

# QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI



QUALITÀ E SICUREZZA  
DEI PRODOTTI  
ALIMENTARI

**A cura di:**  
**Laura Galli e Claudio Lucchetta**



## INDICE

Introduzione.....	7
Cosa si intende per qualità dei prodotti alimentari	8
Le problematiche della sicurezza	9
Politiche UE per la tutela dei consumatori	11
Organismi Comunitari e nazionali	13
Le regole per i prodotti importati da paesi extra-UE	17
Leggere le etichette: le informazioni sempre reperibili e quelle che ancora sono facoltative	18
Le regole sui prodotti OGM	20
Cosa garantiscono i marchi di tipicità	21
Cosa garantiscono i marchi di certificazione biologica	22
Consigli per scegliere bene i prodotti alimentari	23
L'autodifesa del consumatore	24

## INTRODUZIONE

**F**ra le priorità del Centro Europeo Consumatori ECC-Net Italia, vi è quella di creare consapevolezza e conoscenza delle norme europee e nazionali a tutela del consumatore, sensibilizzare ad un corretto approccio al consumo in tutti i campi, sostenere la fiducia e l'attitudine all'acquisto transfrontaliero in ambito UE. Questo obiettivo viene perseguito offrendo una scrupolosa assistenza individuale, anche semplicemente a livello informativo, ma anche producendo pubblicazioni e conducendo campagne educative.

Questa guida, dedicata ai temi della qualità e sicurezza degli alimenti ed alle politiche comunitarie di protezione dei consumatori in questo settore, ha lo scopo di introdurre l'argomento, offrendo nozioni di base e utili spunti di approfondimento, grazie ai quali ciascun lettore potrà creare un suo percorso personale di raccolta ed utilizzo delle informazioni.

Scegliere un prodotto sullo scaffale del negozio o consumarlo con attenzione alle sue qualità saranno azioni più consapevoli, grazie al bagaglio di conoscenza ed al senso critico che intendiamo contribuire a sollecitare nelle pagine che seguono.

Buona lettura.



Il concetto di qualità poggia sempre su criteri strettamente soggettivi, e questo rende assai difficile formulare una definizione univoca ed universalmente accettabile.

Nel campo dei prodotti alimentari, però, si deve necessariamente partire dalla premessa che qualità e sicurezza non possono essere assolutamente confuse. In altre parole, il consumatore che per motivi economici è costretto a fare la spesa nei discount, o ad orientare comunque i propri acquisti verso prodotti di seconda scelta, non deve trovarsi per questo ad esporre la propria salute a rischi maggiori rispetto a chi

compra soltanto prodotti di qualità. La sicurezza e la salubrità degli alimenti, infatti, sono diritti di tutti, e sia le attività di prevenzione che di repressione volte a garantirle devono interessare l'intera filiera di ogni prodotto immesso sul mercato.

Di fatto, nessuna delle norme comunitarie e nazionali in materia di sicurezza degli alimenti opera distinzioni sulla base della qualità o del prezzo: ogni consumatore, indipendentemente dal budget dedicato alla spesa alimentare, ha diritto allo stesso livello di tutela.

Ciò premesso, potremmo definire la qualità di un prodotto alimentare come la sua più o meno buona rispondenza – dai punti di vista chimico, fisico ed organolettico – ad uno standard di riferimento.

La scarsa "misurabilità" delle caratteristiche organolettiche, così come l'astrazione propria di un concetto quale quello dello "standard di riferimento", bastano a dare un'idea della difficoltà di definizione della qualità. Tuttavia sono le stesse disposizioni di legge che, almeno per alcuni prodotti, ci vengono in aiuto, identificando una serie di "categorie" sulla base di criteri abbastanza precisi e misurabili.

È il caso della carne, delle uova, dei prodotti ortofrutticoli, dell'olio d'oliva, ecc.

La qualità della carne, ad esempio, si basa sulle diverse percentuali di tessuto muscolare magro, ossa, tendini, legamenti e cartilagini. Val la pena di ricordare che i diversi tagli di carne hanno più o meno lo stesso valore nutritivo. Le differenze di prezzo tra l'uno e l'altro, dunque, sebbene in parte siano giustificate dall'eventuale presenza di scarti (ossa, cartilagini, grasso, ecc.), sono dovute in gran parte proprio alle loro connotazioni qualitative.



Le emergenze alimentari che si sono succedute negli ultimi anni, con grande rilievo mediatico, hanno sollecitato una maggiore attenzione ai temi della sicurezza, sia nell'opinione pubblica che nel legislatore e negli stessi produttori, mostrando peraltro gli effetti disastrosi sul mercato della mancanza di fiducia nella sicurezza del cibo.

Fra le diverse tipologie di rischio per la sicurezza, ricordiamo le principali categorie di alterazione (modificazione naturale o accidentale) degli alimenti, le cui cause possono essere fisiche, chimiche o biologiche.

Sono cause fisiche e chimiche di alterazione il calore, la luce, l'acqua e l'aria: una temperatura compresa fra 10° e 60° accelera la riproduzione microbica, così come un alto tasso di umidità; temperature troppo alte possono anche modificare la struttura delle sostanze,

trasformando sapori, odori e colori; la luce causa decolorazione; l'acqua favorisce la macerazione; l'aria provoca ossidazioni e, come conseguenza, l'irrancidimento dei grassi. Anche i contaminanti fisici (particelle fisiche estranee come frammenti di vetro, plastica o metalli) e quelli chimici (residui di fitofarmaci, ormoni, antibiotici, ecc.) possono pregiudicare la sicurezza degli alimenti.

Le cause biologiche, responsabili della

maggior parte delle alterazioni dei prodotti alimentari, sono invece quelle dovute a virus, a muffe o batteri (e a loro tossine), a parassiti come larve di tenia o uova di ascaridi. Anche agenti biologici composti di una sola molecola, come gli enzimi che accelerano il deterioramento dei cibi, o il prione responsabile del morbo della mucca pazza, rientrano in questa categoria.

Prima dell'adozione di specifiche leggi europee, alcuni Stati Membri – proprio con l'intento di recuperare la fiducia dei consumatori – avevano per lungo tempo legiferato

autonomamente sulla sicurezza del cibo, ma applicando criteri di base diversi.

Questa diversità di approcci, unitamente alla totale assenza di legislazione in materia in altri Stati Membri, iniziava però a minacciare seriamente il corretto funzionamento del Mercato Interno. Era necessaria, dunque,

la definizione di un sistema di regole e di garanzie comune. È così che si giunse, fra le altre misure, alla creazione di un "sistema di allerta rapido" anche per i prodotti alimentari, sulla falsariga di quello già esistente sulla sicurezza generale dei prodotti (Direttiva (CEE) 29/06/1992 n.59). Un sistema che rendesse possibile un migliore coordinamento delle autorità preposte alla prevenzione e alla gestione delle emergenze, e che – all'occorrenza – per-



mettesse l'adozione di misure più efficaci sulla base di informazioni scientifiche precise.

Il Parlamento europeo ed il Consiglio adottarono così il Regolamento (CE) 28/12/2002 n.178, in vigore dal Gennaio 2005, che traccia i principi generali e i requisiti di una nuova legislazione alimentare, istituendo l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (European Food Safety Agency = EFSA) e definendo procedure in materia di sicurezza degli alimenti.

Una delle principali innovazioni del Regolamento consiste nell'imposizione all'industria alimentare della rintracciabilità degli alimenti durante tutte le fasi della filiera produttiva. Una misura atta a permettere, in caso di emergenza, ritiri dal mercato di lotti specifici di prodotti, evitando così interventi più drastici ed inutilmente distruttivi, e contribuendo nel contempo a trasmettere ai consumatori un'immagine di efficienza tale da arginare in qualche modo la loro progressiva perdita di fiducia.

L'introduzione dell'obbligo di rintracciabilità, oltre a facilitare il compito delle autorità poste a garanzia della salute dei consumatori, esercita anche un'importante funzione di deterrente a commettere irregolarità o imprudenze, nei confronti di tutti gli operatori della filiera produttiva agroalimentare, consentendo di attribuire responsabilità precisamente definite a chiunque abbia preso parte al processo produttivo.



Numerose politiche comunitarie hanno avuto, negli anni, riflessi diretti o indiretti sulla tutela dei consumatori, anche in campo alimentare. La competenza più direttamente collegata è quella della DG Industria, quella della DG Agricoltura, e, soprattutto, quella della DG SANCO (Salute e protezione dei consumatori), il cui precuo obiettivo è quello di garantire ai cittadini europei il diritto alla salute ed alla sicurezza.

Le citate Direzioni Generali hanno condotto attività finalizzate, sostanzialmente, alla promozione di un Mercato Unico solido e ben governato, favorendo il riavvicinamento delle legislazioni nazionali e creando un sistema omogeneo di regole dirette alla produzione, alla trasformazione e alla commercializzazione degli alimenti, che avesse l'effetto di garantire una uniforme tutela dei consumatori ed una maggiore concorrenza (leale) fra le imprese. È stato inoltre predisposto un complesso sistema di filtro alle frontiere esterne, per escludere dal Mercato Interno i prodotti extraeuropei non conformi alla normativa comunitaria.

A sostegno delle tante e complesse politiche comunitarie legate al settore alimentare, che in questa sede non potremo analizzare (ma che suggeriamo di consultare con attenzione sul sito web della DG SANCO), sono intervenuti numerosissimi studi scientifici, ricerche di mercato, pareri dei comitati di esperti e di rappresentanti dei consumatori, consultazioni dirette ed indirette condotte dalla CE in relazione a proposte normative ed iniziative di intervento, oltre ad una consistente

raccolta di dati e notizie svolta in occasione di emergenze e su questioni di attualità.

Tra i vari documenti che hanno segnato le tappe del cammino dell'Unione europea verso l'attuale sistema normativo in materia, meritano una menzione particolare il Libro verde della Commissione sui principi generali della legislazione alimentare (COM (1997) 176 def.), il Libro bianco sulla sicurezza alimentare (COM (1999) 719 def.) ed il citato regolamento (CE) 28/12/2002, n. 178, che "stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare".

Riassumendo in breve il percorso, potremmo dire che il dibattito pubblico avviato dal Libro Verde sui principi generali della sicurezza alimentare è sfociato, nel gennaio 2000, nella pubblicazione del Libro Bianco, che traccia il solco entro il quale dovrà incanalarsi tutta la legislazione successiva. Nel Libro Bianco la Commissione annuncia lo sviluppo di un quadro giuridico che copra l'insieme della filiera alimentare "dal campo alla tavola", secondo un approccio globale e integrato. Si pone l'esigenza di perseguire gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare attraverso:

- 1 L'istituzione di un'Autorità indipendente cui affidare compiti "che vanno dal parere scientifico indipendente su tutti gli aspetti relativi alla sicurezza alimentare, alla gestione di

sistemi di allarme rapido, alla comunicazione e al dialogo con i consumatori in materia di sicurezza alimentare e di questioni sanitarie e alla realizzazione di reti con le Agenzie nazionali e gli organismi scientifici".

2 L'adozione di una serie di misure per migliorare e rendere coerente il corpus della legislazione concernente tutti gli aspetti della produzione alimentare.

3 L'elaborazione di un quadro comunitario per lo sviluppo e la gestione di sistemi di controllo nazionali, in modo di ridurre le divergenze nel modo in cui la normativa comunitaria è applicata e fatta rispettare, al fine di garantire ai consumatori lo stesso livello di protezione su tutto il territorio della Comunità.

4 La promozione da parte della Commissione, assieme alla nuova Autorità alimentare europea, del dialogo con i consumatori, onde incoraggiare il loro coinvolgimento nella nuova politica di sicurezza alimentare.

Secondo la logica introdotta dal Libro Bianco, la sicurezza alimentare concerne aspetti molteplici e articolati: l'alimentazione, la salute, la protezione e il benessere degli animali, i controlli veterinari, le misure di polizia sanitaria, i controlli fitosanitari, la preparazione e l'igiene dei prodotti alimentari.

Sulla scorta di tali indicazioni, nel febbraio del 2002 viene adottato il Regolamento n. 178, che pone la prima pietra della nuova legislazione alimentare e ne definisce i cinque principi fondamentali:

- l'affermazione del carattere integrato della filiera alimentare;
- l'analisi del rischio quale fondamento essenziale di tale politica;
- l'impegno della responsabilità degli operatori del settore;
- La definizione della tracciabilità dei prodotti in tutte le fasi della filiera;
- il diritto dei cittadini a un'informazione chiara e precisa.

La competenza in materia di alimenti, sotto i diversi profili, spetta ad un gran numero di istituzioni nazionali e comunitarie, la cui attività di studio, regolamentazione, prevenzione e controllo in taluni casi si sovrappone. In questo paragrafo, per aiutare il lettore ad avere un quadro chiaro sulla titolarità delle funzioni di base, offriamo le informazioni essenziali sui principali organismi nazionali, suggerendo di consultare il sito Web del Ministero della Salute (<http://www.ministerosalute.it>) e gli altri che di seguito indicheremo per una panoramica dettagliata delle competenze ed i relativi link a livello nazionale, mentre il sito Web della DG SANCO della CE ([http://ec.europa.eu/consumers/index\\_it.htm](http://ec.europa.eu/consumers/index_it.htm)) offre notizie sugli organismi e comitati creati a livello europeo.

#### Le autorità italiane

Purtroppo in Italia non esiste ancora, al momento, un ente indipendente verso il quale far confluire tutte le informazioni che fanno capo ai singoli Ministeri competenti per i controlli nel settore agroalimentare (Ministero della Salute, Ministero delle Politiche Agricole, Ministero dell'Economia). Il Comitato Interministeriale insediatosi alcuni anni fa a questo scopo, infatti, non è mai divenuto di fatto operativo, e l'Agenzia nazionale per la sicurezza alimentare - che avrebbe dovuto soppiantarlo - la cui sede è stata individuata a Foggia dal Consiglio dei Ministri del 27 luglio 2007, esiste soltanto sulla carta.

Rimane ancora irrisolto, pertanto, il problema della polverizzazione delle competenze nel campo dei controlli sulle produzioni alimentari nel nostro

Paese, vista la mancanza di un soggetto unico in grado di coordinare le attività ottimizzando l'impiego di personale e risorse.

#### 1 Le competenze del Ministero della Salute

A. Comando Carabinieri per la Tutela della Salute ([www.carabinieri.it/Internet/Cittadino/Informazioni/Tutela/Salute](http://www.carabinieri.it/Internet/Cittadino/Informazioni/Tutela/Salute)). Meglio noti con il vecchio nome di Nucleo anti sofisticazioni (NAS), conducono in accordo con il Ministero della Salute controlli sanitari periodici in tutte le fasi della filiera alimentare (produzione, trasformazione, conservazione, somministrazione e vendita).

B. Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera (USMAF). Situati all'interno dei maggiori porti ed aeroporti nazionali, costituiscono un "filtro protettivo contro il rischio di importazione di malattie". Sono chiamati ad effettuare vigilanza igienico-sanitaria su mezzi, merci e persone in arrivo sul territorio italiano e comunitario. Per quanto concerne la sicurezza dei prodotti alimentari, sono deputati al controllo degli alimenti di provenienza non animale importati da Paesi extracomunitari.

C. Posti di ispezione frontiera (PIF). Uffici veterinari periferici del Ministero della Salute riconosciuti ed abilitati, secondo procedure comunitarie, ad effettuare i con-

trolli veterinari su animali vivi e prodotti di origine animale provenienti da Paesi terzi e destinati al mercato comunitario o in transito verso altri Paesi terzi.

**D.** Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.I.ZZ.SS.). Enti sanitari di diritto pubblico dotati di autonomia gestionale ed amministrativa, che rappresentano lo strumento tecnico ed operativo del Servizio Sanitario Nazionale per quanto riguarda sanità animale, controllo di salubrità e qualità degli alimenti di origine animale, igiene degli allevamenti e corretto rapporto tra insediamenti umani, animali ed ambientali.

## **2 Le competenze del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali**

**A.** Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari ([www.carabinieri.it/Internet/Cittadino/Informazioni/Tutela/Politiche e+Agricole](http://www.carabinieri.it/Internet/Cittadino/Informazioni/Tutela/Politiche+Agricole)). Svolge controlli straordinari sulla erogazione e percezione di aiuti comunitari nel settore agroalimentare e della pesca ed acquacoltura, sulle operazioni di ritiro e vendita di prodotti agroalimentari, ivi compresi gli aiuti a Paesi in via di sviluppo e indigenti. Esercita, inoltre, controlli specifici sulla regolare applicazione di regolamenti comunitari.

**B.** Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ) ([www.politicheagricole.it/Ministero/ICQ/default](http://www.politicheagricole.it/Ministero/ICQ/default)). Già noto come "Ispettorato centrale repressione frodi", è competente in materia di prevenzione e repressione delle infrazioni nella preparazione e nel commercio dei prodotti agroalimentari e dei mezzi tecnici di produzione per il settore primario; vigila sulle produzioni di qualità registrata (marchi IGP, DOP, ecc.); attua programmi di controllo per contrastare le irregolarità della commercializzazione di prodotti alimentari introdotti da Stati Membri o Paesi terzi e i fenomeni fraudolenti che generano situazioni di concorrenza sleale.

**C.** Corpo forestale dello Stato ([www.corpoforestale.it](http://www.corpoforestale.it)). Effettua controlli sulla qualità dei prodotti, soprattutto nel settore zootecnico e in quello delle produzioni certificate (compreso il comparto

vitivinicolo). Verifica la corretta applicazione delle norme riguardanti il sostegno di tecniche agricole eco-compatibili.

**D.** Centro Nazionale di Controllo Pesca delle Capitanerie di porto - Guardia Costiera ([www.guardiacostiera.it/organizzazione/pesca.cfm](http://www.guardiacostiera.it/organizzazione/pesca.cfm)). In rapporto di dipendenza funzionale con la Direzione generale della pesca del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali, svolge attività di sorveglianza sulla pesca e sul commercio dei prodotti ittici, accertando le infrazioni alle leggi ed ai regolamenti che li riguardano. Detta attività è rivolta nei confronti dei pescherecci battenti bandiera italiana (a prescindere dalle acque nelle quali essi operino o dal porto in cui facciano scalo) e nei confronti delle unità da pesca appartenenti a Stati Membri o a Paesi terzi che operino in acque comunitarie. La competenza CCNP è estesa a tutta la filiera, comprese le fasi di vendita al dettaglio e di somministrazione di prodotti ittici.

## **3 Le competenze del Ministero dell'Economia e delle Finanze**

**A.** Agenzia delle dogane ([www.agenziadogane.it](http://www.agenziadogane.it)). Controlla con propri laboratori di analisi i prodotti movimentati nei flussi di importazione ed esportazione.

**B.** Guardia di finanza ([www.gdf.it](http://www.gdf.it)).

Interviene presso i posti di confine nella prevenzione e nel controllo di frodi e contraffazioni alimentari.

## **4 Le competenze locali**

Aziende Sanitarie Locali (ASL). Enti dotati di personalità giuridica pubblica, di autonomia organizzativa, amministrativa, patrimoniale, contabile, gestionale e tecnica, che provvedono ad organizzare l'assistenza sanitaria nel proprio ambito territoriale e ad erogarla attraverso strutture pubbliche o private accreditate. La loro attività di controllo sugli alimenti è suddivisa fra due diversi uffici: il Servizio Veterinario, competente per il comparto della carne, del pesce e delle altre produzioni animali, e il Servizio Igiene e Sicurezza degli Alimenti, competente per tutti gli altri prodotti. Le ASL vigilano sull'igiene delle aziende e degli esercizi commerciali, e ad esse possono rivolgersi anche i singoli cittadini per reclami riconducibili al consumo di alimenti.

**B.** Polizia annonaria. Sezione della Polizia Municipale deputata ai controlli negli esercizi commerciali e sui mercati per garantire la regolarità delle licenze commerciali e l'osservanza degli obblighi di legge relativi ad esposizione dei prezzi di vendita e prescrizioni igienico-sanitarie.

## **Le autorità dell'UE**

Direzione Generale Salute e Consumatori (DG SANCO)

([ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm)). Il suo scopo è quello di garantire che i prodotti alimentari ed i beni di consumo venduti nell'Unione europea siano sicuri, che il mercato interno funzioni a beneficio di consumatori e che l'Europa protegga e migliori la salute dei suoi cittadini. È responsabile dello sviluppo di programmi per l'accertamento della sicurezza e per la regolamentazione nei settori dei pesticidi, degli additivi per alimenti, degli aromi, dei materiali destinati al contatto con gli alimenti (imballaggi primari), degli integratori alimentari, dei contaminanti, degli organismi geneticamente modificati, ecc.. Inoltre la DG-SANCO coordina, per conto della Commissione, lo sviluppo di un piano d'azione della Comunità per la protezione ed il benessere degli Animali.

**Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare** ([www.efsa.eu.int](http://www.efsa.eu.int)). È l'organismo europeo di riferimento in materia di valutazione dei rischi per la sicurezza di alimenti e mangimi, benessere e salute degli animali, nutrizione, protezione e salute delle piante. Produce pareri scientifici e consulenza specialistica per fornire fondamento al processo legislativo e di definizione delle politiche europee in materia di gestione del rischio.



Il principio di base che regola l'importazione di alimenti e mangimi per gli animali da allevamento destinati al consumo umano è che "Gli alimenti e i mangimi importati nella Comunità per esservi immessi sul mercato devono rispettare le pertinenti disposizioni della legislazione alimentare o le condizioni riconosciute almeno equivalenti dalla Comunità o, quando tra la Comunità e il paese esportatore esiste un accordo specifico, le disposizioni ivi contenute." Le prescrizioni in materia di rintracciabilità della legislazione alimentare generale non hanno un effetto extraterritoriale all'esterno dell'UE. Questa prescrizione riguarda tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione nell'UE, ovvero dall'importatore fino alla vendita al dettaglio. La legge comunitaria dispone che gli alimenti/mangimi importati in UE siano conformi alla sua legislazione alimentare. Gli esportatori dei paesi partner non sono legalmente obbligati a soddisfare le prescrizioni di rintracciabilità imposte agli operatori all'interno dell'UE: tuttavia, l'obiettivo dell'articolo 18 del Regolamento n. 178/2002 è considerato soddisfatto perché la prescrizione è estesa all'im-

portatore, che deve essere in grado di identificare la provenienza del prodotto nel paese terzo da cui proviene. Vi sono inoltre casi in cui esistono particolari prescrizioni bilaterali per alcuni settori oppure prescrizioni comunitarie specifiche, ad esempio nel settore veterinario, dove le norme di certificazione richiedono informazioni sull'origine del prodotto. È inoltre previsto, per il prodotto importato, il medesimo principio di responsabilità dell'operatore vigente in UE, in caso di prodotti non sicuri, sia per le azioni di ritiro dal mercato e notifica alle competenti autorità che per il risarcimento di danni eventualmente arrecati. Lo Stato Membro nel quale vengono importati alimenti o mangimi da paesi terzi redige e rilascia all'importatore un documento ufficiale attestante la conformità e recante tutte le informazioni obbligatorie sul prodotto e sul produttore. Alle frontiere esterne dell'UE le autorità doganali svolgono controlli documentali ed ispezioni sul prodotto, regolamentate da protocolli specifici che vengono aggiornati in occasione di eventuali crisi in particolari settori alimentari (es. epidemie animali).



Lo scopo principale dell'etichettatura deve essere quello di fornire al consumatore informazioni che favoriscano l'esercizio del diritto di scelta. Tuttavia nella realtà, purtroppo, l'etichetta finisce spesso col diventare un insieme assai poco fruibile di menzioni che possono essere: facoltative; obbligatorie per la normativa nazionale; obbligatorie per la normativa europea; ancora ammesse in via transitoria; a scopo puramente promozionale, ecc. Questo eccesso di informazioni scoraggia il consumatore dalla lettura, con il risultato che l'etichetta nel suo complesso è generalmente sottoutilizzata.

Una buona etichetta deve raggiungere essenzialmente tre obiettivi:

- fornire informazioni sulla natura, sulle caratteristiche e sul quantitativo netto dell'alimento, affinché il consumatore sia in grado di comparare qualità, quantità e prezzo dei prodotti per operare scelte consapevoli;
- fornire informazioni sulle modalità d'uso e sul periodo entro cui il prodotto deve essere consumato, per evitare inconvenienti o danni a seguito del suo utilizzo improprio;
- fornire informazioni sul produttore, per tutelare il consumatore contro possibili frodi e in caso di danni.

Naturalmente il produttore vede l'etichettatura anche come uno strumento per sottolineare i vantaggi offerti dai propri prodotti attraverso la comparazione con quelli della concorrenza. Tuttavia le menzioni riportate non dovranno in nessun caso:

- indurre l'acquirente a fraintendere le caratteristiche del prodotto alimentare, soprattutto in merito a natura, identità, qualità, composizione, conservazione, origine e fabbricazione;
- evocare proprietà o effetti che il prodotto non possiede, come ad esempio proprietà curative (prerogativa di alcuni prodotti aventi caratteristiche particolari).

Il settore dell'etichettatura dei prodotti alimentari è in continuo fermento. Sebbene il principale punto di riferimento sia ancora il Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, "Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari", nuovi provvedimenti – sia

europei che nazionali – si sono succeduti e continuano a succedersi modificando di continuo la normativa di settore.

Tra le varie norme, possiamo distinguere quelle di tipo orizzontale, cui spetta il compito di fissare i principi generali dell'etichettatura, e quelle di tipo verticale, che completano il quadro disciplinando gli aspetti specifici determinati dalle caratteristiche proprie dei singoli prodotti.

Le principali norme orizzontali sono le seguenti:

- Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, sull'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Regola elementi fondamentali dell'etichetta, quali: la denominazione di vendita, l'elenco degli ingredienti, la quantità netta, la data di scadenza, il nome del fabbricante o del confezionatore, la sede dello stabilimento, il lotto, le modalità di conservazione e di utilizzazione, ecc.;

- Decreto Legislativo 8 febbraio 2006, n. 114, sull'obbligo di indicazione degli ingredienti con possibile effetto allergenico. Garantisce ai cittadini – soprattutto a quelli con sensibilità conclamata verso alcuni ingredienti ed additivi alimentari – un'adeguata informazione sul contenuto degli alimenti introducendo una lista di sostanze considerate "allergeniche" da menzionare obbligatoriamente in etichetta, se presenti in un prodotto alimentare.

- Regolamento CE n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del

Consiglio del 20 dicembre 2006, sulle indicazioni nutrizionali e sulla salute. Tutela i consumatori vietando ogni informazione: inesatta, poco comprensibile o ingannevole; che susciti dubbi circa la sicurezza o l'adeguatezza nutrizionale di altri prodotti; che incoraggi o tolleri un consumo eccessivo di un determinato prodotto; che inciti a consumare un prodotto affermando o suggerendo direttamente o indirettamente che un'alimentazione equilibrata non fornisce da sola tutti gli elementi nutritivi necessari; che cerchi di spaventare il consumatore facendo riferimento ad alterazioni delle funzioni corporali.

Per le norme verticali, assai numerose e difficili da sintetizzare, si rimanda alla consultazione del sito [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it).



Il settore degli Organismi Geneticamente Modificati (OGM) è regolato dai regolamenti (CE) n. 1829/2003 e 1830/2003, in vigore dal 18 aprile 2004.

Il primo, relativo a mangimi e alimenti geneticamente modificati, definisce la procedura di autorizzazione per l'immissione in commercio di un OGM o di un alimento GM, stabilisce i requisiti specifici in materia di etichettatura e fissa le soglie di tolleranza della presenza accidentale o tecnicamente inevitabile di OGM.

Il secondo prescrive nuove regole in materia di tracciabilità e stabilisce ulteriori prescrizioni di etichettatura degli alimenti GM, da rispettare in tutte le fasi della loro immissione in commercio. In particolare, dispone che vengano attuate ispezioni, controlli e analisi necessari per garantire il rispetto del regolamento stesso.

Il Regolamento (CE) n. 882/2004, relativo al controllo ufficiale, prevede la predisposizione di piani nazionali pluriennali per il controllo del rispetto delle specifiche disposizioni del settore alimentare in tutte le fasi della filiera.

Dal punto di vista dell'etichettatura, le norme stabiliscono l'obbligo di indicare se un prodotto contiene ingredienti geneticamente modificati. Le diciture previste sono due: "geneticamente modificato" oppure "prodotto da (nome dell'ingrediente) geneticamente modificato".

Nel caso di alimenti preconfezionati, la dicitura deve comparire in modo ben visibile nell'elenco degli ingredienti, accanto all'ingrediente transgenico cui si riferisce; per i prodotti sfusi l'informazione deve essere fornita tramite cartelli o espositori. Il vincolo di etichettatura non riguarda gli alimenti che, a causa di contaminazioni accidentali, contengono ingredienti con una quota di OGM inferiore allo 0,9%.

Di recente ha fatto molto discutere l'equiparazione del metodo di produzione biologico a quello convenzionale in tema di OGM determinata dal Regolamento sull'agricoltura biologica approvato il 21 giugno 2007. Il Regolamento, in vigore dal 1° gennaio 2009, definisce infatti la soglia dello 0,9% di inquinamento accidentale e non evitabile, al di sopra del quale scatta l'obbligo di etichettatura "contenente OGM" e la conseguente decertificazione per il bio. Con una contaminazione al di sotto tale soglia, invece, il prodotto può essere etichettato e venduto come biologico.

I prodotti con il marchio di qualità hanno un impatto importante sulla conservazione del territorio e sulla valorizzazione delle produzioni. Per questi prodotti esiste un forte legame tra alimento e produzione locale e di conseguenza un livello di prezzo più elevato rispetto ai normali prodotti alimentari.

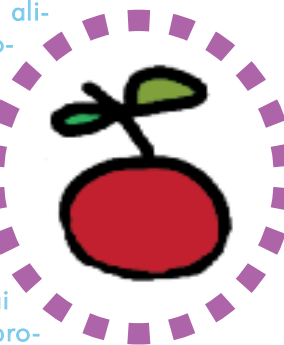
I prodotti tipici sono caratterizzati dai marchi:

- Denominazione di origine protetta (DOP): è un riconoscimento assegnato ai prodotti agricoli ed alimentari, le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata e il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico, comprensivo dei suoi fattori naturali ed umani.

- Indicazione geografica protetta (IGP): è relativo al nome di una regione o di un luogo determinato che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare che è originario di tale regione, o di tale luogo determi-

nato, e che esprime una determinata qualità, una reputazione o un'altra caratteristica che possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata.

- Specialità tradizionale garantita (STG): si riferisce a prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico tradizionale di una particolare zona geografica, al fine di tutelarne la specificità. L'aspetto che distingue le STG dalle DOP e dalle IGP è la provenienza geografica: la produzione di Specialità Tradizionali Garantite non deve appartenere ad una zona geografica come i prodotti DOP, ma deve solo rispettare un metodo di produzione tipico.



Il metodo di coltivazione e di allevamento biologico ammette solo l'impiego di sostanze naturali, cioè già presenti in natura, escludendo l'utilizzo di concimi, diserbanti, insetticidi, fitofarmaci o altri prodotti di sintesi chimica. Le tecniche di coltivazione e di allevamento permettono il mantenimento dell'ecosistema, la salvaguardia dell'ambiente e il benessere animale. Si raggiungono così due obiettivi:

- un beneficio per la collettività (salute, ambiente)
- il risparmio di risorse non rinnovabili.

La garanzia che ci troviamo davanti ad un prodotto proveniente da agricoltura biologica è data dall'etichettatura. L'etichetta dei prodotti biologici, infatti, deve riportare le seguenti indicazioni:

- nome dell'organismo di controllo autorizzato, e suo codice, preceduto dalla sigla IT
- codice dell'azienda controllata
- numero di autorizzazione (sia per i prodotti agricoli freschi che trasformati)
- dicitura "organismo di controllo autorizzato con D.M. Mi.R.A.A.F. n... del ... in applicazione del Reg. CEE n.2092/91"

Non è mai semplice fornire consigli per fare buoni acquisti, e questo è più che mai vero nel campo della spesa alimentare. Sono molte le variabili da prendere in considerazione, ed affidarsi al proprio buon senso è spesso l'unica soluzione possibile. L'importante è non farsi condizionare: andare a fare la spesa con le idee ben chiare, possibilmente con una lista di ciò che si deve comprare, e adottare ad una serie di piccoli accorgimenti:

- prestare molta attenzione al rispetto dei requisiti igienici nel punto vendita (pulizia e aerazione dei locali, funzionamento dei frigoriferi, uso di sopravesti e, ove previsto, di copricapo e guanti da parte del personale, ecc.)
- preferire prodotti semplici e freschi rispetto a preparazioni complesse e conservate;
- preferire prodotti di stagione e, ove possibile, locali;
- controllare sempre con cura l'integrità delle confezioni;
- verificare date di scadenza ed eventuali istruzioni per la conservazione e l'uso riportate in etichetta;
- nel caso di congelati o surgelati, verificare che non vi siano tracce di totale o parziale scongelamento.
- preferire i prodotti che privilegiano, fra le informazioni in etichetta, le notizie sulle caratteristiche del pro-

dotto e delle materie prime impiegate, sui metodi di lavorazione, le informazioni nutrizionali ed altre notizie facoltative, e che comunque hanno etichette "chiare e trasparenti";

■ diffidare dei prodotti che vantano in etichetta proprietà salutistiche o terapeutiche non dimostrate o dimostrabili, generiche o comunque tali da condizionare in modo scorretto le scelte di acquisto dei consumatori ed indurli in pericolosi equivoci.



Il consumatore può denunciare l'eventuale ingannevolezza del messaggio pubblicitario o delle informazioni in etichetta all'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (il numero verde gratuito 800 166661 è appunto dedicato ai consumatori che intendano segnalare presunti casi di pratiche commerciali scorrette, pubblicità ingannevole e occulta).

Se invece si verificano inconvenienti di altro tipo al momento dell'acquisto o conseguentemente al consumo di un alimento (o di un integratore alimentare), le segnalazioni vanno indirizzate ai NAS, alla polizia municipale e alla ASL di zona, che possono intervenire in tempi rapidi.

È comunque buona regola inviare comunicazione delle irregolarità riscontrate anche ad un'associazione di consumatori.

Nel caso di danno alla salute imputabile al consumo di alimenti o di integratori alimentari, la responsabilità civile e penale può essere sia del produttore che del commerciante, ed il consumatore può rivolgersi al Giudice per far valere il suo diritto al risarcimento.



## Progetto cofinanziato da:



MINISTERO  
DELLO SVILUPPO ECONOMICO  
DG AMTC



EUROPEAN COMMISSION  
DG SANCO



Provincia Autonoma  
di Bolzano

