



Fermentazioni spontanee e falsi claims

Simona Lauri OdG Milano

Intervista al Dott. Alessio Pacchini ASL
Regione Toscana



Questo mese, **con il Dott. Alessio Pacchini** affrontiamo i temi relativi sia alla tecnica nota come **"fermentazioni spontanee"**, adottata da alcuni OSA nei loro locali per produrre pani, pizze e prodotti da forno, **sia ai falsi claims con i rischi le sanzioni annesse.**

Ricordiamo ai nostri lettori che il **Dott. Alessio Pacchini**, laureato in **Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro** con una specializzazione in **Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione**, si occupa da oltre **15 anni** di sicurezza degli alimenti in qualità di

Ispettore Sanitario presso **l'Azienda Sanitaria della Regione Toscana.**

E' quotidianamente impiegato in controlli ufficiali ispettivi presso le aziende 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").

A lui ho posto il quesito sulla liceità della tecnica delle fermentazioni spontanee con una

domanda molto diretta. **Di seguito troverete quindi la sua risposta in qualità di Ispettore Sanitario** che effettua controlli presso le aziende/imprese del settore.

Ringrazio pertanto il Dott. Pacchini per la gentilezza, la cortesia e il tempo dedicatomi

Le fermentazioni spontanee: cosa sono e quali i potenziali rischi per il consumatore?

Gli alimenti e le bevande fermentate sono da sempre utilizzati dall'uomo. Allo scopo di garantire la qualità e sicurezza del cibo, negli ultimi due secoli **abbiamo imparato a sfruttare e gestire al meglio i numerosi microorganismi** coinvolti nei processi fermentativi insieme ad altri approcci (uso di conservanti, rispetto dei specifici parametri fisico-chimici, ecc).

Le tendenze attuali indicano un **ritorno generale alla**

Sei amante del pane ma non tolleri il lievito? ... oggi da noi puoi trovare anche il pane a LIEVITAZIONE SPONTANEA SENZA ALCUN TIPO DI LIEVITO...



Fermentazione spontanee senza aggiunta di lieviti sempre



fermentazione spontanea, attribuendo ad essi effetti salutistici che **NON trovano riscontro nella legislazione alimentare.**

Tutt'altro, preme ricordare come **una fermentazione spontanea incontrollata a livello artigianale** si ponga **in antitesi al sistema HACCP e può esporre i consumatori a potenziali rischi per la loro salute** per la possibile presenza di agenti patogeni o di metaboliti tossici di origine microbica (micotossine, carbammato di etile, ammine biogene, ecc).

Ha più volte accennato ai claims salutistici; può fare alcuni esempi d'indicazioni/claims errati?

E' importante ricordare che **il regolamento copre tutta la comunicazione al consumatore**: etichettatura, poster, dépliant, menu, siti web, social network, modalità di presentazione, pubblicità fino alla comunicazione verbale. **E' richiesta massima attenzione, diligenza, prudenza e perizia**: d'altronde non sono informazioni obbligatorie e dandole di nostra

spontanea volontà l'errore è ancor meno scusabile.

Capita di osservare cartelli che riportano l'indicazione nutrizionale "senza sodio" o "senza sale" a prodotti contenenti il bicarbonato di sodio oppure indicazioni sulla salute come "con antiossidanti" o "prodotto salutare" senza essere seguita da un'indicazione autorizzata e alle condizioni espresse.

Ad esempio nella panificazione e non solo, **è di moda indicare i presunti aspetti positivi**

salutistici delle fermentazioni spontanee rispetto ai lieviti selezionati: questa condotta può avere importanti ripercussioni sulla salute umana.

A quali rischi si espone l'OSA nel promuovere e vendere un alimento come "salutare"?

Un vecchio proverbio ci ricorda come "ogni promessa è debito". **Ogni volta che si promette qualcosa bisogna considerarla un obbligo morale**, come se fosse un vero debito.

Panorama / News / Cronaca / Pane nero, l'ultima frontiera della truffa alimentare



Cronaca

Pane nero, l'ultima frontiera della truffa alimentare

Denunciati 12 panificatori pugliesi: utilizzavano additivi chimici. L'intervista al presidente di Assopanificatori e al dietologo Paolo Raffi



Ancor più doveroso quando in gioco c'è la salute come nel caso dei claims nutrizionali e sulla salute.

Trattandosi inoltre di informazioni volontarie, per cui è l'OSA stesso a volerle fornire, **eventuali errori non sono scusabili**. Cosa accadrebbe ad un cliente "vulnerabile", soggetto con ipertensione arteriosa, qualora l'alimento promosso come "senza sale" risultasse contenere quantità di sodio ampiamente > 0,12 grammi su 100 g di prodotto?

I rischi cui incorre l'OSA dipendono da molti fattori (dalla

gravità della violazione, dalla condotta tenuta, ecc.) **e dal contesto generale della comunicazione commerciale**.

Qualora sia individuabile una **condotta dolosa** (volontaria) saremo chiamati probabilmente a **rispondere innanzi l'Autorità Giudiziaria**, mentre per comportamenti colposi in via amministrativa, attraverso il D.Lgs 27/2017, **il legislatore italiano ha graduato gli importi sanzionatori in funzione del tipo di violazione commessa**, con al centro sempre la tutela della salute dei consumatori. **Per questi motivi gli**



scheria



importi previsti sono molto elevati e posso comportare gravi ripercussioni sulle piccole imprese: **si va ai 2.000 euro sino ai 40.000 euro** con possibilità, in caso di grave reiterazione, di applicare la sanzione accessoria della **sospensione dell'attività per un massimo di venti giorni**. Sui claims non si fanno sconti! **Il legislatore non prevede la possibilità di pagare** la sanzione amministrativa pecuniaria **ridotta del 30 % entro 5 giorni** dalla notifica del verbale.

In Italia storicamente, tra gli addetti ai

lavori, **l'etichettatura degli alimenti non ha goduto e non gode**, tuttora, **della stessa dignità ed attenzione della c.d. "sicurezza alimentare"**. **Il fai da te** o l'opera svolta da un consulente non adeguatamente preparato, **è estremamente rischioso** e le conseguenze possono costare molto care.

"Il danno economico che può fare un non professionista è di gran lunga più costoso della prestazione richiesta da un professionista".

da parte degli operatori

[Richiami](#)[Revoche dei richiami](#)

- **13 settembre 2019 - FORMENTO - LA BATTUTA DI FASSONE**
Richiamo per rischio microbiologico
- **11 settembre 2019 - MOLINO ZANONE - FARINA DI CECI**
Richiamo per rischio microbiologico
- **10 settembre 2019 - Despar - Cremoso alla soia Bianco Veggie Despar**
Richiamo per rischio presenza di allergeni
- **6 settembre 2019 - Polo Nord Ice Cubes S.r.l. - Ghiaccio alimentare a cubetti**
Richiamo per rischio microbiologico
- **3 settembre 2019 - Matt - Matt non solo pane Le Mais Bio - Galletta di Mais bio**
Richiamo per rischio fisico
- **3 settembre 2019 - CONAD SCARL - FARINA DI FARRO BIOLOGICA**
Richiamo per rischio presenza di allergeni
- **30 agosto 2019 - Lucrom - zenzero polvere**
Richiamo per rischio microbiologico
- **30 agosto 2019 - Welkhome - Mestolo plastica manico silicone**
Richiamo per rischio migrazione dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti
- **30 agosto 2019 - NARDONE PRODUZIONI DOLCIARIE SRL - CROSTATA ALL'ALBICOCCA E LE DOLCI**
Richiamo per rischio presenza di allergeni
- **30 agosto 2019 - NARDONE PRODUZIONI DOLCIARIE SRL - CROSTATA ALL'ALBICOCCA E LE DOLCI**
Richiamo per rischio presenza di allergeni

essioni

News e media

ari da parte degli operatori

parte degli operatori

RSS Richia

Richiami Revoche dei richiami

31 ottobre 2019 - NABA CARNI SPA - SFILACCI DI EQUINO 100G IN BUSTA ATP
Richiamo per rischio microbiologico

28 ottobre 2019 - SEACON (SEAFOOD CONNECTION) - OLANDA - seppia indopacifica surgelata
Richiamo per rischio chimico

24 ottobre 2019 - STUBB'S - WICKED HABANERO PEPPER WING SAUCE 340 g
Richiamo per rischio presenza di allergeni

22 ottobre 2019 - LA TRIPA 'D MUNCALE' SRL - Trippa precotta tagliata B.A.B.
Richiamo per rischio microbiologico

18 ottobre 2019 - Rapunzel Naturkost GmbH - Brodo vegetale in polvere - Rapunzel Klare Suppe
Richiamo per rischio fisico

16 ottobre 2019 - Brasmar - trance di smeriglio cartone 8 kg - Brasmar
Richiamo per rischio chimico

10 ottobre 2019 - CRAI SECOM SPA - PANNA COTTA AL CREME CARAMEL UHT
Richiamo per rischio microbiologico

10 ottobre 2019 - LO CONTE - FARINA DI FARRO INTEGRALE
Richiamo per rischio presenza di allergeni

9 ottobre 2019 - NATIVA 2018 SRL - SALAME STELLINO
Richiamo per rischio microbiologico

8 ottobre 2019 - Cesare Fiorucci SPA - Salametto
Richiamo per rischio presenza di allergeni

News e media

li operatori

RSS Richia

voche dei richiami

CASEIFICIO CATTANEO SRL - CUOR DI CAPRA - FIORONE
o chimico

Nuova Terra - Fagioli con l'Occhio
o chimico

CRAI SECOM SpA - Capperi all'aceto CRAI
o fisico

Franken Brau - Birra Franken Urhell 50 cl
o chimico

Franken Brau - Birra Franken Pilsner 50 cl
o chimico

7 novembre 2019 - Franken Brau - Birra Franken Naturradler 50 cl
Richiamo per rischio chimico

5 novembre 2019 - Acqua di Nepi S.p.A. - Acqua minerale effervescente naturale Acqua di Nepi
Richiamo per rischio microbiologico

5 novembre 2019 - PRIMIA - Freselline integrali
Richiamo per rischio microbiologico

5 novembre 2019 - gigi il salumificio s.r.l. - coppa di testa di modena affettata in vaschetta da 125
Richiamo per rischio microbiologico

4 novembre 2019 - COOP - BENE-SI' GELATO BIANCO VARIEGATO CACAO
Richiamo per rischio presenza di allergeni

Violazione delle condizioni specifiche per le indicazioni sulla salute derivanti dall'articolo 10 del regolamento

1. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare che impiega in etichetta, nella presentazione e nella pubblicità, indicazioni sulla salute non incluse negli elenchi delle indicazioni autorizzate di cui agli articoli 13 e 14 del regolamento e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 6.000 a euro 24.000.