

Regole per *informare*

Valerio Giaccone
Dipartimento di Medicina animale, Produzioni e Salute
Università di Padova

Motivazioni

I consumatori hanno
il diritto di ricevere ...

... informazioni precise
su ciò che mangiano

Motivazioni

Gli OSA sono
obbligati per legge ...

... a fornire informazioni
(esatte e trasparenti)

A che serve

La *trasmissione* di informazioni ...

... assume una valenza sanitaria

Oggi ...

... è riduttivo parlare di ...

... *etichettatura* degli alimenti

Perché ...?

Le informazioni "legali"
sono trasmesse ...

... ai consumatori per varie vie

I flussi di informazioni



In filiera

Le informazioni devono fluire correttamente ...
... lungo la filiera degli alimenti

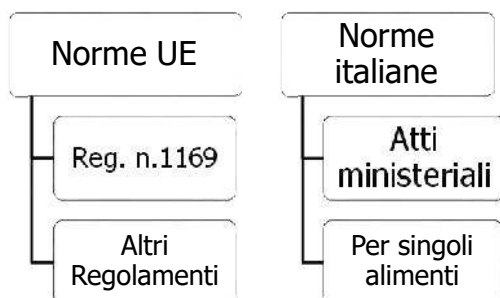
Essenziale

Gli OSA devono essere ben coordinati ...
... per ottenere una corretta trasmissione di segnali

Le regole

Non sono tutte in una legge
Sono un distillato di più norme

Assetto giuridico



Dato di fatto

Tutti questi riferimenti si intersecano ...
... e si associano fra loro

Risultato

L'etichetta di un alimento ...

... è un *mosaico* di leggi

Le norme ...

... sono articolate fra loro
"a sistema solare" ...

... con reciproche
forze di gravitazione

Etichetta

=

Salubrità

Dato di legge

Le informazioni che diamo
ai consumatori sono ...

... un requisito igienico-sanitario

Art. 14 Reg. 178

1. Gli alimenti a rischio
non possono essere immessi
sul mercato

Art. 14 Reg. 178

2. Gli alimenti sono
considerati a rischio (...):

- a) se sono dannosi per la salute
- b) se sono inadatti al consumo umano

Reg. 178 – Art. 14

Per determinare se un alimento sia a rischio occorre prendere in considerazione ... :

- (a) le condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore in ciascuna fase di produzione, trasformazione e distribuzione

Art. 14 Reg. 178

- (...) b) le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese le informazioni riportate sull'etichetta o altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento

Importante ...

... mantenere
la catena del freddo ...

... ma anche cuocere bene !

Reg. 852 – art. 2

«**igiene degli alimenti**» («igiene»)
le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare
tenendo conto dell'uso previsto

Reg. 1169 – Art. 4

Principi che disciplinano le informazioni obbligatorie

1. Le eventuali informazioni obbligatorie sugli alimenti richieste dalla normativa in materia di informazioni sugli alimenti rientrano, in particolare, in una delle seguenti categorie: (...)

Reg. 1169 – Art. 4

Principi che disciplinano le informazioni obbligatorie

- (...) in una delle seguenti categorie:
b) informazioni sulla protezione della salute dei consumatori e sull'uso sicuro dell'alimento.

Reg. 1169 – Art. 4

Principi che disciplinano le informazioni obbligatorie (...) in una delle seguenti categorie:

Tali informazioni riguardano in particolare:
ii) la durata di conservazione, le condizioni di conservazione e **uso sicuro**;

OSA stabilisce ...

- ... vita commerciale
- ... come va conservato
- ... come lo devi usare

Shelf life

Paradossale

La 'legge' non ha previsto ...
... una VERA definizione di *shelf life*

Reg. 2073

«Conservabilità»

Il periodo che corrisponde al periodo che precede il termine minimo di conservazione o la data di scadenza

Wikipedia

Shelf life is ...

... the length of time that a commodity may be stored without becoming unfit for use or consumption

Gyesley - 1991

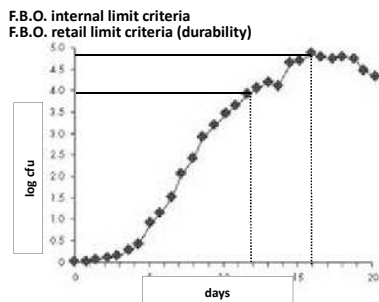
Shelf life is the recommended maximum time for which products or fresh produce can be stored, during which the defined quality of a specified proportion of the goods remains acceptable under expected (or specified) conditions of distribution, storage and display

Shelf life definition
SANCO/1628/2008 ver. 9.3

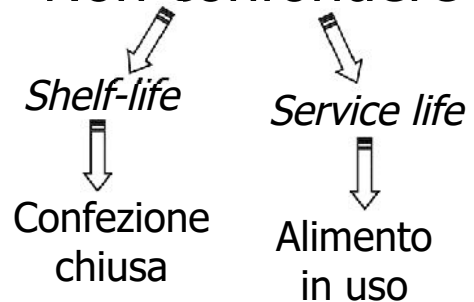
The shelf-life is defined as a period of time for which a product remains safe and meets its quality specifications under expected storage and use. The shelf-life determines the durability date and is expressed as a "use by" or "best before" date in a product as described in Articles*omissis*

La shelf life è il periodo di tempo durante il quale un prodotto resta sicuro e mantiene le sue specifiche qualità in base alle modalità di stoccaggio e di uso previsto.

La shelf life determina e condiziona la vita commerciale che è espressa sull'etichetta con "da consumarsi entro" o "da consumarsi preferibilmente entro", come descritto negli articoli *omissis*



Non confondere



Service life

A general term used to quantify the average or standard life expectancy of an item or equipment while in use

Quindi ...

... sarebbe opportuno anche determinare ...

... una qualche *service life*

Reg. 1169 – Art. 4

Principi che disciplinano le informazioni obbligatorie (...) in una delle seguenti categorie:

Tali informazioni riguardano in particolare:
iii) l'impatto sulla salute, compresi i rischi e le conseguenze collegati a un **consumo nocivo** e **pericoloso** dell'alimento;

Domanda ...

Chi è che fa un "consumo nocivo" ?

Il produttore
o il consumatore ?

Quindi ...

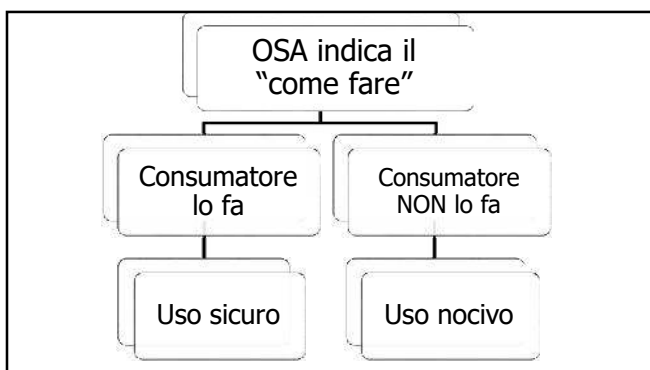
Chi è responsabile del "consumo nocivo" ?

Il produttore
o il consumatore ?

E come ?

Non applicando correttamente ...

... le "istruzioni per l'uso"



Istruzioni per l'uso

Istruzioni

Sono una delle
indicazioni obbligatorie ...
... da portare in etichetta

Reg. 1169 – Art. 9

(...) sono obbligatorie
le seguenti indicazioni:

j) le istruzioni per l'uso,
per i casi in cui la loro omissione renderebbe
difficile un uso adeguato dell'alimento;

Reg. 1169 – Art. 27

Istruzioni per l'uso

Le istruzioni per l'uso
di un alimento sono indicate in
modo da consentire un
uso adeguato dello stesso.

Ad esempio ?

Indicazioni per la
corretta detenzione ...
... o per la cottura del prodotto

Per deduzione

Anche i consumatori
finali diventano ...
... garanti per la
sicurezza del prodotto

Da bibliografia

Negli USA
l'87% dei consumatori ...
... non sa cuocere bene
un hamburger

Phang e Bruhn (2011). "Burger preparation: what consumers say and do in the home". Journal of Food Protection, 74, 1708-1716.

Attenzione ...

Per indicare in etichetta
i dati di un uso sicuro ...

... bisogna dimostrare di averli
ottenuti in modo scientifico

Andare oltre

Fornire in etichetta
dati sull'alimento è ...

... solo uno dei modi per
trasmettere informazioni

Altre vie

Si possono usare
altri strumenti per ...

... veicolare informazioni
(via telematica)

Vedi ...

... la definizione di
«informazioni» messa ...

... all'art. 2 punto 3
del Reg. n. 1169

Art. 3 Reg. 1169

(...) le informazioni concernenti un alimento
e messe a disposizione del consumatore
finale mediante un'etichetta, altri materiali
di accompagnamento o qualsunque altro
mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia
moderna o la comunicazione verbale

Doveri e responsabilità

Dato di fatto

Chi produce alimenti
si assume la responsabilità ...
... di ciò che porta in etichetta

Regola generale

Nella UE circolano solo alimenti ...
... etichettati correttamente

In negativo

È vietato il commercio
di alimenti ...
... se non sono
etichettati correttamente

Chi produce ...

... è il diretto responsabile
dell'etichettatura
Vedi art. 8 Regolamento n.1169

Art. 8 Reg. 1169

L'OSA responsabile delle informazioni
sugli alimenti è l'operatore con il cui nome
(...) è commercializzato il prodotto o,
se tale operatore non è stabilito nell'Unione,
l'importatore nel mercato dell'Unione

Chi produce ...

... per impostare la etichetta ...
... fa riferimento
alle norme UE e nazionali

Art. 8 Reg. 1169

L'OSA responsabile delle informazioni sugli alimenti assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali

E chi vende ?

Anche gli OSA a valle del produttore ...
... sono responsabili dell'etichettatura

Art. 8 Reg. 1169

Gli OSA che non influiscono sulle informazioni relative agli alimenti non forniscono alimenti di cui conoscono o presumono (...) la non conformità alla normativa in materia di informazioni sugli alimenti applicabile e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali

In sunto

Gli "attori" della filiera sono tutti responsabili ...
... delle informazioni che arrivano al consumatore

Infatti ...

... al punto 5 dell'art. 8 del Reg. 1169 ...

... trovate scritto che ...

Art. 8 Reg. 1169

(...) gli OSA, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano e verificano la conformità ai requisiti previsti dalla normativa in materia di informazioni sugli alimenti e dalle pertinenti disposizioni nazionali attinenti alle loro attività

Per deduzione

Tra i doveri di chi produce
e vende alimenti ...

... c'è anche quello di
verificare le etichette

A *pro memoria*

Gli alimenti possono
essere venduti ...

... in confezione originale
(pre-imballati) o "sfusi"

Attenzione

Va controllata la
corretta etichettatura ...

... degli alimenti sfusi/preincartati

Art. 8 punto 7

Gli OSA, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano che le informazioni sugli alimenti non preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività siano trasmesse all'OSA che riceve tali prodotti, in modo che le informazioni obbligatorie sugli alimenti siano fornite al consumatore finale

Ricordate

Ai fini dell'etichettatura
la norma equipara ...

... le collettività
al consumatore finale

Reg. n.1169 – Art. 2

«collettività»

qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui (...) sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale

Deroga

Quando l'alimento è destinato a collettività ...

... le informazioni possono essere poste nei ddt

Però ...

... se l'alimento si presenta pre-imballato ...

... sulle singole confezioni bisogna riportare ...

Indicare almeno ...

<input type="checkbox"/>	Denominazione di vendita
<input type="checkbox"/>	Durabilità (TMC o data di scadenza)
<input type="checkbox"/>	Modalità di conservazione o uso
<input type="checkbox"/>	Nome e indirizzo del produttore

Attenzione

Da aprile 2018 è in attuazione ...

... il D. Lgs. n.145 del 15.09.2017

Solo in Italia

Oltre al produttore, indicare stabilimento ...

... di produzione e di confezionamento

Doveri

delle

Autorità sanitarie

Attenzione

Reg. n.1169 non fa riferimento ...
... a controlli di Stato obbligatori

Però ...

... è evidente che l'etichettatura ...
... è parte integrante
della sicurezza alimentare

Di conseguenza

Anche l'etichettatura
ricade sotto i controlli ...
... delle Autorità sanitarie
(art. 17 Reg. n.178)

Art. 17 Reg. 178

Gli Stati membri applicano
la legislazione alimentare e controllano
e verificano il rispetto delle pertinenti
disposizioni della medesima da parte
degli OSA in tutte le fasi della
produzione, della trasformazione e
della distribuzione

Per deduzione

Se un OSA
non rispetta le leggi ...
... il suo comportamento
va sanzionato

Come sapete ...

I Regolamenti CE
non prevedono sanzioni
Sono gli Stati membri a stabilirle

Art. 17 Reg. 178

Gli Stati membri determinano inoltre le misure e le sanzioni da applicare in caso di violazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi. Le misure e le sanzioni devono essere effettive, proporzionate e dissuasive.

Non solo
"etichetta"

Le violazioni

L'etichettatura è solo una delle strategie ...
... per mettersi in contatto con i consumatori

Tre strategie

- Etichettatura
- Presentazione
- Pubblicità

Le violazioni

La *ratio* dei legislatori UE la troviamo ...
... all'art. 16 del Regolamento 178

Art. 16 Reg. 178

(...) l'etichettatura, la pubblicità e la presentazione degli alimenti, compresi la loro forma, il loro aspetto o confezionamento, i materiali di confezionamento usati, il modo in cui gli alimenti sono disposti, il contesto in cui sono esposti e le informazioni rese disponibili su di essi attraverso qualsiasi mezzo, **NON devono trarre in inganno** i consumatori

Le violazioni

Il concetto è ribadito
anche nell'art. 18 ...

... dello stesso Reg. 178

Art. 16 Reg. 178

La legislazione alimentare si prefigge di tutelare gli interessi dei consumatori e di costituire una base per consentire ai consumatori di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano.

Essa mira a prevenire (...):

- a) le pratiche fraudolente o ingannevoli
- b) l'adulterazione degli alimenti
- c) ogni altro tipo di pratica in grado di indurre in errore il consumatore

La "pubblicità"

Qui vale la definizione ...

... del Decreto Legislativo
n.145 2 agosto 2007

Pubblicità

Qualsiasi forma di messaggio che è diffuso, in qualsiasi modo, nell'esercizio di un'attività commerciale, industriale, artigianale o professionale allo scopo di promuovere il trasferimento di beni mobili o immobili, la prestazione di opere o di servizi oppure la costituzione o il trasferimento di diritti ed obblighi su di essi

L'inganno

Lo stesso Decreto
dà la definizione ...

... di pubblicità ingannevole

Pubblicità ingannevole

Qualsiasi pubblicità che in qualunque modo, compresa la sua presentazione, è idonea ad indurre in errore le persone fisiche o giuridiche alle quali è rivolta o che essa raggiunge e che, a causa del suo carattere ingannevole, possa pregiudicare il loro comportamento economico ovvero che sia idonea a ledere un concorrente

Presentazione

Non abbiamo una
definizione di legge
Il termine ricorre più volte
nel Reg. 1169

Presentazione

Un'idea di cosa sia la troviamo ...

... nell'art. 7 del Reg. 1169
(pratiche leali)

Presentazione

... in particolare forma,
aspetto o imballaggio,
materiale d'imballaggio utilizzato,
modo in cui sono disposti
o contesto nel quale sono esposti