

# Cosa si deve e non deve dire al consumatore...

Simona Lauri OdG Milano



Intervista al Dott. Alessio Pacchini ASL  
Regione Toscana

Prodotto artigianale fa  
COTTO  
A  
Farina di grano tenero, lievito di b  
preferibilmente entro il



*Il Dott. Alessio Pacchini*

**Questo mese ho intervistato il Dott. Alessio Pacchini** che da oltre quindici anni si occupa di sicurezza degli alimenti come **ispettore presso l'Azienda Sanitaria della Regione Toscana**. E' laureato in Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro con una specializzazione in Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione. **E' quotidianamente impiegato sul territorio nell'effettuazione dei controlli ufficiali presso le imprese alimentari lungo tutta la filiera alimentare**, partendo dalla produzione primaria, passando dalla lavorazione, trasformazione,

magazzinaggio, trasporto e distribuzione fino ad arrivare alla vendita e somministrazione al consumatore finale ("dal campo alla tavola").

In questo contesto, fatto di imprese molto eterogenee tra loro, **da dieci anni si occupa di un tema estremamente importante: la fornitura di informazioni al consumatore svolgendo verifiche sull'etichettatura**, la presentazione e la pubblicità degli alimenti **presenti sia sul mercato tradizionale offline** (supermercati, magazzini, artigiani, ristoranti), **sia promossi e/o acquistabili online**

(siti web, piattaforme, social network). Ringrazio pertanto il Dott. Pacchini per la gentilezza, la cortesia e il tempo dedicatomi.

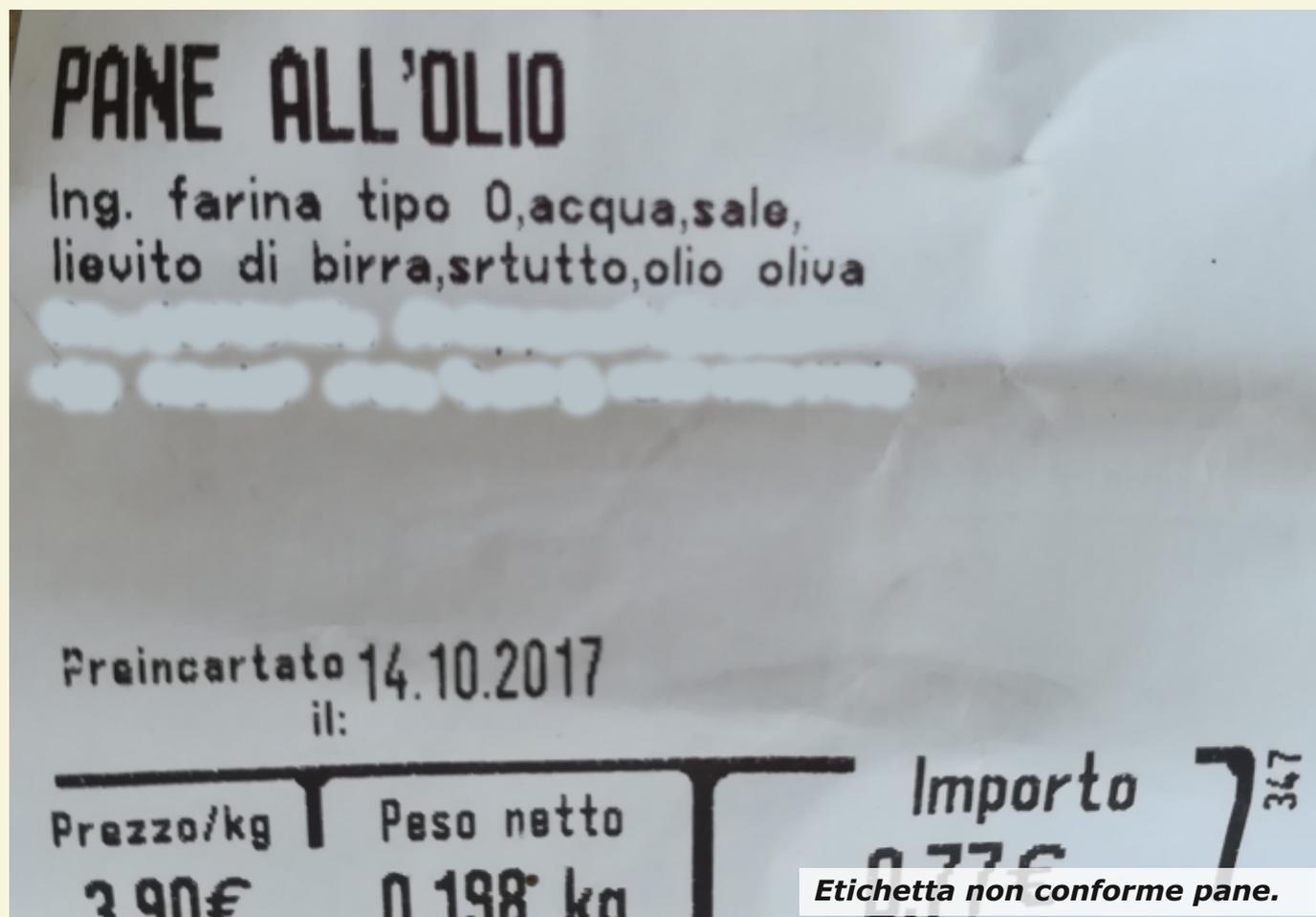
**Cortesemente potrebbe spiegare ai nostri lettori che cos'è un controllo ufficiale?**

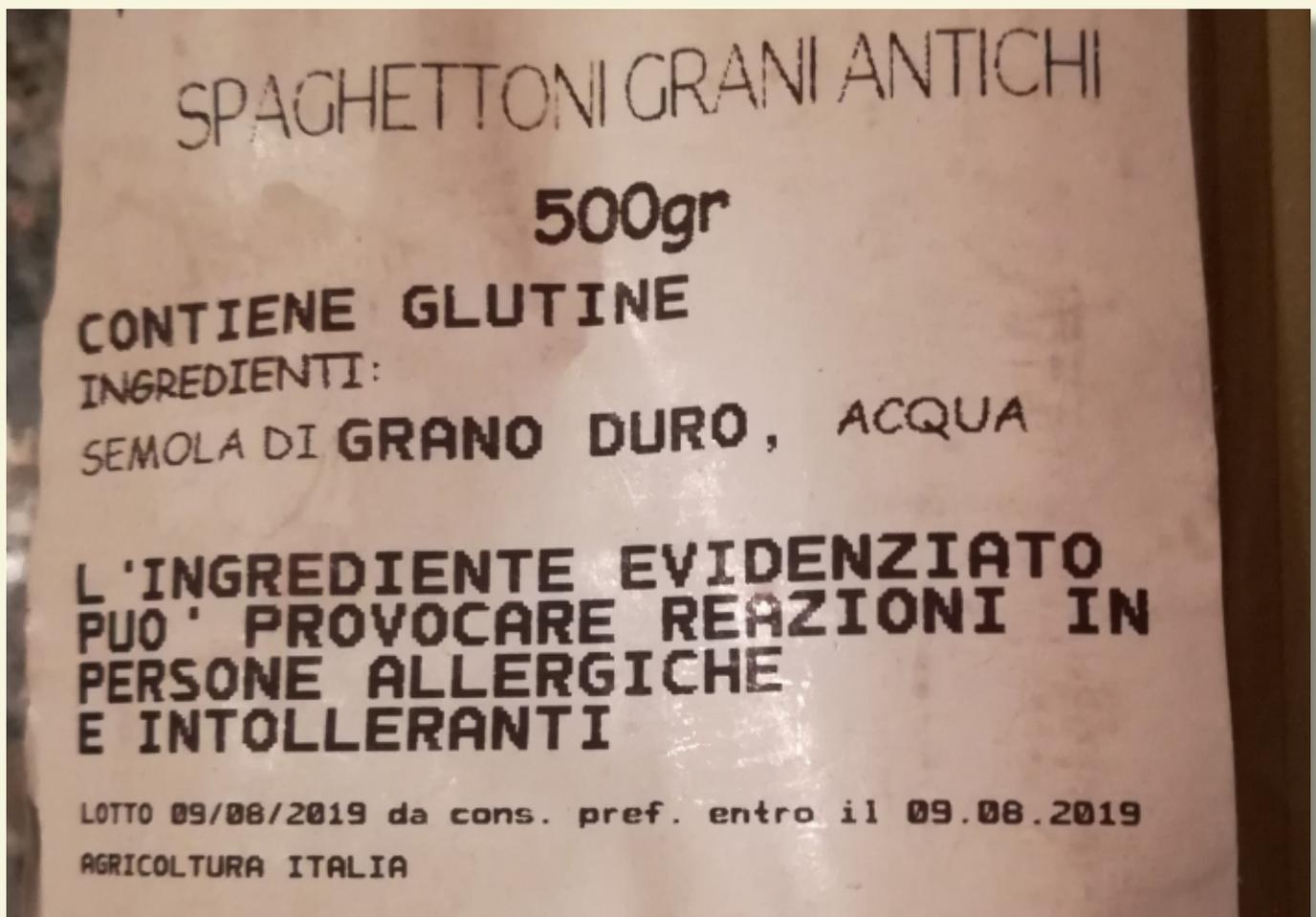
**Gli organi di controllo europei** che si occupano di verificare la conformità alla normativa in materia di alimenti, nell'espletamento delle loro funzioni **devono attenersi in**

**particolare al Regolamento (CE) n. 882/2004** che fissa le regole generali per l'esecuzione dei controlli ufficiali.

**I controlli ufficiali sono, in sintesi, qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente** per la verifica della conformità, nel caso nostro alla normativa in materia di alimenti, **e che comprendono uno o più delle seguenti attività:**

- l'esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli operatori del settore





alimenti (OSA) e i risultati così ottenuti (compresa la lettura dei valori registrati dagli strumenti di misurazione), nonché controlli effettuati con gli strumenti propri dell'autorità competente;

● **l'ispezione di:**

- 1. impianti** dei produttori primari (compresi adiacenze, locali, uffici, attrezzature, installazioni e macchinari, trasporti, alimenti), materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici, prodotti semilavorati;
- 2. materiali** e articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;
- 3. prodotti** e procedimenti di pulizia e

di manutenzione e antiparassitari;

**4. etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari;**

**5. controlli** delle condizioni igieniche nelle aziende;

**6. valutazione** delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), buone prassi igieniche (GHP), corrette prassi agricole e HACCP;

**7. esame** di materiale scritto e di altre registrazioni che possano avere pertinenza per la valutazione della conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti;

**8. interviste** con gli operatori del settore e con il loro personali.

**Perché il legislatore europeo impone a tutti gli Stati membri di controllare le informazioni sugli alimenti?**

**Il Regolamento (CE) n. 882/2004, che ricordiamo aveva tra i principali scopi quello di armonizzare i controlli ufficiali sul territorio dell'Unione Europea, uniformandoli, poneva e pone tutt'oggi due precisi obiettivi da perseguire, quello di:**

- 1.** prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani;
- 2.** garantire pratiche commerciali leali e

tutelare gli interessi dei consumatori.

**Se sul primo punto noi italiani eravamo storicamente sensibili al perseguimento dell'obiettivo grazie ad una tradizione enogastronomica di tutto rispetto e ad una eredità normativa importante e collaudata, altrettanto, a mio umile avviso, non si poteva dire per quanto atteneva al secondo punto.**

A tutt'oggi, **quello di garantire un elevato livello di tutela del consumatore nella fornitura di informazioni**, rappresenta una delle sfide più difficili da raggiungere, a causa di numerose criticità che per questioni di





sintesi non è possibile trattare.

***In Italia quali sono gli organi che effettuano i controlli sull'etichettatura, sulla presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari?***

I controlli ufficiali sulla correttezza della fornitura di informazioni sugli alimenti **sono svolti prevalentemente dal personale appartenente ai Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali** (in alcune Regioni: A.T.S, A.S.P.), all'I.C.Q.R.F. (Ispettorato Controllo Qualità

e Repressione Frodi) e ai **Comandi dei Carabinieri per la Tutela della Salute**. Per altri aspetti specifici sono presenti inoltre sul territorio nazionale **altre strutture tra le quali**, sono per citarne alcune, **la Guardia Costiera, La Guardia di Finanza, I Carabinieri Forestali, la Polizia Municipale.**

***Come deve essere un'informazione per essere corretta e cosa non si può dire?***

Per mettere ordine partirei evidenziando fin da subito cosa non si può mai dire al

consumatore. **Una regola fondamentale che bisogna sempre tener ben in mente è il divieto assoluto di comunicare al consumatore, attraverso qualsiasi mezzo, che un alimento abbia proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana, né fare riferimento a tali proprietà: a nulla vale richiamare eventuali fonti e gli studi scientifici dalle quali si è attinta l'informazione. Tali caratteristiche appartengono ad altre categorie quali ad esempio i farmaci ed i dispositivi medicinali a base vegetale.**

**Questa è una delle violazioni più ricorrenti sul web** e, in alcuni casi, possiamo osservarle in occasione di manifestazioni temporanee (nell'esposizione delle focacce: con aglio "un potente antitumorale", con curcuma "antinfiammatorio naturale") **o in alcuni punti vendita** (pane al latte "combatte l'osteoporosi").

**Ci sono poi tutta una serie di circostanze che potrebbero indurre in errore il consumatore:** per questo motivo il legislatore europeo **ha determinato alcune regole di carattere**

**"negativo"** esplicitando ciò che le informazioni non devono essere: ad esempio non si può affermare che il mio prodotto **è privo di coloranti e conservanti** se il legislatore ne vieta l'impiego nell'alimento, perché queste caratteristiche nella composizione risultano invece comuni a tutti gli altri alimenti della stessa categoria: **ne è un esempio "pane senza coloranti"**. Diversamente, si rischierebbe di **ingenerare nel consumatore dubbi sulla qualità e sicurezza dei prodotti dei nostri competitors**.

**Più complesso è rispondere alla domanda su come deve essere fatta un'etichetta** perché **dipende da molti fattori**: il punto della filiera in cui ci troviamo (B2B, collettività, consumatore), **se il prodotto è destinato al consumatore**, se è preimballato o non preimballato (sfuso, imballato sul luogo di vendita su richiesta del consumatore, preimballato ai fini della vendita diretta o non costituente unità di vendita in quanto generalmente venduti previo frazionamento), ecc. **Ogni alimento, oltre a adempiere alle prescrizioni**



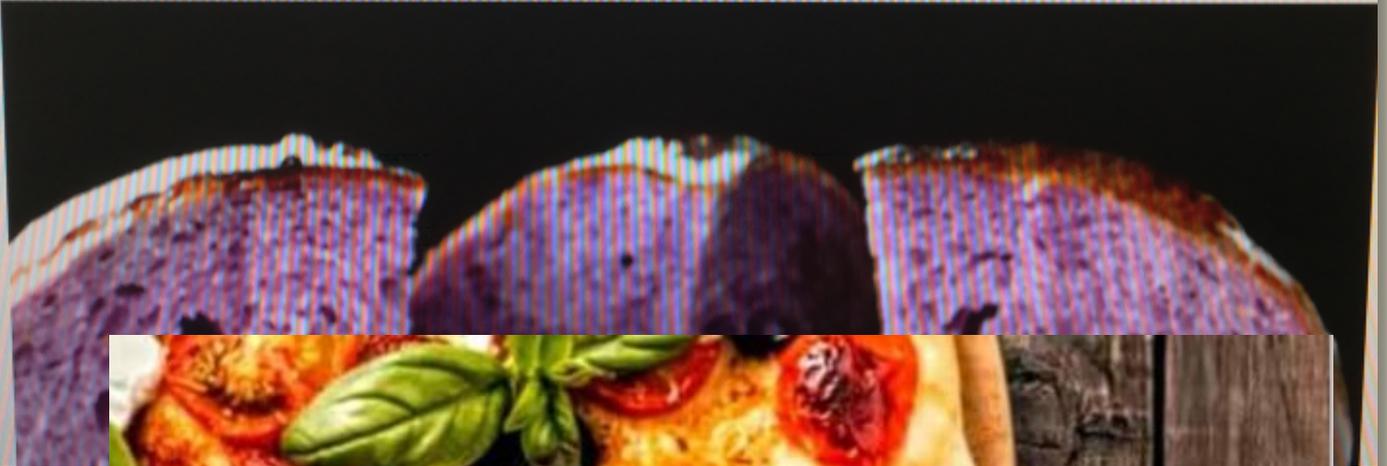
**tecniche previste dalla normativa quadro generale**, spesso gode di una propria legislazione verticale, non di rado intricata, perché stratificatasi nel tempo e di derivazione sia nazionale che europea.

**Un regola base impone agli Osa di garantire che tutte le informazioni, sia quelle obbligatorie, sia quelle volontarie, siano precise, chiare e facilmente comprensibili** per il consumatore ovvero veritiere, corrette, non confuse, né ambigue e **ben visibili. Ad esempio è prassi**

**nelle panetterie apporre i cartellini nei singoli scomparti del pane posti dietro l'operatore**: a causa delle numerose informazioni riportate e dei caratteri minuscoli impiegati, tale informazioni non sono leggibili nemmeno dal consumatore con un occhio aquilino. **In questo caso è doveroso munirsi di un registro degli ingredienti ed andare a riportare sui singoli cartellini**, con grandezze adeguate, la denominazione di vendita, il prezzo al kg e, se ritenuto necessario, la denominazione di fantasia.

ALIMENTAZIONE BIOLOGICA

## Scopriamo il pane viola: bontà Made in Italy (che fa bene alla salute)



### IL PANE CHE NON TI FA INVECCHIARE.

Nella costante ricerca di grani dimenticati, mi sono imbattuto nel "Grano Etiopia" e grazie all'amico [redacted] che gentilmente mi ha fornito la farina e dopo aver panificato ho potuto costatare tutta la bontà e la salubrità. Grazie agli antociani contenuti nel "Grano Etiopia" (10 volte più alto rispetto al frumento normale) prevengono i processi infiammatori e alterazioni cancerogene, migliora la funzione visiva, combatte la fragilità capillare quindi con una fetta di pane avrai un alleato per contrastare cellulite, varici, emorroidi e potrai beneficiare di fonti naturali per rallentare i processi d'invecchiamento. NELLA TUA ALIMENTAZIONE IL PANE SELEZIONATO NON