessaria una valutazione del rischio per risolvere il problema e assistono gli esperti durante lo svolgimento del loro lavoro

Una volta completata la valutazione del rischio, i risk managers si basano sul risultato per decidere le azioni da intraprendere

Comunicazione del rischio

La gestione del rischio deve garantire una buona comunicazione

Le teorie sulla percezione del rischio (ricerche psicologiche condotte negli ultimi 50 anni) hanno contribuito a far evolvere la comunicazione del rischio

Attualmente, si preferisce una forma di comunicazione del rischio sotto forma di dialogo che incoraggi il pubblico e coloro che ne sono strettamente coinvolti a partecipare attivamente al processo di comunicazione

ANALISI DEL RISCHIO

Valutazione del rischio

- Identificazione del pericolo
- Caratterizzazione del pericolo
- Valutazione dell'esposizione
- Caratterizzazione del rischio

Comunicazione del rischio

- Comparazione
- Interazione
- Priorizzazione
- Educazione

Gestione del rischio

- Rischi accettabili
- Prevenzione
- Opzioni
- Costo-beneficio
- Regolamentazione



ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ

Laboratorio di Alimenti

Rischi percepiti e rischi reali

Percepiti dal consumatore

- Pesticidi
- OGM
- Additivi
- Errori di alimentazione
- Tossine di origine batterica
- Micotossine

Reali

- Errori di alimentazione
- Tossine di origine batterica
- Micotossine
- Pesticidi
- Additivi
- OGM

Istituzioni

Le **istituzioni** hanno i compiti di

- vigilare sulla sicurezza con appositi controlli
- comunicare il rischio e l'emergenza alimentare
- essere le principali fonti di informazione, sia per i media sia per noi consumatori

devono garantire **una comunicazione chiara, trasparente, non allarmistica**

Le istituzioni

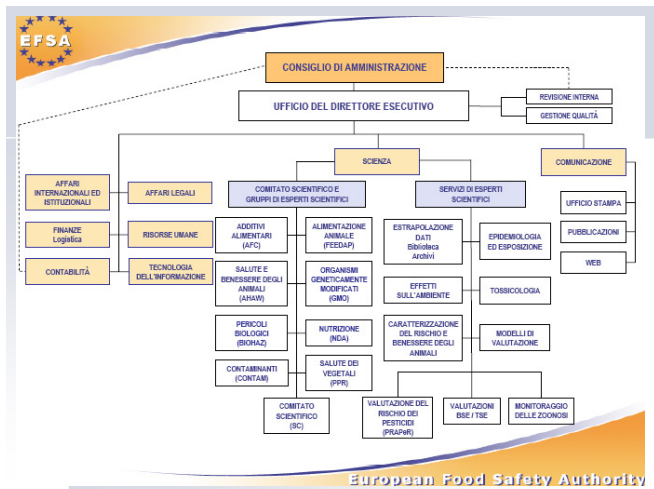
sono

- le autorità europee
- i ministeri
- gli organismi preposti al controllo
- i presidi territoriali

L'EFSA

European Food Safety Authority (Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare)

L'EFSA è responsabile della **valutazione scientifica dei rischi**, mentre le decisioni riguardanti la loro gestione sono di responsabilità degli esperti dell'Unione Europea



Il ministero

- Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
- Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
- Direzione generale del controllo della qualità e dei sistemi di qualità

L'Istituto Superiore di Sanità

- Dipartimento di **Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare**, istituito nel Dicembre 2007,
- afferiscono le competenze precedentemente ripartite tra il Dipartimento di Sanità Alimentare e Animale e il Centro Nazionale per la Qualità degli Alimenti e per i Rischi Alimentari.
- Il Dipartimento articola le sue competenze in tre aree tematiche:
 - sanità pubblica veterinaria,
 - sicurezza alimentare e
 - nutrizione

Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare/ISS

Missione principale:
 tutela e promozione della salute e del benessere della popolazione
 attraverso lo sviluppo di conoscenze, strumenti e strategie mirati alla sicurezza e qualità delle produzioni agroalimentari,
 alla prevenzione delle patologie associate all'alimentazione e
 alla promozione della salute e del benessere animale, per ciò che attiene a tutte le problematiche attinenti alla sanità pubblica veterinaria

Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare /ISS

- Il Dipartimento **produce, analizza, raccoglie e divulga** dati scientifici nei settori di competenza al fine di contribuire ad assicurare un elevato livello di sicurezza degli alimenti, in accordo con le raccomandazioni del Libro Bianco per la sicurezza alimentare della Commissione Europea (2000).
- A tal fine **promuove il contenimento dei rischi** (biologici, tossicologici e/o nutrizionali) ed il **potenziamento dello stato di salute** in ambito alimentare, collaborando con gli enti e le organizzazioni che operano nel settore della sanità alimentare ed animale, in primo luogo con l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)

Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare /ISS

- L'attività istituzionale del Dipartimento comprende
- l'assistenza tecnico-scientifica nella elaborazione ed applicazione delle normative nazionali ed europee,
 - l'attuazione di programmi finalizzati all'identificazione dei rischi emergenti ed
 - il supporto scientifico per la gestione delle emergenze, in collaborazione con Enti Internazionali (WHO, FAO, Codex Alimentarius, OCSE), con la Commissione Europea e con le strutture del Servizio Sanitario Nazionale.
 - coordinamento del punto di raccordo tecnico-scientifico (National focal point) tra EFSA e Italia;

Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare /ISS

Fra i vari temi, la valutazione del rischio associato alla produzione primaria, alla trasformazione, alla distribuzione e al consumo di alimenti esposti a pericoli di natura biologica e chimica (in particolare a contaminanti ambientali, da processo o da trattamento)

Il Dipartimento svolge inoltre attività di:

- controllo ed ispezione,
- di formazione rivolta a ricercatori ed operatori del SSN e
- di informazione e comunicazione del rischio rivolta sia alle amministrazioni pubbliche sia ai cittadini, con la divulgazione delle misure di prevenzione dei fattori di rischio e delle patologie associate all'alimentazione

Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare /ISS

Al Dipartimento sono inoltre attribuite competenze scientifico-istituzionali riguardanti:

- analisi critica del Piano Integrato Annuale dei controlli sugli alimenti e programmazione del MANCP (Multi Annual National Control Program)
- coordinamento del sistema di sorveglianza ENTER-NET Italia, in collaborazione con il Dipartimento di Malattie Infettive Parassitarie e Immunomediate.

A livello regionale

- La Regione del Veneto svolge attività di tutela della salute pubblica nell'ambito della sicurezza alimentare e della sanità e del benessere animale mediante il controllo degli alimenti destinati al consumo umano e dello stato sanitario degli animali. <http://www.regione.veneto.it/Servizi+alla+Persona/Sanita/Sicurezza+alimentare/>

In evidenza:

- [Allerte](#)
- [Piano sanità animale e sicurezza alimentare](#)
- [Formazione](#) e libretti sanitari
- [Controlli ufficiali](#)
- [Eventi](#)
- [Link al sito del Coordinamento Interregionale Interdisciplinare Sicurezza Alimentare:](http://portaleservizi.regione.veneto.it/sicurezza.alimentare/interreg.)

D.A.V.

Il Metadistretto Alimentare Veneto aggrega oggi 297 imprese e 25.166 addetti operanti, anche in sistemi di specializzazione integrata, tutti sulla specifica filiera alimentare.

Oltre a queste aziende il metadistretto raggruppa 26 tra Enti ed Associazioni, 10 Comuni e le Università di Padova e Verona.

Il Metadistretto Alimentare Veneto è destinato ad espandersi in quanto rispecchia una delle realtà industriali venete più importanti.

Realtà: Agroalimentare, Carne, pesce e derivati, Conserve alimentari, Dolciario, Latte e formaggi, Olio – aceto, Pasta –pane, Vino

La trasparenza è fondamentale

- Servono strumenti a cui affidarsi per veder garantita la trasparenza della filiera di prodotto
- strumenti che si riferiscono alla **"capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate relativamente ai flussi materiali ed agli operatori di filiera"**(UNI 10939)

Strumenti

- "tracciabilità" e
- "rintracciabilità"

L'**etichettatura** è un altro dei **temi centrali** per garantire la **sicurezza** e l'**igiene** del prodotto sul mercato e la trasparenza verso il consumatore

Tracciabilità e rintracciabilità

Traceability

- *Traceability means the ability to trace and follow a **food, feed, food producing animal** or **substance** intended to be, or expected to be incorporated into a food or feed, through all stages of production, processing and distribution*

General Food Law Regulation 178-2002 EU
Art. 3 comma 15

Oggetto

- Alimenti
- Mangimi
- Animali destinati a produzione alimentare
- Ogni altra sostanza destinata a far parte di un alimento

IN TUTTA LA FILIERA (produzione primaria, stoccaggio, trasporto e vendita)

Soggetto: traceability

- Capacità di seguire e ricostruire il percorso dell'oggetto
 - TRACKING
 - TRACING

termini simili, ma di diverso significato, (anche se spesso li si utilizza quasi come sinonimi)

Definizioni

- **tracciabilità (tracking):** *il processo informativo che segue il prodotto dal principio alla conclusione del suo percorso lungo la filiera produttiva*

Informazioni su:

- origine dei prodotti alimentari
- il luogo di produzione
- l'origine delle materie prime
- le tecniche di produzione
- la sua appartenenza ad un marchio DOP, IGP, etc.,

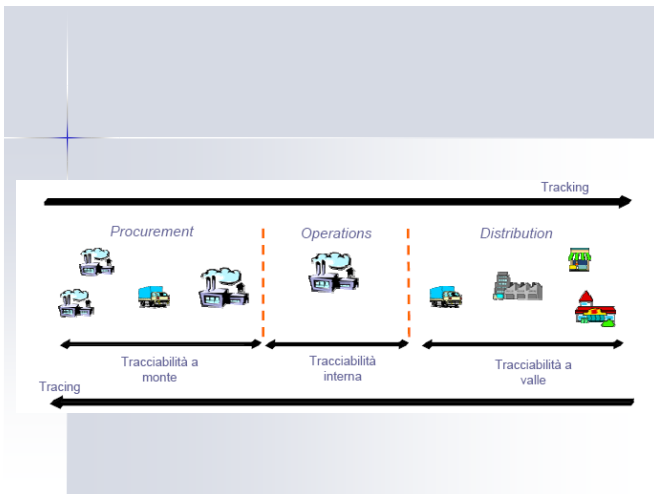
Definizioni

- **rintracciabilità (tracing):** *il processo esattamente inverso, che permette quindi di risalire "da valle a monte" le informazioni distribuite lungo la filiera*

L'insieme delle informazioni raccolte, archiviate e accessibili che consentono di conoscere

- tutti i componenti, dai prodotti primari agli additivi
- tutte le tecniche di lavorazione
- la destinazione dei prodotti

È obbligatoria dal 2005 così come previsto dal Reg. CEE 178/2002



Tracciabilità

Rappresenta quindi un **POTENTE STRUMENTO DI MARKETING** che trasforma l'onere dell'allestimento di sistemi di rintracciabilità in un investimento per lo sviluppo del mercato dei prodotti agro-industriali

Benefici per i consumatori

TRACCIABILITÀ

- aumento delle garanzie sulla identificazione di determinati ingredienti presenti nei vari prodotti alimentari
- permette una vasta scelta tra alimenti prodotti in zone e con modalità diverse
- disponibilità immediata delle informazioni riguardanti la filiera

RINTRACCIABILITÀ

- protezione della salute pubblica tramite il ritiro delle produzioni alimentari dalla vendita
- prevenzione delle frodi
- controllo delle malattie trasmissibili dagli animali

Benefici per le imprese

TRACCIABILITÀ

- possibilità di differenziarsi sul mercato
- possibilità di garantire la veridicità delle informazioni
- diminuzione dei costi dell'organizzazione interna della filiera
- riduzione delle informazioni da registrare (presenti nel sistema informativo di filiera)
- agevola la scelta dei fornitori e il monitoraggio dei clienti

RINTRACCIABILITÀ

- adeguamento alla legislazione
- capacità di adottare azioni rapide per ritirare dal commercio prodotti pericolosi e salvaguardare l'immagine aziendale
- riduzione dei costi per un eventuale ritiro di prodotti dal commercio

Tracciabilità avanzata

'Primo Rapporto sulla Tracciabilità Alimentare in Italia' realizzato dal Cedites, Centro Studi per la Divulgazione della Tecnologia e della Scienza

è il primo nel suo genere ed è stato effettuato intervistando esponenti significativi del mondo istituzionale, comunitario, imprenditoriale e dei consumatori

analizza stato di adozione, opportunità, commitment e resistenze verso i sistemi di tracciabilità nel nostro paese.



PUBBLICAZIONE ONLINE: datamanager.it

DATA: 08 Maggio 2008

<http://www.datamanager.it/articoli.php?visibile=1&idricercato=25018>

Il Primo Rapporto sulla Tracciabilità Alimentare in Italia

GDO, trasportatori e fornitori di tecnologia guidano lo sviluppo della tracciabilità evoluta. Ma la spinta futura arriverà da consumatori e istituzioni

Primo Rapporto sulla Tracciabilità Alimentare in Italia

Punti principali

- la tracciabilità può avere un ruolo chiave nella promozione del Made in Italy
- la filiera alimentare italiana non sfrutta al meglio questa opportunità, limitandosi per lo più ad applicare le norme "al ribasso" istituite dall'Unione Europea
- la normativa comunitaria (regolamento Ce n. 178/2002) in materia di tracciabilità alimentare è largamente applicata in Italia e si concentra sulla tracciabilità evoluta, ovvero quell'insieme di tecniche e processi di relazione e controllo lasciati dal legislatore al libero arbitrio dei singoli operatori

Primo Rapporto sulla Tracciabilità Alimentare in Italia

- sebbene tutti gli stakeholder avvertano la tracciabilità alimentare come un elemento di valore, tuttavia tendono ancora a considerarla come un obbligo da ottemperare;
- maggiore predisposizione e adozione dei sistemi evoluti all'interno
 - della Grande Distribuzione Organizzata
 - del comparto dei trasportatori – logistica-
 - dei fornitori di tecnologia che mettono già a disposizione tecnologie per l'applicabilità della tracciabilità (RFID etc)

Primo Rapporto sulla Tracciabilità Alimentare in Italia

- L'adozione di sistemi di tracciabilità evoluta può rappresentare la risorsa per eccellenza per consentire alle piccole e medie aziende, di garantire l'italianità dei propri prodotti e di accrescere la competitività, incentivando anche la domanda dei consumatori
- Le PMI sono oggi propense all'acquisizione dell'infrastruttura informatica minima per rispondere positivamente al regolamento comunitario,
- ma ancora refrattarie all'adozione di sistemi di tracciabilità evoluta a causa dell'incapacità di intravedere i ritorni di investimento in tempi brevi e dell'introduzione di regole rigide
- in questo contesto il ruolo della tecnologia è fondamentale al fine di supportare il percorso di adozione e diffusione dei sistemi di tracciabilità alimentare evoluta
- la spinta maggiore all'adozione della tracciabilità evoluta verrà dai consumatori e dalle istituzioni, italiane ed europee

In questo modo il controllo della filiera agroalimentare **garantisce il consumatore**

- ▷ riguardo la **storia** generale del prodotto e
- ▷ sulle relative **responsabilità dei produttori** nelle varie fasi del processo produttivo

Etichettatura

L'etichetta è uno strumento per la tutela del consumatore

informazione sul prodotto consente la scelta

L'**etichettatura** è l'insieme delle indicazioni riportate non solo sull'etichetta apposta sul prodotto, ma anche sull'imballaggio o sul dispositivo di chiusura.

Etichettatura

L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità di un prodotto alimentare non devono:

- indurre in errore l'acquirente sulle effettive caratteristiche, qualità, composizione, e luogo di origine del prodotto
- evidenziare caratteristiche come particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi le possiedono
- attribuire all'alimento proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie, nè accennare proprietà farmacologiche

Indicazioni

La denominazione di vendita, prevista dalle disposizioni che disciplinano il prodotto stesso o il nome consacrato da usi e consuetudini o una descrizione della merce; non può essere sostituita da un nome di fantasia o da un marchio di fabbrica

L'elenco degli ingredienti, riportati in ordine di quantità decrescente; l'elencazione fornisce utili informazioni per individuare la presenza di sostanze più o meno gradite e per effettuare un confronto fra prodotti analoghi; per capire, dalla posizione che un componente occupa, se un alimento ha un certo sapore perchè contiene quella sostanza o solo l'aroma

- Tra gli ingredienti sono compresi
 - **additivi**, sostanze chimiche per lo più prive di valore nutrizionale, che hanno lo scopo di garantire la conservazione o di conferire particolari caratteristiche agli alimenti (coloranti, conservanti, antiossidanti, emulsionanti, addensanti ecc.) vengono designati con il nome della categoria, cui segue il nome specifico o il corrispondente numero CEE (es. "antiossidante: acido L-ascorbico o E 300")
 - Le **sostanze aromatizzanti** vengono designate in etichetta come "aromi naturali" o "aromi" (di origine sintetica)

PANETTONE PRALINATO

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo '0' - Uva sultanina - Burro - Zucchero - Tuorli d'uovo - Cubetti d'arancia canditi - Miele - Lievito naturale - Malto
Emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi - Sale - Aromi
Conservante: acido sorbico.
Ingredienti glassa: Granella di nocciola - Zucchero - Pasta di cacao - Grassi vegetali idrogenati - Burro di cacao - Cacao magro
Emulsionante: Lecitine - Aromi

Altre indicazioni

- **La quantità netta**
- **Il termine minimo di conservazione o la data di scadenza**
 - La dicitura "Da consumarsi preferibilmente entro il ..." è la data di preferibile consumo (o termine minimo di conservazione) fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue specifiche proprietà in adeguate condizioni di conservazione.
 - La dicitura "Da consumarsi entro il ..." è il termine perentorio entro il quale il prodotto deve essere consumato ed è obbligatorio per i prodotti altamente deperibili dal punto di vista microbiologico; l'alimento non può assolutamente essere posto in vendita dopo tale data di scadenza. Il termine minimo di conservazione e la **data di scadenza** restano validi se il prodotto è adeguatamente conservato (in ambienti adatti, alle temperature previste, lontano da fonti di calore, in luoghi asciutti): in caso contrario i processi di alterazione possono essere sensibilmente accelerati e l'alimento potrà risultare "avariato" anche molto prima di quanto previsto.
- **La sede dello stabilimento di produzione o confezionamento**

Altre indicazioni

- **Un numero di identificazione del lotto:** numero a più cifre o in forma alfanumerica ed è preceduto dalla lettera "L", a volte iscrizione sostituita dal giorno e dal mese del termine minimo di conservazione o dalla data di scadenza. Prodotti contraddistinti dal medesimo numero di lotto hanno le stesse caratteristiche. Il lotto può essere utile per l'individuazione delle partite non conformi, da ritirare dal commercio
- **Le modalità di conservazione e utilizzazione. - Le istruzioni per l'uso. - Il luogo di origine o di provenienza,** sono menzioni obbligatorie solo se: - è necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto o, per alimenti di uso non comune, è indispensabile specificarne le modalità di impiego; - l'omissione del luogo di origine o di provenienza può indurre in errore l'acquirente

Frodi più frequenti riguardo l'etichettatura

Le frodi più frequenti

- Dichiarazioni false in merito alla provenienza, qualità, composizione, caratteristiche, etc. di un alimento
- Indicazioni ingannevoli ed insidiose, atte a magnificare indebitamente un prodotto e le sue caratteristiche
- Mancata corrispondenza degli ingredienti dichiarati: assenza o minor contenuto di quelli di pregio
- Mancata elencazione di quelli "indesiderati" (es. conservanti) o di minor valore (es. oli di diversa natura)
- "Manipolazioni" della data di scadenza o di preferibile consumo

INGREDIENTI: Carote, sedano, cipolle

PER UN CONSUMO IDEALE
Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data di riportata sulla confezione

CONSERVAZIONE DOMESTICA

Nel congelatore	
❄️❄️❄️❄️	vedi data consigliata sulla confezione
❄️❄️	(-18° C) 1 mese
❄️	(-8° C) 1 settimana
Nello scomparto del ghiaccio	
❄️	3 giorni

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero

COME SI USA: preleva la quantità di misto per soffritto desiderata ed utilizzala come il prodotto fresco, senza scongelare. Rimetti immediatamente l'abucio nel congelatore per un successivo utilizzo del misto per soffritto rinest.

PRODOTTO DA: Cargela SpA (AG)

Tracciabilità e etichettatura

- Le **norme** concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari tendono ad essere analoghe nell'ambito dei Paesi dell'Unione Europea.

Riferimenti

- "Che rischio c'è? *alimenti e sicurezza*", Marzo 2006. Pubblicazione realizzata dal Dipartimento delle Politiche di Sviluppo Direzione Generale per la Tutela del Consumatore – Ministero per le Politiche Agricole e Forestali (oggi Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali) www.politicheagricole.gov.it
- ILSI, Food Safety Management Tools, J.L.Jouve, M.F.Stringer and A.C. Baird Parker, April 1998
- FOOD TODAY 06/2003
- Libro Bianco per la sicurezza alimentare della Commissione Europea (2000)
- Alessandro Venturi Analisi del rischio e sicurezza alimentare. I fondamenti, le controversie, la regulation

Riferimenti utili

- Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali www.politicheagricole.gov.it
- FRICOM *Food Risk Communication* <http://fricom.unicatt.it>
- EFSA – European Food Safety Authority www.efsa.europa.eu/
- EUFIC – European Food Information Council <http://www.eufic.org/>
- INRAN – Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione www.inran.it/
- Centro Nazionale per la Qualità degli Alimenti e i Rischi Alimentari – Istituto Superiore di Sanità www.iss.it
- Federalimentare www.federalimentare.it/
- Coldiretti www.coldiretti.it/
- Federconsumatori www.federconsumatori.it/

Altri centri

- Laboratorio Nazionale di Riferimento per i residui di contaminanti sostanze farmacologicamente attive negli alimenti di origine animale;
- Laboratorio Nazionale di Riferimento per *Escherichia coli*
- Laboratorio Nazionale di Riferimento per i molluschi;
- Laboratorio Nazionale di Riferimento per il latte;
- Laboratorio Nazionale di Riferimento per gli idrocarburi policiclici aromatici;
- Laboratorio Nazionale di Riferimento per gli additivi nei mangimi;
- Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo;
- WHO-FAO Collaborating Centre on Veterinary Public Health;
- Laboratorio Nazionale di Riferimento per la caratterizzazione dei ceppi e la genetica delle malattie da prioni degli animali

Istituzioni

- Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MIPAF) www.politicheagricole.gov.it, numero verde 800105166
- Ministero della Salute www.ministerosalute.it
- Autorità Europea per la Sicurezza degli Alimenti (EFSA) www.efsa.eu.int
- Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare (CNSA) www.sicuralimentare.it
- Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) www.inran.it
- D.A.V: <http://www.alimentareveneto.it>