

La sicurezza dei prodotti alimentari



n°6/2008



Provincia autonoma di Trento

**CR
CU** CENTRO DI
RICERCA E
TUTELA DEI
CONSUMATORI
E DEGLI UTENTI

*Programma generale d'intervento 2007-2008 della Provincia autonoma di Trento
realizzato con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico*

I QUADERNI DEL CONSUMATORE

- n°1 L'acquisto della casa
- n°2 Nuove regole nei rapporti con la banca
- n°3 Acquistare un prodotto o un servizio
- n°4 Il turista e i suoi diritti
- n°5 Perché la concorrenza è dalla parte dei consumatori
- n°6 La sicurezza dei prodotti alimentari

A cura del prof. Gian Antonio Benacchio

Provincia autonoma di Trento
Ufficio stampa
Piazza Dante, 15
Telefono 0461-494614
Fax 0461-494615/16
e-mail: uff.stampa@provincia.tn.it

Provincia autonoma di Trento
Servizio commercio
Via Brennero, 136
Palazzo le Fornaci - 38100 TRENTO
Telefono 0461-494786
Fax 0461-494747
e-mail: serv.commercio@provincia.tn.it

Progettazione grafica,
impaginazione e illustrazioni
Studio Bi Quattro - Trento

Stampa
Litotipografia Alcione - Trento

Indice

	PAG.
1 Premessa	4
2 L'Autorità alimentare europea	4
3 Il sistema di allarme rapido	5
4 Il controllo dei prodotti alimentari	6
5 Quali sono gli organismi di controllo	7
6 La sicurezza alimentare passa anche attraverso una corretta etichettatura	8
7 Cosa deve contenere l'etichetta di un prodotto confezionato	9
8 La tracciabilità degli alimenti e l'indicazione di provenienza	11
Carne bovina	
Pollame	
Latte fresco	
Uova	
Pesce	
Prodotti ortofrutticoli	
Olio d'oliva	
9 L'etichettatura nutrizionale	15
10 I prodotti biologici	17
11 I controlli dei prodotti biologici	19
12 L'etichetta e gli organismi geneticamente modificati (OGM)	20
13 Attenzione alla pubblicità dei prodotti alimentari	21
14 Cosa fare in caso di problemi con gli alimenti	22

1

Premessa

>> Negli ultimi anni le diverse crisi in campo alimentare (pollo alla diossina, aviaria, mucca pazza ecc.) hanno **diminuito la fiducia** dei consumatori europei sulla effettiva capacità dell'industria alimentare e delle autorità pubbliche a garantire la sicurezza dei generi alimentari.

>> Anche per queste ragioni la sicurezza alimentare è diventata una delle priorità della Commissione europea che è intervenuta su tre fronti fondamentali:

- a) ammodernamento della legislazione in modo da ottenere un sistema coerente e trasparente di norme;
- b) rafforzamento dei controlli *"dalla fattoria alla tavola"*;
- c) aumento delle risorse per migliorare l'efficienza del sistema scientifico di consulenza.

La produzione e la distribuzione dei prodotti alimentari stanno diventando sempre più complesse:

- > sempre più numerosi sono gli ingredienti e gli additivi utilizzati, provenienti sia dal mercato comunitario che extracomunitario;
- > i fornitori si moltiplicano, anche in considerazione del fatto che sempre più si ricorre a prodotti preparati o parzialmente preparati;
- > la ristorazione collettiva ha un ruolo sempre più importante nella quotidianità e i metodi di conservazione

dei cibi "pronti all'uso" sono in continua evoluzione;

- > la distribuzione dei prodotti è cambiata e con essa la durata della loro conservazione;
- > la produzione si sta facendo sempre più intensiva, anche attraverso l'utilizzo di anticrittogamici e sostanze chimiche in genere.

Se da un lato questo quadro generale ha portato notevoli vantaggi pratici, dall'altro ha rivelato l'importanza di avere informazioni precise e complete, oltre che sulla composizione, anche sull'origine degli alimenti e sulle aziende coinvolte nella filiera del prodotto. Spesso sui prodotti alimentari si trova soltanto il nome dell'ultima azienda della filiera produttiva (trasformatore o distributore), mentre si ignora quasi completamente tutta la "storia precedente" del prodotto.

Come vedremo, la tracciabilità e l'indicazione dell'origine dei prodotti sono temi in pieno sviluppo in questi ultimi anni e sono sempre più numerose le normative in materia.

2

L'Autorità alimentare europea

>> Normalmente quando si parla di pericolo per la salute umana derivante

dal consumo di alimenti ci si riferisce principalmente a:

- > **frodi alimentari** (prodotti alimentari contraffatti, adulterati, sofisticati, cioè casi in cui è l'intervento dell'uomo a determinare un pericolo per la salute);
- > prodotti comunque potenzialmente **nocivi e pericolosi** per la salute.

>> Ogni volta che in un Paese europeo dovesse verificarsi un problema di sicurezza degli alimenti è importante innanzitutto capire la gravità dello stesso e tempestivamente adottare le misure idonee per arginare il problema.

>> Poiché potrebbero però esserci valutazioni non unanimi sul problema e su come risolverlo, **l'Unione europea** ha deciso, proprio allo scopo di evitare inutili scontri tra perizie medico-scientifiche sia dei singoli Stati, sia delle imprese produttrici interessate, di istituire un'**Autorità europea per la sicurezza alimentare**, che operi in modo indipendente e che fornisca assistenza e consulenza scientifica, in stretta cooperazione con strutture simili nei singoli Stati membri.

>> Questi i compiti che il regolamento comunitario n. 178 del 28 gennaio 2002 attribuisce all'**Autorità europea**:

- > fornire, su richiesta della Commissione, del Parlamento europeo e degli Stati membri, **consulenza scientifica** sulla sicurezza alimentare, la salute degli animali e delle piante, gli OGM, i problemi nutrizionali;

- > adottare **raccomandazioni** di tipo tecnico relative a problemi alimentari;
- > **raccogliere ed analizzare i dati** sul consumo alimentare;
- > identificare eventuali **rischi** emergenti avvisandone le autorità competenti;
- > fornire **assistenza tecnica alla Commissione** nel caso di crisi alimentare.

La sede dell'**Autorità europea per la sicurezza alimentare** è a Parma.

3

Il sistema di allarme rapido

>> Per arginare potenziali danni alla salute umana, **l'Unione europea** ha attuato anche un sistema di intervento tempestivo, denominato "**allarme rapido**".

>> Il sistema si basa su una **rete di comunicazione tra le autorità nazionali** competenti con lo scopo di consentire un rapido **scambio di informazioni** tra Paesi membri riguardo a **rischi diretti o indiretti per la salute umana** derivanti dalle derrate alimentari.

>> Grazie al sistema di "**allarme rapido**" vengono immediatamente segnalate situazioni di pericolo (o presunto tale) al fine di poter adottare al

più presto eventuali provvedimenti di precauzione, come il ritiro dal commercio o il divieto di commercializzazione.

>> In Italia il **Ministero della Salute** è il responsabile della gestione del sistema di "allarme rapido".

4

Il controllo dei prodotti alimentari

>> Per tutelare la salute e la sicurezza dei consumatori e prevenire i rischi della produzione alimentare **non basta** avere un buon impianto normativo su composizione, trasformazione, distribuzione e igiene, dei prodotti alimentari, ma sono indispensabili adeguati **controlli**. E ciò anche per garantire la **corretta informazione** che i consumatori devono avere sui prodotti che acquistano.

>> Questi controlli sono effettuati dalla **polizia giudiziaria** e **municipale**, dai **nuclei antisofisticazioni**, dagli **ufficiali sanitari**, dalle **aziende sanitarie** e riguardano tutte le fasi della produzione, fabbricazione, lavorazione, magazzinaggio, trasporto, distribuzione, commercio e importazione di prodotti alimentari.

>> Le fasi di questi controlli comprendono innanzitutto le ispezioni e il **prelievo di campioni di merce**, che poi sarà successivamente analizzata nei laboratori autorizzati (sono quelli dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari, dell'Istituto zooprofilattico, del Settore Laboratori e Controlli dell'Agenda Provinciale per la Protezione dell'Ambiente). I controlli riguardano, inoltre, gli imballaggi e i materiali destinati a contenere e trasportare gli alimenti stessi.

>> Sono infine oggetto di controllo l'igiene sia del personale addetto all'intera filiera produttivo/distributiva, sia delle relative strutture.



5 Quali sono gli organismi di controllo

>> Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ). È una struttura dipartimentale del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali con le funzioni di vigilanza



sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzioni agroalimentari di qualità registrata. L'Ispettorato si articola in uffici periferici; quello trentino è ubicato presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige.

>> Istituti di zooprofilassi.

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale rappresenta un importante strumento operativo di cui dispone il Servizio Sanitario Nazionale per assicurare la sorveglianza epidemiologica, la ricerca sperimentale, la formazione del personale, il supporto di laboratorio e la diagnostica nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti di origine animale.

>> Carabinieri N.A.S.. I Nuclei Antisofisticazioni e Sanità esercitano funzioni di controllo e di vigilanza igienico sanitaria in stretta collaborazione con il Ministero della Salute.

>> Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari. Anch'essa svolge attività di tutela igienica e sanitaria di alimenti e bevande; si occupa inoltre di problematiche nutrizionali nonché del controllo di eventuali malattie di animali, sia selvatici che domestici, a vantaggio dei consumatori, degli allevatori, del personale delle industrie zootecniche ecc..

>> Agenzia Provinciale per la Protezione dell'Ambiente, Settore laboratori e controlli. Effettua il controllo degli alimenti e delle bevande in base a Piani di Sicurezza Alimentare della Provincia autonoma di

Trento, analizzando diversi tipi di matrici alimentari, verificandone la composizione merceologica, lo stato di conservazione, la corretta tecnologia di produzione, l'eventuale presenza di microinquinanti nonché l'idoneità dell'impiego degli additivi e coadiuvanti alimentari.

>> **Polizia annonaria.** Sono sezioni specializzate dei Corpi di Polizia Municipale con compiti di controllo nel campo del commercio (esposizione dei prezzi, osservanza dei turni di chiusura, vendite promozionali, di fine stagione, in liquidazione ecc.).

6 La sicurezza alimentare passa anche attraverso una corretta etichettatura

>> Il Codice del Consumo (D. Lgs. 6 settembre 2005, n. 206) riconosce ai consumatori ed agli utenti anche i se-

guenti diritti fondamentali:

- la tutela della **salute**;
- la **sicurezza** e la **qualità** dei prodotti e dei servizi;
- una adeguata **informazione** e una **corretta pubblicità**.

Nel caso dei prodotti, specie alimentari, l'**informazione** riguarda, in primo luogo, l'**etichettatura** nel suo aspetto formale e sostanziale.

L'etichettatura e le relative modalità di presentazione sono finalizzate ad assicurare una corretta e **trasparente informazione** per il consumatore.

L'etichettatura è **l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare** e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo.

>> Il D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e sue successive modifiche, disciplina l'**etichettatura**, la **presentazione** e la **pubblicità** dei prodotti alimentari. Secondo tale decreto, una etichettatura deve essere **corretta**, vale a dire:

- non deve indurre in errore l'acquirente** sulle caratteristiche del prodotto alimentare e più precisamente sulla natura, sulla identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla conservazione, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto stesso;

- b) **non deve attribuire al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;**
- c) **non deve suggerire** che il prodotto alimentare possiede **caratteristiche particolari**, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche;
- d) **non deve attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana** né accennare a tali proprietà.

nazione di vendita, così come pasta all'uovo, yogurt, farina di grano duro, olio di soia, olio extravergine di oliva, ecc.

Ricordate che è possibile che **identiche denominazioni** di vendita indichino prodotti con **ingredienti diversi**. Questo può accadere perchè, mancando una normativa comunitaria uniforme, vietare l'importazione di prodotti ottenuti con ingredienti diversi comporterebbe una limitazione al principio della libera circolazione delle merci, in contrasto con il diritto comunitario.

Per esempio:

> **cioccolato:** se volete essere sicuri di acquistare un cioccolato prodotto esclusivamente con burro di cacao, dovete cercare in etichetta l'espressione "*cioccolato puro*", dal momento che in altri Paesi è possibile chiamare "*cioccolato*" ciò che è stato prodotto anche con "*altri grassi vegetali*" diversi dal burro di cacao;

7 Cosa deve contenere l'etichetta di un prodotto confezionato

>> I **prodotti alimentari confezionati** destinati al consumatore devono riportare le seguenti indicazioni:

- a) **la denominazione di vendita** (che in pratica corrisponde al nome del prodotto): essa indica esattamente l'alimento che si sta acquistando. Ad es., mozzarella è una denomi-



> **pasta:** se volete essere sicuri di acquistare pasta prodotta esclusivamente con “*grano duro*” non dovete accontentarvi di scegliere un prodotto denominato semplicemente “*pasta*” ma dovete cercare che nell’etichetta sia espressamente indicato “*prodotta con semola di grano duro*” o più semplicemente “*pasta di grano duro*”;

Quindi al consumatore non basterà conoscere la denominazione di vendita per sapere che cosa sta comprando, ma dovrà andare a leggere gli ingredienti.

- b) **l’elenco degli ingredienti:** sono compresi anche gli additivi e gli aromi impiegati per la produzione dell’alimento. Gli ingredienti devono comparire in **ordine decrescente** rispetto alla quantità; non è obbligatorio indicare le percentuali rispetto al totale del prodotto, anche se una tale indicazione è indice di maggior precisione e di maggior trasparenza;
- c) **la quantità netta** del prodotto contenuto nella confezione (in peso o in volume);
- d) **il termine minimo di conservazione** o, nel caso di prodotti molto deperibili (latte, carne, loro derivati, ecc.), **la data di scadenza**.

Il **termine minimo di conservazione** è il termine fino al quale il prodotto **mantiene le proprie caratteristiche organolettiche e nutrizionali**.

Il **termine minimo di conservazione** è indicato con la seguente dicitura: “*Da consumarsi preferibilmente entro il....*”.

È il produttore che stabilisce il termine minimo di conservazione del proprio prodotto.

Attenzione: **non è vietata né sanzionata** la vendita di prodotti con termine minimo di conservazione scaduto.

La **data di scadenza**, invece, è il termine entro cui il prodotto **va consumato e venduto**.

Si riconosce perché è indicata con la seguente dicitura “*Da consumarsi entro il....*”.

È la legge che fissa le date di scadenza per quei prodotti che sono maggiormente deperibili.

Attenzione: **è vietata e sanzionata** la vendita di prodotti alimentari successivi alla data di scadenza.

La data (sia di scadenza che di conservazione) è espressa:

- > con l’indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;
- > con l’indicazione del mese e dell’anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma per meno di diciotto mesi;
- > con la sola indicazione dell’anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi.

e) **il nome e la sede** del fabbricante o del confezionatore o del venditore “stabilito” nell’Unione Europea;

f) **la sede dello stabilimento** di produzione o di confezionamento;

- g) il **grado alcolico** per le bevande aventi un contenuto di alcool superiore a 1,2%;
- h) il codice relativo al **lotto di appartenenza del prodotto**;

Normalmente il lotto si identifica con una **L seguita da una serie di numeri**. Il lotto si definisce come il codice identificativo a cui appartiene la serie di alimenti prodotti in condizioni analoghe. Esso indica, ad esempio, tutta la farina imbustata in una certa settimana o in un certo periodo. Il codice risponde ad esigenze di sicurezza, dato che in caso di potenziale dannosità di un prodotto si può risalire agli altri alimenti prodotti in circostanze praticamente identiche e, se del caso, ritirarli dal mercato.

- i) **le modalità di conservazione e di utilizzazione**, qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto (mantenimento al fresco, in freezer, lontano da fonti di calore, non esposto alla luce, ecc.);
- l) **il luogo di origine o di provenienza**, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto;
- m) le indicazioni devono essere riportate almeno **in lingua italiana**. Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti termini italiani, è consentito riportare le menzioni originarie.

8

La tracciabilità degli alimenti e l'indicazione di provenienza

>> La difficoltà di identificare in tempi brevi tutte le componenti della filiera produttivo/distributiva dell'alimento, **rallenta fortemente il lavoro degli organismi di controllo**.

>> Nel caso di gravi rischi alimentari la carenza di informazioni si traduce in un rallentamento delle operazioni di individuazione, di contenimento e di eliminazione delle cause.

>> Questo rischio può essere attenuato da un sistema trasparente di informazioni relative alla filiera produttivo/ distributiva denominato **“rintracciabilità”**.

>> La **definizione** ufficiale di rintracciabilità si trova nella norma UNI 10939/2001: *“La capacità di ricostrui-*

re la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate, relativamente ai flussi materiali ed agli operatori di filiera”.

>> Tracciare un prodotto alimentare significa, quindi, semplicemente elencare le aziende coinvolte nei processi di produzione/distribuzione del prodotto, allo scopo di permettere alle Autorità di controllo di individuare le **cause** e i **responsabili dei danni** eventualmente cagionati dagli alimenti.

>> Allo stesso tempo essa fornisce al consumatore informazioni utili per effettuare scelte di acquisto più consapevoli e per valorizzare la provenienza dei prodotti agroalimentari.

>> Sono sempre più numerosi i prodotti agricoli che, in seguito a provvedimenti nazionali e comunitari, sono soggetti all'indicazione obbligatoria dell'origine in etichetta. In alcuni casi poi, come ad esempio per la carne, le uova e il latte, l'indicazione dell'origine è talmente precisa da soddisfare in pieno le esigenze della rintracciabilità.

>> Ecco alcuni esempi:

Carne bovina



>> Dal 1° gennaio 2002 (vedi il regolamento Ce n. 1760 del 2000) la carne bovina immessa al consumo **deve essere** corredata da una etichetta contenente le seguenti informazioni:

- > Paese di **nascita dell'animale**;
- > Paese dove l'animale è stato **allevato**;

- > Paese di **macellazione** e numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione;
- > Paese di **sezionamento** e numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento;
- > codice di **tracciabilità** (numero di identificazione di ogni singolo capo).

>> Sono invece **facoltative** le indicazioni relative a:

- > razza e categoria;
- > metodo di allevamento;
- > data di nascita dell'animale.

>> Nelle macellerie dove la carne è venduta al taglio, l'etichetta può essere sostituita da una **informazione scritta situata in modo facilmente visibile** al consumatore.

Pollame



>> Per i polli e le altre carni avicole (ordinanza 26 agosto 2005 del Ministero della Salute) è obbligatorio riportare sulle etichette le seguenti informazioni:

- > la sigla relativa al **Paese** (es. IT oppure Italia);
- > il numero identificativo di registrazione dell'**allevamento di provenienza**;
- > la data e il numero di **lotto di macellazione**;
- > il numero di riconoscimento dello **stabilimento di macellazione**;
- > il numero di riconoscimento dello **stabilimento dell'eventuale se-**

zionamento, accompagnato dalla data o dal numero del lotto di sezionamento.

Latte fresco



>> Il Decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali del 14 gennaio 2005, “Linee guida per la stesura del manuale aziendale per la rintracciabilità del latte”, introduce l’obbligo di indicare sulle confezioni di latte fresco una delle due seguenti diciture:

- a) “*Zona di mungitura*”, seguita dall’indicazione del Comune, della Provincia o della Regione nella quale **sono ubicate le stalle**. Anziché la località o la regione è possibile indicare anche soltanto il nome “*Italia*”. Se il latte proviene da più Stati membri, si dovrà utilizzare l’indicazione “*Ue*”.
- b) “*Provenienza del latte*”, seguita dall’indicazione della Provincia o della Regione o dello Stato da cui il latte proviene, **se non è possibile provare l’allevamento d’origine**. Anche in questo caso, se il latte proviene da più Stati membri, si dovrà utilizzare l’indicazione “*Ue*”. Se il latte proviene sia da Paesi Ue che da Paesi extracomunitari o solo da questi ultimi, l’indicazione da riportare è: “*Paesi terzi*”.

Uova



>> Il Regolamento Ce n. 2052 del 2003, relativo alle norme di commercializzazione applicabili alle uova, ha introdotto e regolato l’obbligo di

etichettatura delle uova a partire dal 1° gennaio 2004.

>> Sia sulla **confezione** che sul **gu-scio** di ciascun uovo devono essere riportati un codice alfanumerico che indichi i seguenti dati:

- > il **tipo di allevamento** delle galline: 0 per i prodotti biologici; 1 per allevamento all’aperto; 2 per allevamento a terra; 3 per allevamento in gabbia;
- > la **sigla dello Stato** in cui l’uovo è stato deposto (IT per l’Italia);
- > il codice ISTAT del **Comune di allevamento**;
- > la **sigla della provincia**;
- > un numero che identifica l’**allevamento**.

>> Ecco un esempio di codice che identifica un uovo proveniente da un allevamento all’aperto nel Comune di Mori (TN): **1 IT 123 TN 020**.

Pesce



>> È obbligatorio che tutte le specie ittiche esposte abbiano un cartellino con il nome commerciale.

>> Inoltre, in base al Regolamento Ce n. 104/2000, l’etichettatura deve innanzitutto indicare se si tratta di pesce **scongelo** o no.

>> In secondo luogo deve essere indicato se è pesce d’allevamento (“**prodotto di acquacoltura**”) o pescato in mare (“**prodotto della pe-**

sca”) o in fiumi o laghi (“**prodotto della pesca in acqua dolce**”).

>> In terzo luogo l’etichetta deve riportare la provenienza o, meglio, la **zona di cattura**.

>> Per il pesce **d’allevamento** e per quello pescato in **acque dolci** è sufficiente indicare il nome del Paese in cui è stato catturato o allevato, mentre per quello pescato in **mare** l’indicazione può essere effettuata sulla base di codici predeterminati.

>> Questi i **codici** indicanti le zone marine di cattura:

21 Atlantico nord-occidentale; 27 Atlantico nord-orientale; 27 III d Mar Baltico; 31 Atlantico centro-occidentale; 34 Atlantico centro-orientale; 37.1, 37.2 e 37.3 Mar Mediterraneo; 37.4 Mar Nero; 41 Atlantico sud-occidentale; 47 Atlantico sud-orientale; 51 e 57 Oceano Indiano; 61, 67, 71, 77, 81 e 87 Oceano Pacifico; 48, 58 e 88 Antartico.

Prodotti ortofrutticoli



>> Sulle etichette delle confezioni contenenti prodotti ortofrutticoli (o sui cartelli qualora il prodotto sia venduto sfuso al mercato), è obbligatorio indicare:

- > il **nome** e la **varietà**: ad esempio, “mela golden”, “uva Italia”;
- > il **Paese**, la **regione** o la **zona di produzione**;
- > la **categoria**, indicata come I, II o Extra a cui può essere aggiunta l’indicazione del calibro.

>> L’obbligo non riguarda quegli agricoltori che vendono i prodotti ortofrutticoli direttamente ai consumatori.

Olio d’oliva



>> Il Regolamento della Commissione Europea n. 1019/2002 ha introdotto una nuova normativa per l’olio di oliva, in base alla quale l’etichetta deve contenere obbligatoriamente:

- > la **denominazione** di vendita (vedi successivo riquadro specifico);
- > il nome o la ragione sociale del **produttore**;
- > la **sede dello stabilimento** di produzione o di confezionamento;
- > la **quantità** di prodotto;
- > il termine minimo di **conservazione**;
- > il **lotto**.

>> Tuttavia, il Decreto del Ministero delle politiche agricole del 10 ottobre 2007, al fine di assicurare la **rintracciabilità dell’origine dell’olio di oliva vergine ed extravergine** ha reso **obbligatorio** indicare nell’etichetta anche lo Stato nel quale le olive sono **state raccolte** e lo Stato **dove è situato il frantoio** da cui l’olio viene estratto.

>> Inoltre, in caso di olive non coltivate in un unico Stato, **nell’etichetta è obbligatorio** indicare l’elenco di **tutti gli Stati** nei quali le olive sono state coltivate.

>> Sempre secondo il citato Decreto ministeriale, è **vietato commercializzare in Italia** prodotti che non ri-

portino in etichetta le indicazioni di provenienza di cui sopra se la mancanza di dette indicazioni è suscettibile **di indurre in errore il consumatore** in ordine all'origine o alla provenienza del prodotto.

>> Queste regole sono già in vigore, ma le aziende olearie hanno la possibilità di smaltire i prodotti già confezionati.

>> Si tenga poi presente che la **legge 81/2006** ha vietato la vendita nei pubblici esercizi quali ristoranti, pizzerie ecc., di olio extravergine d'oliva in **ampolle** o in altri **contenitori non etichettati**.

Denominazioni di vendita dell'olio d'oliva

Olio extra vergine di oliva: olio d'oliva ottenuto unicamente da spremitura mediante procedimenti meccanici senza l'aggiunta di sostanze chimiche, il cui contenuto di acido oleico non deve superare l'1%.

Olio di oliva vergine: olio d'oliva ottenuto unicamente da spremitura mediante procedimenti meccanici senza l'aggiunta di sostanze chimiche, il cui contenuto di acido oleico non deve superare il 2%.

Olio di oliva: olio d'oliva che ha subito un processo di raffinazione, vale a dire trattato con sostanze chimiche, miscelato con olio d'oliva vergine, in percentuale variabile.

Olio di sansa di oliva: olio estratto con solventi dai residui di lavorazione delle olive miscelato con olio d'oliva vergine, in percentuale variabile.

9 L'etichettatura nutrizionale

>> Per **“etichetta nutrizionale”** si intende ogni informazione figurante sull'etichetta e relativa al valore energetico ed ai seguenti nutrienti:

1. *le* **proteine**;
2. *i* **carboidrati**;
3. *i* **grassi**;
4. *le* **fibres alimentari**;
5. *il* **sodio**;
6. *le* **vitamine e i sali minerali**.

>> In termini generali l'etichettatura nutrizionale è **facoltativa** e rientra nelle scelte commerciali degli imprenditori del settore.

Tuttavia l'**“etichettatura nutrizionale”** diventa **obbligatoria** quando nella pubblicità o nella confezione del singolo prodotto si afferma che l'alimento possiede caratteristiche nutrizionali particolari come, ad esempio, il fatto di fornire un determinato valore energetico, oppure un tasso ridotto di valore energetico, oppure l'assenza di grassi o la presenza minima di grassi (prodotto “magro”, “leggero”, “light”, “con pochi grassi”, ecc.).

>> In tali casi l'etichettatura deve rispondere anche alla normativa comunitaria contenuta nel **regolamento Ce n. 1924/2006** che stabilisce principi

generali applicabili a tutte le indicazioni **nutrizionali e sulla salute** presenti sia nell'etichettatura sia nella pubblicità dei prodotti alimentari, compresi quelli commercializzati senza imballaggio.

>> Queste le condizioni per poter utilizzare le indicazioni nutrizionali.

> **“A basso contenuto calorico”.**

L'indicazione è consentita solo se il prodotto contiene non più di 40 kcal/100 g per i solidi o non più di 20 kcal/100 ml per i liquidi. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 4 kcal/dose unitaria equivalente a un cucchiaino di zucchero.

> **“A ridotto contenuto calorico”, “leggero”, “light”.**

L'indicazione è consentita solo se il valore energetico è ridotto di almeno il 30 per cento.

> **“Senza calorie”.**

L'indicazione è consentita solo se il prodotto contiene non più di 4 kcal/100 ml. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 0,4 kcal/dose unitaria equivalente a un cucchiaino di zucchero.

> **“A basso contenuto di grassi”.**

L'indicazione è consentita solo se il prodotto contiene non più di 3 g di grassi/100 g per i solidi o 1,5 g di grassi/100 ml per i liquidi.

> **“Senza grassi”.**

L'indicazione è consentita solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di grassi per 100 g o 100 ml.

> **“A basso contenuto di grassi saturi”.**

L'indicazione è consentita solo se la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans contenuti nel prodotto non supera 1,5 g/100 g per i solidi o 0,75 g/100 ml per i liquidi; in entrambi i casi la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non può corrispondere a più del 10 per cento dell'apporto energetico.

> **“Senza grassi saturi”.**

L'indicazione è consentita solo se la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non supera 0,1 g di grassi saturi per 100 g o 100 ml.

> **“A basso contenuto di zuccheri”.**

L'indicazione è consentita solo se il prodotto contiene non più di 5 g di zuccheri per 100 g per i solidi o 2,5 g di zuccheri per 100 ml per i liquidi.

> **“Senza zuccheri”.**

L'indicazione è consentita solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml.

> **“Senza zuccheri aggiunti”.**

L'indicazione è consentita 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, deve figurare sull'etichetta la seguente indicazione: “Contiene in natura zuccheri”.

> **“Senza sodio” o “senza sale”.**

L'indicazione è consentita solo se il

prodotto contiene non più di 0,005 g di sodio (o un valore equivalente di sale) per 100 g.

- > **“Fonte di fibre”.** L’indicazione è consentita solo se il prodotto contiene almeno 3 g di fibre per 100 g.
- > **“A tasso ridotto di... (nome della sostanza nutritiva)”.** L’indicazione è consentita solo se la riduzione del contenuto del prodotto indicato è pari almeno al 30 % rispetto a un prodotto simile.

>> Come è ormai risaputo, i prodotti biologici sono ottenuti mediante sistemi di coltivazione che **escludono, totalmente o in gran parte, l’uso di sostanze chimiche** (come fertilizzanti, anticrittogamici, insetticidi e pesticidi) e prevedono invece **l’utilizzo di rimedi naturali** d’origine vegetale, animale o minerale.

>> Normalmente nella **lotta ai parassiti** vengono utilizzati alcuni particolari **insetti e uccelli**, mentre per quanto riguarda il **terreno** si utilizzano **concimi organici naturali** (letame o compost).

>> La coltivazione biologica prevede inoltre, obbligatoriamente, l’utilizzo del metodo della **rotazione delle colture**.

10 I prodotti biologici



>> Per lungo tempo le regole sulla coltivazione biologica e sull'etichettatura dei relativi prodotti erano contenute in un regolamento comunitario del 1991 (n. 2092/91), che ha costituito il principale riferimento normativo in tale materia.

>> Dal 1° gennaio 2009, invece, entra in vigore un nuovo regolamento CE, n. 834/07, che stabilisce i criteri generali e i principi dell'agricoltura biologica, dei controlli sui prodotti e dell'etichettatura. A settembre 2008 è stato pubblicato un primo regolamento CE di attuazione (n. 889/2008) contenente numerose norme tecniche al quale seguiranno altre disposizioni comunitarie e nazionali di dettaglio.

>> Il nuovo sistema che ne scaturisce, pur senza sconvolgere l'impianto di quello precedente, presenta però importanti novità anche per quanto riguarda l'etichettatura dei prodotti biologici.

>> Innanzitutto è confermato che l'uso dell'espressione "**biologico**" è consentito solo per quei prodotti agricoli che rispettano fedelmente i criteri e le regole stabilite dalla specifica normativa comunitaria e nazionale e che sono sottoposti ad un rigido controllo da parte di enti a ciò autorizzati.

>> Secondo la nuova normativa comunitaria si può utilizzare la dicitura "**biologico**" con riferimento al

prodotto e non invece solo al metodo di produzione (per es. è consentita l'indicazione "*uva biologica*", "*patata biologica*" ecc.) e non più soltanto l'espressione generica "prodotto da agricoltura biologica".

>> Inoltre è ora **obbligatorio** utilizzare il **logo europeo** (vedi oltre) per tutti i prodotti biologici confezionati che abbiano un contenuto di ingredienti biologici superiore al 95%, purchè siano stati prodotti e coltivati all'interno dell'Unione Europea.

>> Se il prodotto contiene ingredienti biologici in misura inferiore al **95%** dell'intero prodotto, **non** si può utilizzare l'espressione "biologico", ma dovranno essere indicati i singoli **ingredienti biologici** e la loro **quantità in percentuale**.

>> Per i prodotti di origine vegetale ottenuti da coltivazioni "**in conversione**" (vale a dire in coltivazioni che solo da poco tempo sono passate da quella ordinaria a quella biologica), è obbligatorio indicare in etichetta l'espressione "**in conversione all'agricoltura biologica**" a condizione che la conversione sia iniziata almeno **12 mesi** prima del raccolto. In questo caso, tuttavia, non è possibile utilizzare il logo UE.

>> Per i prodotti biologici che provengono da Paesi extra-comunitari, l'uso del logo comunitario e l'indica-

zione dell'origine sono facoltativi. Tuttavia, se si utilizza il logo comunitario, è obbligatorio indicare anche l'origine del prodotto con una delle seguenti diciture:

«Agricoltura UE» se il prodotto è stato coltivato nell'UE;

«Agricoltura non UE» il prodotto è stato coltivato in Paesi extra UE;

«Agricoltura UE/non UE» quando parte del prodotto deriva da coltivazione in UE e parte invece da coltivazione extra UE.



Il logo dell'UE sui prodotti biologici
(Questo logo è obbligatorio dal 1° gennaio 2009).

11 I controlli dei prodotti biologici

>> Il Regolamento comunitario 2092/91/CEE disciplina i criteri e le condizioni che riguardano la produzione, la commercializzazione, l'etichettatura e il controllo dei prodotti biologici.

>> Il controllo principale è svolto da società di certificazione autorizzate dal Ministero della Salute.

Attenzione!

I controlli delle società di certificazione sono effettuati solo sulla produzione dei prodotti confezionati e non anche su quelli che vengono commercializzati sfusi come ad es. frutta e verdura.

>> Quello che segue è l'elenco, ovviamente variabile, degli Organismi che attualmente sono autorizzati sul territorio nazionale a svolgere il controllo sulle attività della produzione agricola, nella preparazione e nell'importazione di prodotti ottenuti secondo il metodo dell'agricoltura biologica (ai sensi del D.Lgs. n. 220 del 17 marzo 1995). Soltanto questi organismi possono comparire sull'etichetta di un alimento biologico:

Associazione Suolo e Salute



Bioagricert 

BIOS



BIOZOO S.r.l.



CCPB

Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici



CODEX S.r.l.



Ecocert Italia



Eco System International Certificazioni S.r.l.



ICEA Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale



IMC Istituto Mediterraneo di Certificazione



Q.C. & I. International Services



I.C.S. Control System Insurance Srl



BIOZERT zertifizierung ökologisch erzeugter produkte



IMO - Institut für marktökologie



INAC International Nutrition and Agriculture Certification



QC&I Gesellschaft für kontrolle und zertifizierung von Qualitätssicherungssystemen GMBH



12 L'etichetta e gli organismi geneticamente modificati (OGM)

>> L'uomo da sempre ha fatto ricorso alle biotecnologie, anche se con metodi tradizionali, ad es. con la tecnica dell'incrocio per il miglioramento o la selezione di razze animali e varietà vegetali.

>> Tuttavia le recenti pratiche, che fanno riferimento **all'ingegneria genetica**, consentono di isolare, analizzare e modificare, in modo mirato, il patrimonio genetico di un organismo. Tali modifiche si ottengono attraverso il prelievo di alcuni geni da un determinato organismo e il loro inserimento in un altro organismo allo scopo di mutarne alcune caratteristiche.

>> In questi casi la legge obbliga il produttore ad indicare nell'etichettatura che il prodotto ha subito una trasformazione genetica o che contiene ingredienti geneticamente trasformati,

in modo da permettere al consumatore di effettuare una scelta consapevole.

>> La legge prevede due possibili diciture:

a) **“prodotto geneticamente modificato”**

oppure

b) **“prodotto da... (nome dell'ingrediente, es. farina) geneticamente modificato”**.

>> Nel caso di alimenti **preconfezionati**, la dicitura deve comparire in modo **ben visibile nell'elenco degli ingredienti**, accanto al relativo ingrediente transgenico.

>> Se invece si tratta di prodotti **sfusi**, come per es. il mais, l'informazione deve essere resa evidente tramite **cartelli o espositori**.

>> L'obbligo dell'etichettatura riguarda anche i **mangimi destinati all'allevamento degli animali**, con le medesime protezioni e garanzie previste per gli alimenti destinati al consumo umano.

>> Si tenga, infine, presente che **non possono essere etichettati come biologici** i prodotti che contengono **OGM**, salvo il caso in cui la percentuale di OGM non sia superiore allo **0,9%**, che è la soglia massima per le eventuali cosiddette **“contaminazioni accidentali”**.

13

Attenzione alla pubblicità dei prodotti alimentari

L'art. 2 del D.Lgs. 109/1992 afferma che “l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari non devono indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto e precisamente sulla natura, sulla identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla curabilità, sul luogo di origine o di provenienza, sul modo di ottenimento o di fabbricazione del prodotto stesso.



L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, fatte salve le disposizioni applicabili alle acque minerali (...) non devono essere tali da indurre ad attribuire al prodotto proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie umane né accennare a tali proprietà che non possiede; non devono, inoltre, evidenziare caratteristiche particolari quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono le stesse caratteristiche”.

>> Ecco alcuni esempi di comportamenti considerati illeciti:

- > utilizzare le specificazioni di superiorità del prodotto come ad esempio **“super”, “extra”, “sublime”** per i prodotti del tutto simili ad altri presenti sul mercato;
- > utilizzare frasi come **“particolarmente digeribile”** riferita ad una peperonata (Cass. pen. n. 511 del 5 marzo 1969), **“finissima”** riferita ad una margarina di qualità assolutamente comune (Cass. pen. n. 5449 del 13 maggio 1978), **“alta qualità”** riferita ad un latte pastorizzato (Pret. Milano 23 gennaio 1989, Cass. pen. n. 4228 del 12 aprile 1991);
- > attribuire proprietà salutistiche particolari ad un prodotto alimentare comune, come nel caso dell'affermazione **“latte indenne prodotto da vacche selezionate”** riferita ad un latte pastorizzato dotato di normali caratteristiche qualitative (Cass. pen. n. 2423 del 1 marzo 1978);

> qualificare **“prosciutto al naturale”** un prosciutto contenente invece additivi (Cass. pen. n. 10573 del 10 dicembre 1983);

> qualificare **“suine”** salsicce prodotte con carni sia bovine che suine (Cass. pen., n. 7239 del 24 maggio 1990).

È vietato l'uso di frasi tipo **“senza coloranti”** per prodotti che per legge non ne possono contenere oppure “olio extravergine di oliva con acidità inferiore all'1%” in quanto per legge gli oli extravergine di oliva devono avere tale caratteristica.

14 Cosa fare in caso di problemi con gli alimenti

>> Per avere informazioni riguardo alla composizione degli alimenti, rivolgetevi alla:

**Agenzia provinciale
per la Protezione dell'Ambiente**
Settore Laboratorio e Controlli
Via Lidorno, 1
38100 Trento
Telefono 0461-493000/1/2

(Eventuali analisi chimiche sono a pagamento come da tariffario disponibile presso il Settore Laboratori e Controlli dell'Agenzia provinciale per la Protezione dell'Ambiente).



>> Nel caso in cui trovate alimenti in cattivo stato di conservazione o corpi estranei presenti nel prodotto o se avete dei malori a seguito di ingestione di alimenti, rivolgetevi al:

**Comando Carabinieri
per la tutela della salute - NAS**

Largo Porta Nuova, 9
38100 Trento
Telefono 0461-986296

>> Qualora trovate in vendita un prodotto già scaduto o più in generale per questioni legate all'esercizio del commercio (indicazioni prezzi, contenuti delle etichette ecc.), rivolgetevi alla:

Polizia Annonaria Municipale

Presso Polizia Municipale di Trento
Via Bronzetti, 1
38100 Trento
Telefono 0461-884411 - 884439

Presso Polizia Municipale
di Rovereto e Valli del Leno
Piazza Podestà, 11
38068 Rovereto
Telefono 0464 - 452110

>> In ogni caso il **Centro Ricerca e Tutela dei Consumatori e degli Utenti** (CRTCU) e le singole associazioni di consumatori presenti sul territorio sono a vostra disposizione per ulteriori consigli e informazioni.



Centro di Ricerca e Tutela dei Consumatori e degli Utenti

Via Petrarca, 32 - 38100 Trento

Tel 0461 984751 - Fax 0461 265699

www.centroconsumatori.tn.it - info@centroconsumatori.tn.it

**orario di apertura dal lunedì al venerdì:
mattino 10.00-12.00 / pomeriggio 15.00-17.00**