

**IL RUOLO DEI SERVIZI VETERINARI A GARANZIA DELLA
TRACCIABILITA',DELLA TRASPARENZA E
DELL'INFORMAZIONE SUGLI ALIMENTI**

SANIT

Roma 20 giugno 2013

G. Masotti

AUSL RM/A

Servizio Veterinario Igiene alimenti di origine animale

Tra gli obiettivi primari dell'Unione Europea : assicurare un **livello elevato di protezione dei consumatori** a tutela della salute pubblica, rappresenta una priorità



strettamente connessa con la **libera circolazione di alimenti sicuri e sani**



prerogativa essenziale del **mercato interno** e delle transazioni leali, senza tralasciare la **tutela della salute e del benessere degli animali da reddito**, della **salute vegetale** e dell'**ambiente**.

La libera circolazione di alimenti sicuri e sani



alla salute ed al
benessere dei cittadini



alla realizzazione ed alla
salvaguardia di interessi
economici e sociali, per il buon
funzionamento del Mercato
interno (transazioni leali).

Per ottenere un elevato livello di tutela della salute dei consumatori e assicurare un'altra priorità, quella cioè del **diritto d'informazione**, al fine di :

- garantire e fornire ai consumatori le indicazioni necessarie per soddisfare le proprie esigenze
- compiere scelte consapevoli
- evitare pratiche commerciali fraudolente
- conoscere al meglio gli alimenti che consumano (art.3 Reg.CE1169/11-ob.general)

Anche in questo momento di crisi economica:

non devono essere trascurate
motivazioni sanitarie , ambientali,
etiche, sociali che influenzano ed
indirizzano gli orientamenti e le
esigenze dei consumatori (intolleranze,
allergeni, vegetariani, biologico,
macellazioni religiose,ecc.).

Crisi sanitarie ed emergenze alimentari degli ultimi anni
(BSE, influenze aviarie etc..) hanno stimolato le esigenze
del consumatore e delle associazioni di categoria
pretendendo



Maggiore trasparenza e informazione



Tutela della salute (A.C.)

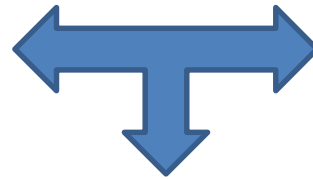
Il concetto di filiera alimentare , di tracciabilità



Gestione non
conformità e
rintraccio alimenti
difettosi (RASFF)



necessità di disporre
di informazioni
chiare ed uniformi
nell' UE



Gli Stati Membri devono
rispettare procedure omogenee,
in nome della trasparenza e
lealtà commerciale. (funghi
dall'Est,miele dall'Est,cipolle
di Tropea,olio,vino Pinot,ecc)

Scelte consapevoli del consumatore:



Razionalizzazione della legislazione
sull'etichettatura



Agevolazione del rispetto
della norma



Maggiore chiarezza per le
parti interessate

L'aspetto nutrizionale non deve essere tralasciato per fornire informazioni adeguate e obbligatorie sugli alimenti



consentire ai consumatori di identificare un prodotto per farne un uso adeguato ed adatto alle **esigenze dietetiche individuali**, legate spesso alla prevenzione ed al controllo di patologie

La consapevolezza che **l'alimentazione** influenza in maniera determinante la salute della popolazione, **deve responsabilizzare** da una parte **il mondo dell'industria** e dall'altra le **Autorità Competenti** preposte al controllo , al fine di scoraggiare e **contrastare pratiche ingannevoli e/o fraudolente**.

L'importanza della **dieta** nella **prevenzione** e controllo **dell'obesità** e di altre patologie, come quelle dell'apparato **cardio-circolatorio**, ha fatto sì che anche in materia di **etichettatura** e di **pubblicità** dei prodotti alimentari, venisse posta **attenzione** anche sull'aspetto **nutrizionale**, in maniera che passassero ai consumatori informazioni utili anche in funzione del valore energetico degli alimenti.

Obiettivo di **educazione** del **consumatore** ad un'alimentazione equilibrata

Facendo **un'analisi** della **legislazione** in materia di **sicurezza alimentare** , di supporto per l'informazione del consumatore, a partire dal **Libro Bianco** , a seguire il Reg. CE **178/02** , introducendo il concetto di filera, stabilendo criteri, requisiti generali di igiene e procedure nel campo dell'igiene degli alimenti (EFSA) , **ha posto** le **basi** per consentire ai consumatori di compiere **scelte** con **cognizione** , evitando **errori** o raggiri.

Reg.CE 178 /02

Art.8: Tutela dei consumatori

La legislazione alimentare si prefigge lo scopo di tutelare gli interessi dei consumatori e di fornire un supporto ed un riferimento per consentire scelte consapevoli, in relazione agli alimenti che consumano.

Essa mira a prevenire:

- le pratiche fraudolente ed ingannevoli
- l'adulterazione degli alimenti
- ogni altro tipo di pratica o situazione in grado di indurre in errore il consumatore

Art.9: Principi di trasparenza

I cittadini sono consultati in maniera trasparente nel corso della elaborazione , valutazione e revisione della legislazione alimentare.

Art.10 : Informazione dei cittadini

Le Autorità pubbliche **informano** i cittadini in caso vi siano rischi per la salute nel consumo di un determinato alimento, **identificandolo** in maniera da contenere o eliminare il rischio.
(Lotto?)

Art.14 Requisiti di sicurezza di un alimento

1. gli **alimenti a rischio** non possono essere immessi sul mercato
2. gli alimenti sono considerati a rischio se:
sono dannosi per la salute o/e sono inadatti al consumo umano
3. per determinare se un alimento è a rischio occorre considerare:
 - Le **condizioni d'uso** dell'alimento da parte del consumatore
 - Le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese quelle sull'etichetta, **per evitare effetti nocivi** per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti
4. per determinare se un alimento sia dannoso per la salute bisogna considerare:
 - **effetti immediati** o a breve termine, e/o a **lungo termine**, sul **consumatore** ma anche sulla salute dei **discendenti**
 - i probabili **effetti tossici cumulativi** per un consumo ripetuto e ravvicinato nel tempo
 - la **particolare sensibilità**, sotto il profilo della salute, di una specifica categoria di consumatori (lattanti, anziani, ecc.)
5. per stabilire se un alimento è poi inadatto al consumo umano, è necessario considerare se lo è, per l'uso previsto, in seguito a contaminazione e deterioramento

Art.16 : Presentazione

L'etichettatura o ogni altra forma di informazione, messa a disposizione del consumatore, non deve trarlo in inganno .

Art.17 :obblighi degli operatori

Spetta all'operatore del settore alimentare e dei mangimi , nelle imprese sotto il proprio controllo, che gli alimenti ed i mangimi **soddisfino le disposizioni previste dalla legge**, in tutte le fasi e devono verificare che tali disposizioni siano soddisfatte.

Mutato contesto socio-economico culturale:

la migrazione e lo spostamento di etnie diverse nel territorio dell'Unione Europea, con relativa movimentazione di derrate alimentari dai Paesi d'origine ha introdotto nuove situazioni per il controllo ufficiale.

Partendo proprio da queste considerazioni e presupposti , il Reg.CE 1169/2011 va ad aggiornare le normativa in materia di etichettatura dei prodotti alimentari tenendo conto delle **differenze di percezione e di esigenze dei cittadini** , in ragione dell'origine, del sistema di allevamento o di coltivazione, di produzione, garantendo comunque il Mercato interno.

Dopo l'emanazione e l'applicazione di norme comuni sull'igiene degli alimenti, **mancavano disposizioni univoche ed omogenee sull'etichettatura** dei prodotti alimentari per uniformare la legislazione dei singoli Paesi.

Il Reg.CE 1169/2011:

- nasce con lo scopo di eliminare **duplicazioni** di adempimenti a carico degli operatori economici
- **semplificare**, in maniera armonica nel contesto Comunitario, al fine di assicurare certezza giuridica agli OSA
- **abrogare** esplicitamente le disposizioni contenute nei provvedimenti dei singoli Paesi



uniformare la legislazione nel percorso normativo comunitario per la libera circolazione delle merci

...non tralasciando **l'aspetto nutrizionale** proprio per fornire informazioni adeguate ed obbligatorie sugli alimenti al fine di consentire ai consumatori di identificare un prodotto, farne un uso adeguato ed adatto alle esigenze dietetiche individuali.

In questo mutato contesto socio-economico culturale il D.L.vo 109/92 e smi (Dlvo 181/2003),necessitava di un **aggiornamento**, avendo sempre a mente che il consumatore deve essere tutelato in materia di informazione per la tutela della salute, diritto primario sancito dalla Costituzione.

Di fatto il Reg.CE 1169/11 integra in un corpo unico due Direttive:

Dir.CE 2000/13: etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari

Dir. CE 90/496 : informazioni nutrizionali per i prodotti alimentari

L'applicazione delle nuove **disposizioni generali** parte dal **13 dicembre 2014**.

Per le informazioni **nutrizionali** : a partire dal **13 dicembre 2016**

Per le informazioni relative ai requisiti specifici delle **carni macinate** :
a partire dal **1 gennaio 2014**

Le principali **novità**:

- novità di **principio** (**protezione del consumatore** in materia di **informazione**)
- novità di **requisiti di informazione**

Novità sui **requisiti** di **informazione**

*informazioni **nutrizionali** sui prodotti trasformati

*evidenziazioni di **allergeni**

*indicazioni **sull'origine** di carni fresche suine, ovine, caprine e avicole

*standard di **leggibilità**

* informazione sugli **allergeni**, anche sui prodotti alimentari **sfusi**, compresi quelli venduti nei **ristoranti** e nei bar, quindi nella ristorazione collettiva.

A differenza del D.L.vo **109/92** che come campo di applicazione vedeva individuato l'etichettatura dei prodotti alimentari destinati alla **vendita** al **consumatore finale** nell'ambito del **mercato nazionale**,
il Reg.CE **1169/2011** si applica agli operatori del settore alimentare in **tutte le fasi** della **filiera**, quando la loro attività riguarda la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori finali , ma anche alle“**collettività**”, alla **ristorazione**, mense, scuole, bar, **banco di vendita** fisso o mobile, nel quadro cioè di imprese dove vengono preparati alimenti **destinati al consumo immediato** da parte del consumatore finale(art.6)

(((a tale proposito, il Reg.CE 178/02 aveva di fatto modificato la definizione di consumatore (ai sensi del 109/92 erano inclusi ristoranti, ospedali, mense ed altre collettività analoghe), giustamente **limitando** la definizione di consumatore finale a colui che non utilizza un alimento nell'ambito di una attività di un'impresa alimentare , ed **aggiornando** , in maniera più realistica dal punto di vista operativo e di una valutazione del rischio per la salute umana, la definizione di ristoranti,mense,ecc,. considerate ora “imprese alimentari”))),

(Una prima considerazione , se questo potrebbe essere interpretato come una innovazione/punto di forza necessario e per il quale da tempo pesava un vuoto legislativo, o un primo punto critico da mettere in evidenza ,in ordine alla “chiarezza e leggibilità anche interpretativa” delle informazioni in etichetta, è la definizione di” alimento preimballato”,che non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta (preincartati). (art.44))

In un contesto Comunitario, è auspicabile l'aggiornamento o la delucidazione chiara del significato certe definizioni senza dubbi interpretativi, in ambito nazionale, che comunque non devono contrastare, in nessun modo, l'obiettivo primario del legislatore : fornire al consumatore informazioni obbligatorie indispensabili (art.9) per effettuare scelte consapevoli, indipendentemente si tratti di preincarto, preconfezionato, preimballato ed in qualsiasi contesto. CHIAREZZA , DURABILITA' DI UN PREINCARTO O PRECONFEZIONATO AL SUPERMERCATO CON LABORATORIO ANNESSO/SHELF LIFE,ecc..

Anche in considerazione che...

ai sensi dell 'art.4 del Reg.CE 1169/2011 le **informazioni obbligatorie** sugli alimenti rientrano nelle seguenti categorie :

- a) informazioni **sull'identità e composizione**, le **proprietà** o altre caratteristiche dell'alimento
- b) informazioni sulla **protezione della salute** del consumatore e **sull'uso sicuro** dell'alimento (effetto nocivo per alcune categorie di consumatori - la durata e le condizioni di conservazione, uso sicuro-impatto sulla salute compreso le conseguenze collegate ad un consumo nocivo e pericoloso per l'uomo)
- c) informazioni sulle **caratteristiche nutrizionali** che consentano ai consumatori, compresi quelli che devono seguire un regime alimentare speciale, di fare scelte consapevoli.

Per valutare l'obbligatorietà di certe informazioni, si prende in considerazione il fatto che la maggior parte dei consumatori **ritiene necessarie certe informazioni** cui attribuisce un valore significativo o si tiene conto di alcuni elementi generalmente ritenuti utili per il consumatore.
(Monitoraggio sui consumatori, anticipato già dal Reg.CE 178/02).

Il Reg. CE 1169/2011 sottolinea che, le informazioni che accompagnano gli alimenti , non devono indurre in errore ed in particolare in merito a :

- a) caratteristiche dell'alimento, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durabilità in determinate condizioni di stoccaggio, il Paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione
- a) attribuzione di proprietà e caratteristiche che non possiede

- c) **suggerire caratteristiche particolari**, che invece sono tipiche per alimenti di quella determinata categoria o tipologia, in particolare evidenziando la presenza o l'assenza di determinati ingredienti/sostanze nutritive
- d) caratteristiche particolari o ingredienti che invece sono naturalmente presenti o proprie di quell'alimento e che invece sono state sostituite con un diverso componente o ingrediente. Queste regole valgono anche per la pubblicità, presentazione in imballaggio ed esposizione.

Le informazioni sugli alimenti **non devono attribuire** proprietà di **prevenzione** , di trattamento e **cura** per una malattia dell'uomo, ne fare riferimento a tali proprietà.

Art.8 Responsabilità

L'operatore del **settore alimentare** responsabile delle **informazioni** sugli alimenti è l'operatore col cui **nome** o con la cui **ragione sociale** è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.

L'operatore responsabile delle informazioni ne assicura la **presenza** e **l'esattezza** , conformemente alla normativa ed ai requisiti delle disposizioni nazionali.

Gli operatori , nell'ambito delle imprese che controllano, non modificano le informazioni se queste **modifiche** possono indurre in errore il consumatore o ridurre il livello di protezione .

Gli **operatori** che non **influiscono** sulle informazioni sugli alimenti, non **forniscono** o **distribuiscono** prodotti di cui , per esperienza professionale, conoscono o presumono la non **conformità** o irregolarità ; essi verificano la conformità ai requisiti previsti dalla normativa in materia di informazioni.

Art.9 ELENCO DELLE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUGLI ALIMENTI

Negli alimenti preimballati appaiono direttamente sull'imballaggio o sull'etichetta apposta su di esso, in un punto evidente, leggibili , grandezza dei caratteri, **eventualmente** indelebili .

(prova di comprensione uniforme)

- Denominazione dell'alimento
- Elenco degli ingredienti
- Ingrediente o coadiuvante tecnologico dell'**Allegato II** in grado di provocare allergie o intolleranze , usato nella fabbricazione o preparazione di un alimento
- La quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti
- La quantità dell'alimento
- Il termine minimo di conservazione o la data di scadenza
- Le condizioni di conservazione o d'impiego
- Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore di cui all'art.8,paragrafo 1 (l'operatore col cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o dall'importatore del prodotto).
- Il Paese d'origine o di provenienza (ove previsto dall'art. 26)
- Le istruzioni per l'uso, quando l'omissione potrebbe rendere difficile un uso adeguato del prodotto
- Una dichiarazione nutrizionale

L'indicazione del LOTTO non compare tra le informazioni obbligatorie, ma rimane vigente l'obbligatorietà di tale indicazione, nell'ottica della tracciabilità, della gestione dei RASFF ed in forza della Dir.2011/91 UE, relativa alle diciture che consentono di codificare la partita alla quale appartiene un prodotto alimentare.

(La Dir.2011/91 abroga la Dir.1989/396 CE ed è successiva al Reg.CE 1169/2011)

....(si **perderebbe la tracciabilità** e la possibilità di recuperare in breve tempo alimenti non conformi o pericolosi).

Anche in funzione dell'esecuzione di **campionamenti ufficiali** ,
l'individuazione del numero di lotto è un elemento importante al fine di prelevare matrici alimentari con omogenee caratteristiche di produzione.

Art.26 Paese d'origine o luogo di provenienza

Fatti salvi i prodotti della tradizione e quelli con l'indicazione e denominazione geografica protetta, l'indicazione del Paese d'origine o luogo di provenienza è **obbligatorio**:

* nei casi in cui l'omissione di tale indicazione può indurre in errore il consumatore ed in particolare se le informazioni che lo accompagnano non sono chiare e possono far pensare ad un differente Paese d'origine

* per le carni dei codici della Nomenclatura Combinata (NC- allegato XI)

* E' obbligatorio anche quando poi **l'ingrediente primario** ha un'origine o provenienza diversa da quella usato per identificare quella del prodotto; in questi casi è necessario indicare anche l'origine dell'ingrediente primario.

Per le **carni** si prende in considerazione anche la modalità di espressione del Paese d'origine o di provenienza in funzione ai vari momenti di vita dell'animale (**luogo di nascita, di allevamento e di macellazione**).

Entro il **13 dicembre 2014** la Commissione presenta al Parlamento ed al Consiglio una relazione sull'indicazione obbligatoria del Paese d'origine o luogo di provenienza per:

- i tipi carni diverse da quella bovina e da quelle della NC allegato XI ,
- il latte , compreso quello utilizzato per i prodotti lattiero-caseari,
- gli alimenti non trasformati,
- i prodotti a base di un unico ingrediente,
- gli ingredienti che rappresentano più del 50% di un alimento)
- il miele

Entro il **13 dicembre 2013** la Commissione presenta una relazione per l'obbligatorietà dell'indicazione del Paese d'origine o del luogo di provenienza per le **carni utilizzate come ingrediente** (considerando anche l'impatto giuridico sul Mercato interno e sugli scambi internazionali).

- **Art.13 presentazione** delle indicazioni obbligatorie (grandezza dei caratteri per assicurare chiare leggibilità, indelebilità e visibilità).
- **Art.14** vendita a distanza
- **Art.15 requisiti linguistici** (lingua facilmente comprensibile per i consumatori nel Paese nei quali il prodotto è commercializzato- i Paesi Membri possono imporre l'uso di più lingue ufficiali dell'Unione).

Art.17 Denominazione dell'alimento

E' la sua denominazione legale; in mancanza è la sua denominazione usuale. Ove non esista è sostituita da una denominazione descrittiva.

La denominazione del prodotto è accompagnata da altre informazioni (all.VI) , apposte in prossimità in merito a:

- stato fisico o del trattamento subito (decongelato, congelato, ricongelato, liofilizzato, affumicato)
- irradiato
- sostituzione di un ingrediente
- aggiunta di proteine su prodotti e PBC e prodotti della pesca
- aggiunta di acqua superiore a 5% del peso del prodotto finito
- pezzi di carne assemblati (carne ricomposta)
- criteri di composizione per le carni macinate (tenore materie grasse, rapporto collagene/proteine)

Art.18 Elenco degli ingredienti

Intestazione ingredienti seguita dall'**elenco in ordine decrescente** di peso (omissione per gli ortofrutticoli freschi, le acque gassificate, gli aceti di fermentazione, i formaggi, burro, latte senza aggiunta di ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte)

Art. 21 Allergeni o sostanze che provocano intolleranze : devono essere indicate con un riferimento chiaro alla sostanza o al prodotto , con un carattere distinto per dimensioni, stile o colore.(allegatoII)

Art. 23 Quantità netta (in unità di volume o in unità di massa)

Art.24 TMC e data di scadenza- data di congelamento (**allegato X**)

Art.44 Per i **prodotti sfusi** , senza preimballaggio o preimballati sul punto vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta, le informazioni di cui all'art.9,paragrafo 1, lettera C (**allergeni**)sono obbligatorie;

la fornitura di altre indicazioni di cui agli art.9 e 10 **non è obbligatoria**, a meno che gli Stati Membri adottino **disposizioni nazionali** che ne richiedono la fornitura, parziale o totale.

Per i prodotti preimballati si potrebbe proporre di indicare TMC o durabilità nello stesso campo visivo in cui sono riportate le informazioni obbligatorie.
(campo visivo maggiore)

Sono assimilati ai prodotti sfusi:

- * i prodotti confezionati sui luoghi di vendita a richiesta dell'acquirente
- * i prodotti preconfezionati ai fini della vendita

Per gli alimenti non preimballati (sfusi) destinati alla vendita al consumatore finale o alle collettività, gli **operatori** responsabili **assicurano** che le informazioni obbligatorie siano trasmesse all'operatore del settore alimentare che riceve tali prodotti, in modo che le informazioni obbligatorie sugli alimenti siano fornite, ove richiesto, al consumatore finale.

Non è obbligatoria la data di scadenza o il TMC.

Per gli alimenti preimballati destinati al consumatore finale, ma commercializzati in una fase precedente la vendita al consumatore finale o destinati a collettività per essere lavorati ,trasformati, porzionati, le indicazioni obbligatorie devono comparire sul preimballaggio o su un etichetta apposta su di esso , oppure sui relativi documenti commerciali.

CONTROLLO UFFICIALE

Gli Stati Membri dovrebbero effettuare controlli ufficiali per garantire il rispetto del presente Regolamento, conformemente alle disposizioni del Reg.CE 882/04 (Consideranda 52 Reg CE 1169/11)

Gli Stati Membri , per verificare che le disposizioni di legge siano rispettate, organizzano un **sistema ufficiale** di **controllo** ed **altre attività** adatte allo scopo, come la **comunicazione** ai **cittadini** in materia di **sicurezza** e di **rischio** degli alimenti e dei mangimi, la **sorveglianza** del **settore** in ogni fase della produzione, trasformazione e distribuzione.

Il **Reg.CE 882/04** fissa le regole generali per l'esecuzione dei controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alle normative sulla sicurezza alimentare al fine di prevenire, ridurre o eliminare i rischi per il consumatore e garantire pratiche commerciali leali, tutelarne gli interessi, *comprese l'etichettatura dei mangimi e degli alimenti ed altre forme di informazione dei consumatori.(art.1)* .

Controlli ufficiali anche sulla salute e sul **benessere animale**, in un contesto di **filiera alimentare**.

Importante il **controllo documentale** (art.2) inteso come verifica dei documenti che accompagnano una partita di alimenti e che devono fornire e supportare quanto dichiarato sull'imballaggio o in etichetta.

Gli alimenti forniti alle collettività devono essere scortati delle informazioni in grado di essere trasferite al consumatore finale o all'OSA che può così fornirle al consumatore finale.

L'A.C. per la sicurezza alimentare può e deve trovare, in questo contesto, elementi informativi sui quali programmare e condurre attività di verifica sull'OSA.

Il controllo ufficiale deve intervenire nell'ambito delle verifiche sulle imprese alimentari, soprattutto a livello di stabilimenti di produzione e di GDO , affinché le informazioni obbligatorie siano indicate in maniera chiara e conforme alla normativa ed agli obiettivi prefissati dal legislatore.

Nella fase di commercio al dettaglio come anche nella ristorazione collettiva dovrà essere garantita l'informazione del consumatore in merito ed in funzione della sicurezza, sulle modalità di conservazione e d'uso dei prodotti , ma anche sull'origine e provenienza.

A livello di ristorazione, nei bar, nelle collettività frequentate ad esempio da fasce particolari di età (bambini, anziani,ecc.) dovrà essere possibile disporre delle informazioni utili e necessarie **per garantire la salubrità degli alimenti** : presenza di allergeni o sostanze generanti intolleranze, la data di congelamento o primo congelamento, la data di scadenza , il lotto,ecc.

In caso contrario , l'obiettivo di salute per tutelare il consumatore in materia di informazione , risulterà secondario a quello di agevolare la libera circolazione delle merci .

Nell'ambito delle procedure di autocontrollo, i piani **HACCP** aziendali dovranno essere integrati con **procedure** relative alla modalità di gestione e controllo **dell'etichettatura** dei prodotti acquistati da un'impresa alimentare , oggetto di successiva commercializzazione o preparazione per la somministrazione al consumatore finale, **individuando responsabilità e sistemi di registrazione** delle verifiche effettuate in fase di ricezione delle derrate alimentari oltre che predisposizione di procedure per gestire eventuali **non conformità**.

Il ruolo dei **consulenti HACCP** sarà importante e ci aspettiamo segnali efficaci in tal senso sia in ordine all'implementazione di procedure adeguate sia in ordine all'informazione degli OSA in merito ai nuovi adempimenti sull'etichettatura (indicazione degli allergeni, trattamento di congelamento, durabilità, origine, informazioni relative alle carni bovine, di quelle della N.C. e di quelle diverse da quelle della N.C. , carni macinate, preparazioni di carne o di pesce, ecc.)

Per il commercio al dettaglio, dove vengono commercializzati alimenti sfusi o preincartati al libero servizio , **dovrà comunque essere garantita l'informazione del consumatore** , non solo sugli allergeni o sulle sostanze che possono generare intolleranze (allegato II), ma dovranno anche essere disponibili quelle informazioni necessarie per il consumatore, nell'ottica di permettere scelte consapevoli.

Dovrà essere fatta chiarezza nel nostro Paese in merito alla durabilità del prodotto, quindi dovrebbe essere resa necessaria l'indicazione del TMC o data di scadenza per i deperibili, anche sui preconfezionati nel punto vendita destinata al consumatore finale per consumo immediato .

A tale proposito nelle piccole imprese , al fine di non appesantire l'OSA ed agevolarne la sopravvivenza , già resa difficoltosa da una concorrenza sempre più serrata , per l'attività di confezionamento di alimenti , si potrebbe prevedere la diffusione di modelli e procedure operative standard ,dal punto di vista igienico, da parte del produttore o della GDO , in merito al periodo di durabilità dei prodotti porzionati o affettati , in modo da rendere disponibili informazioni relative al tempo di conservazione , nel rispetto dell'Allegato II, Reg.CE 2073/05 , come elementi guida per la preparazione di preincarti per la vendita immediata , da trasferire in etichetta per il consumatore .

Valutazioni e proposte:

1) mantenere nel nostro Paese l'obbligatorietà di indicare la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento (art.3.comma 1,let.f e art.11 D.L.vo 109/92).

2) mantenere l'obbligo di indicare , nello stesso campo visivo utilizzato per le informazioni obbligatorie, la durabilità del prodotto

3) obbligo della **indelebilità** delle informazioni in etichetta
(**non eventualmente**)

4) mantenere l'obbligo di utilizzare la lingua italiana

5) l'indicazione del **lotto** , importante per identificare la partita alla quale appartiene una determinata derrata. Facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile. Può identificarsi con la data di scadenza o col TMC. Anche sui preincartati .

Articolo. 38

Gli Stati membri possono adottare o mantenere disposizioni o misure nazionali, che però non devono ostacolare o limitare la libera circolazione delle merci (ostacolo è anche la discriminazione delle derrate provenienti da altri Stati membri)

Ai sensi dell'**art.39**, oltre alle indicazioni obbligatorie di cui all'art. 9 ,par.1 e art.10, gli Stati membri possono richiedere , con la procedura di notifica di cui all'art.45, **l'adozione di disposizioni per ulteriori informazioni** a tutela della salute, a protezione del consumatore e per prevenire e contrastare le frodi alimentari.

I Paesi Membri possono introdurre disposizioni concernenti l'indicazione obbligatoria del Paese d'origine o il luogo di provenienza solo se esistono comprovate evidenze tra l'origine e la qualità dell'alimento ; questo anche sulla base che molti dei consumatori attribuiscono un valore significativo all'origine di un prodotto (procedure di notifica art.45) .

Per gli **alimenti non preimballati**, gli Stati membri possono notificare l'intenzione di adottare nuove informazioni , di cui all'art.9 e 10, per la fornitura parziale o totale di talune indicazioni (**TMC/data di scadenza per i prodotti preconfezionati/preincartati**).

Introdurre specifiche disposizioni nazionali per l'etichettatura dei prodotti non preimballati, sfusi e preincartati su richiesta del consumatore o posti al libero servizio per la cessione immediata al consumatore finale : è opportuno che gli Stati Membri mantengano il diritto di stabilire norme per gli alimenti non preimballati, in funzione delle condizioni pratiche e legate al territorio.

Il problema è particolarmente sentito ed importante per gli **allergeni**, considerato che la maggior parte degli incidenti accadono proprio sui preimballati o preincartati venduti al dettaglio.

Sentenza della Corte di Cassazione n° 17696 del 14.8.2007 inerente la data di scadenza /tmc: sui preincartati introdurre l'obbligo di indicare la data di scadenza/TMC, lotto.

Prevedere l'obbligo dell'indicazione del **LOTTO** anche sui preincartati.

L'AC deve accertare e verificare la **veridicità** di certe informazioni in merito all'origine e provenienza , alla composizione, alla durabilità, ingredienti, ecc. (art.38>45)

Infine , proprio nell'ottica di un controllo sulla filiera , si presenta un'altra opportunità di cooperazione tra Servizi Veterinari e SIAN nell'ambito dei Dipartimenti di prevenzione della Aziende Sanitarie Locali , in funzione di una strategia integrata e mirata di controllo sulla sicurezza alimentare, anche nutrizionale, come strumento più efficace a tutela della salute pubblica.

SANZIONI

* per inadempienza al D.L.vo 109/92 e smi (art.18)

* per inadempienze al Reg.CE 178/02- /D.L.vo 190/06 (tracciabilità, etichettatura sia in merito alla predisposizione di procedure atte a verificare la congruità delle informazioni dei prodotti posti in vendita (responsabilità dell'OSA in tal senso), sia di quelle di cui sono direttamente responsabili.

•per inadempienze relative a requisiti specifici ed alla predisposizione ed applicazione di procedure riguardanti l'etichettatura(art.6 ,commi5/7/8 D.L.vo 193/07).