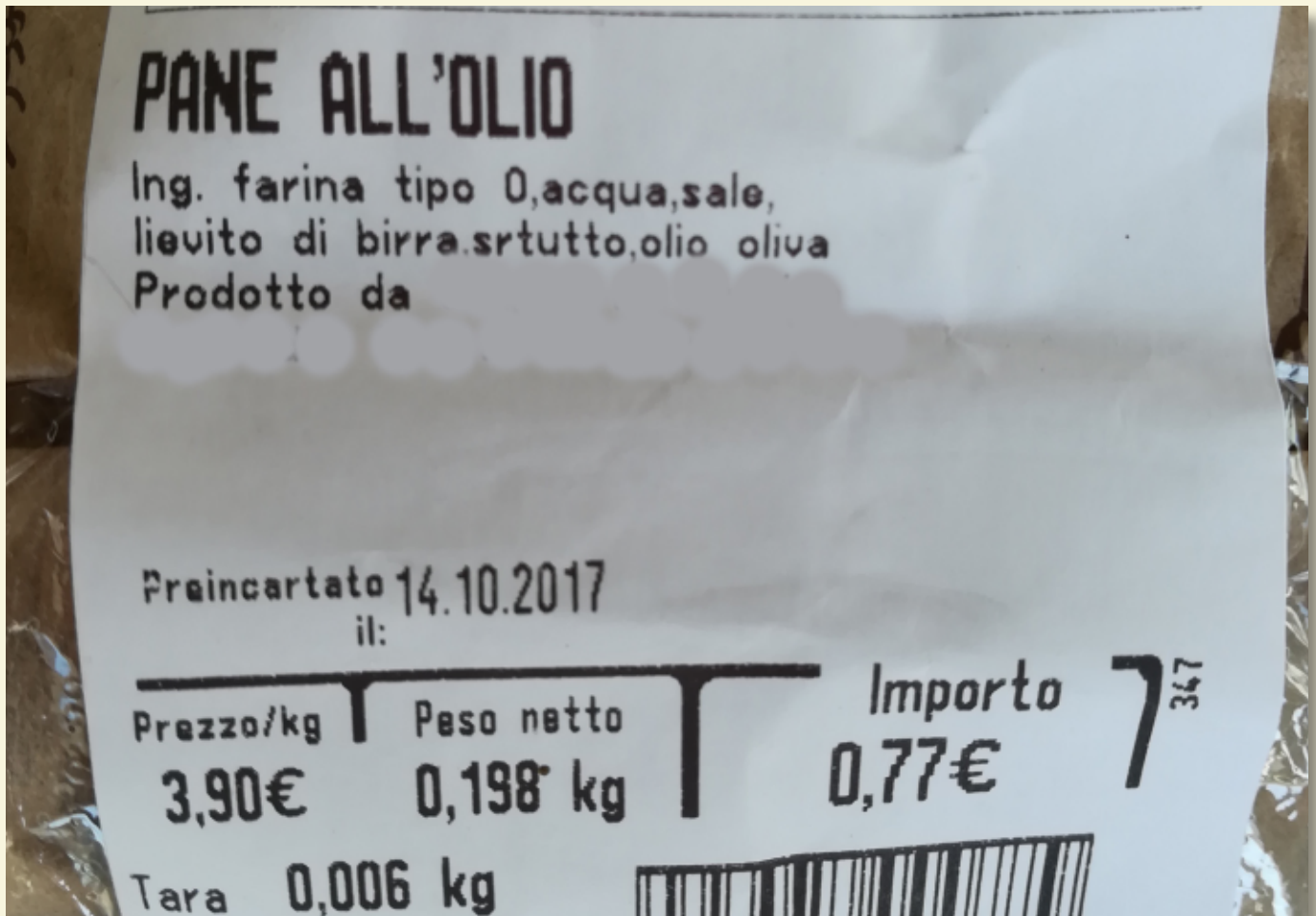




Troppo fai da te

Simona Lauri OdG Milano

Intervista al Dott. Alessio Pacchini ASL
Regione Toscana



Continua questo mese l'intervista al Dott. Alessio Pacchini che da oltre quindici, anni si occupa di sicurezza degli alimenti come **Ispettore presso l'Azienda Sanitaria della Regione Toscana.**

Una laurea in Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro con una specializzazione in Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione gli permettono di essere **quotidianamente in prima linea nei controlli ufficiali.**

Da dieci anni si occupa con dedizione di un

tema estremamente importante: la **fornitura di informazioni al consumatore svolgendo ispezioni presso supermercati, magazzini, imprese artigiane, aziende, ristoranti e verificando la corretta presentazione dell'alimento sia come etichettatura sia come corretto messaggio pubblicitario.**

Il tema di questo mese riguarda **errori molti comuni nonché in alcuni casi vere e proprie frodi**, che sono compiuti da qualche OSA che, pur di non rivolgersi ad un professionista, preferisce il fai di te dei gruppi social **rischiando di incorrere in gravi illeciti, come**

**quelli riportati nelle foto
allegate alla presenta
intervista.**

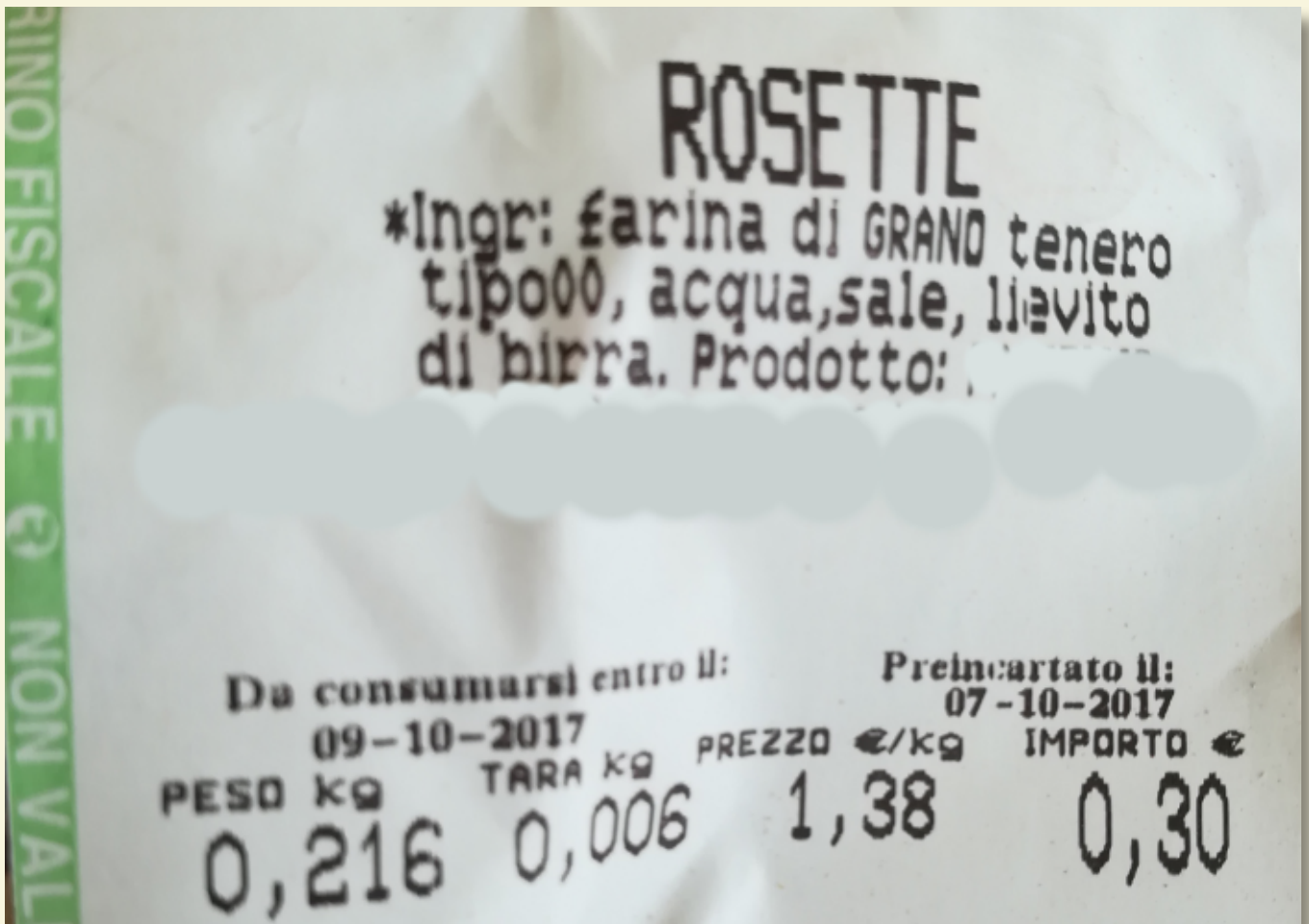
Ringrazio infinitamente il Dott. Pacchini per la disponibilità, professionalità, estrema competenza e il tempo dedicatomi.

**Sul pane c'è molta
disattenzione, fai da te
scaricato da internet,
informazioni prese solo
attraverso i gruppi social che**

**generano illegalità e
confusione. Sono usati come
sinonimi denominazione di
vendita e denominazione di
fantasia. Cortesemente può
spiegare la differenza?**

Purtroppo **l'etichettatura** del prodotto bakery locale, **in particolare del pane preimballato** (confezionato in altro luogo), **sfuso o confezionato il loco, presenta molte criticità:** tra queste è utile menzionare la denominazione di vendita. **Quando andiamo ad acquistare il pane**





troppo spesso viene presentato solo con il nome di fantasia: *michetta, rosetta, stinco* o come in Toscana, *suocera*.

Chiedendo al banco una delle denominazioni di fantasia sopra citate non saremo certo contenti se ci venisse consegnato un stinco di maiale o addirittura una suocera in carne ed ossa!

Quando si offre in vendita un prodotto, la prima domanda che ci dobbiamo porre è **“Cosa stiamo vendendo?”** e di conseguenza per chi compra, **“Cosa stiamo comprando?”**.

Ecco perché il legislatore richiede di apporre una **semplice informazione obbligatoria: la denominazione di vendita dell'alimento.**

Purtroppo **nonostante la Legge Quadro sulla disciplina per la lavorazione e commercio** dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari abbia compiuto oltre 50 anni, **gran parte degli attori della filiera ne disattendono l'applicazione.**

L'articolo 17 della Legge 580/67 richiede al professionista di **porre in**

commercio il pane con una delle seguenti denominazioni di vendita:

- Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 00 è denominato "*pane di tipo 00*".
- Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 0 è denominato "*pane di tipo 0*".
- Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 1 è denominato "*pane di tipo 1*".
- Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 2 è denominato "*pane di tipo 2*".
- Il pane prodotto con farina integrale è

denominato "*pane di tipo integrale*";

- Il pane prodotto con semola o con semolato di grano duro, ovvero con rimacine di semola o semolato, è denominato rispettivamente "*pane di semola*" e "*pane di semolato*".

Se invece i prodotti sono ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari, anche se miscelate con sfarinati di grano, l'articolo 21 richiede che siano posti in vendita con l'aggiunta, alla denominazione "pane", della specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata.



*Questi biscotti vengono prodotti con
Succo di ananas, Amido di riso,
Cioccolato olandese di alta qualità.*

PICCOLI CUORI SENZA LATTE SENZA UOVA AL CIOCCOLATO BISCOTTI **400g e**

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0", Zucchero, Succo di Ananas, Oli vegetali non idrogenati (Cocco, Girasole, Extravergine di oliva), Cioccolato 8% (ingredienti: zucchero, cacao in pasta, destrosio, emulsionante: lecitina di soia), Amido di riso, Agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso), Destrosio.

Prodotto in uno stabilimento in cui si impiegano: soia, farro, kamut, uova, latte, mandorle, nocciole.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g. DI PRODOTTO *Conservare in luogo fresco e asciutto.*

La pizza è un alimento che ci invidiano in tutto il mondo. E' vero che qualche operatore a volte prova a sostituire o miscelare la mozzarella con il formaggio fuso senza però segnalarlo al consumatore?

La **mozzarella** rappresenta uno degli **ingredienti "nobili"** della pizza e come tale va protetta: **l'aggiunta ad esempio del formaggio fuso, in sostituzione o in aggiunta alla mozzarella, è un pratica consentita** alla quale però deve seguire una corretta, **puntuale e trasparente informazione al**

consumatore. Va di fatto dichiarata in lista ingredienti con la sua **denominazione del produttore** (formaggio fuso filante, specialità alimentare a base di formaggio, specialità lattiero casearia, etc.) **o richiamando in toto solo la categoria "formaggio/i" e fatta seguire dall'elencazione dei suoi ingredienti** (additivi compresi). Qualora sul menù sia indicato l'ingrediente "mozzarella" e venga invece sostituita con un formaggio, che per sua natura ha ben altre e diverse caratteristiche e valori, **può configurarsi l'ipotesi di frode in commercio.**

Nonostante ci siano leggi europee in vigore da diversi anni, c'è ancora molta confusione su cosa siano e quali siano i cosiddetti "allergeni". Poca chiarezza o superficialità da parte di qualche OSA?

Sono oramai trascorsi quasi cinque anni dall'entrata in vigore dell'obbligo di indicare ed evidenziare alcune sostanze o **prodotti che provocano allergie o intolleranze.**

Preme ricordare, in estrema sintesi, come un'allergia alimentare sia

una reazione immunologica avversa al cibo e una malattia con elevato impatto sulla qualità di vita dei soggetti che ne sono affetti. **Un'intolleranza alimentare invece non è provocata dal sistema immunitario ma fa parte di un più vasto gruppo di disturbi di cui alcuni per "difetti" enzimatici.** Queste ultime sono determinate dall'incapacità, per difetti congeniti, di metabolizzare alcune sostanze presenti nell'organismo: l'intolleranza enzimatica più frequente è quella al lattosio contenuta nel latte, mentre la forma più comune al grano è la celiachia. **Ecco perché sarebbe**









pane

scorretto utilizzare
indistintamente la **parola**
"Allergeni", ancor meno non sapere
dove e come indicarli.

Gli "allergeni" sono 14, e sono elencati all'allegato II del Regolamento (UE) n. 1169/2011. La versione consolidata:

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);

b) maltodestrine a base di grano (1);

c) sciroppi di glucosio a base di orzo;

d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti della pesca, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato (1);

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a

base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci





macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), **e i loro prodotti**, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i **prodotti così come**

proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Si vedono ancora moltissime (troppe!) etichette non conformi e/o con la parola "glutine" tra gli allergeni; cortesemente ci spiega dove e come vanno indicati gli allergeni?

Ad oggi, nonostante siano state pubblicate alcune **linee guida da parte di Autorità pubbliche e Associazioni di categoria** e recentemente anche dalla stessa Commissione Europea (COMMISSIONE EUROPEA COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE del 13 luglio 2017, *riguardante la fornitura di informazioni su sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze figuranti nell'allegato II del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori*) **nelle piccole imprese troppo spesso i c.d. allergeni**

non sono indicati e, qualora riportati, **non utilizzando le prescrizioni tecniche imposte dal legislatore unionale.**

Ci sono alcune regole generali che vanno tenute sempre ben in mente, **sia per i prodotti preimballati che per quelli sfusi o confezionati in loco:**

1. vanno riportati sempre e solo in lista ingredienti. Troppo spesso figurano "in qua e là" nell'etichetta impiegando il termine "contiene" (solo se l'alimento è esentato dall'obbligo della lista ingredienti, come ad esempio nel





vino, vanno indicati includendo il termine "Contiene:");


2. la denominazione della sostanza (es: GRANO) o del prodotto (es: FORMAGGIO) deve essere evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati per dimensioni, stile o colore di sfondo;

Uno degli errori ricorrenti nel pane è quello di evidenziare nella lista ingredienti tutte le parole che compongono la denominazione legale come ad esempio «FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"» anziché «Farina di GRANO

tenero tipo "00"». Si coglie l'occasione per ricordare (aziende molitorie comprese) di **impiegare la giusta denominazione legale**: troppo spesso viene indicata come «Farina tipo "00"» o «Farina "00"».

Un caso a parte va dedicato alla fornitura di informazioni al consumatore sugli alimenti sfusi (o confezionati in loco) venduti dagli artigiani o somministrati dai ristoranti.

In entrambi i casi **è richiesto all'operatore di mettere in condizioni il consumatore di poter identificare chiaramente**




e rapidamente gli "allergeni" contenuti nei singoli alimenti e nelle singole preparazioni.

Per questo motivo, anche se il legislatore consentirebbe l'uso del cartello unico alle gelaterie, pasticcerie, panetterie, gastronomie, ecc., ciò non soddisferebbe il precetto normativo.

Meglio riportare le informazioni obbligatorie,

"allergeni" compresi, per singoli prodotti oppure su apposito registro o altro sistema equivalente anche digitale, da tenere bene in vista a disposizione dell'acquirente in prossimità dei banchi di esposizione.

Nell'ambito della somministrazione non vi è l'obbligo di riportare l'elenco degli ingredienti ma solo gli "allergeni" contenuti nei singoli



piatti: sui menu possono essere utilizzate diverse modalità di presentazione delle informazioni sugli "allergeni. **Preme ricordare che non è corretto riportare "GLUTINE"**, ma è doveroso **indicare il nome del cereale utilizzato ("GRANO", "ORZO", "AVENA", etc.).**

Data la gravità delle conseguenze che può

comportare sulla salute di alcuni gruppi di consumatori, **per la mancata indicazione di uno o più "allergeni", il titolare rischia di incorrere in pesanti sanzioni amministrative che vanno da 3.000 euro fino a 40.000 euro** (fatte salve eventuali fattispecie che costituiscano reato, nel qual caso saranno chiamati a rispondere del proprio operato dinnanzi all'Autorità Giudiziaria).