

SITI Abruzzo-Molise

» ADDITIVI ENZIMI ed AROMI NEGLI ALIMENTI
e LORO MODALIA' di INDICAZIONE IN ETICHETTA

27 MAGGIO 2017
Dr. Giuseppe De Giovanni

Additivi

Gli additivi sono una particolare categoria di ingredienti, il cui uso non è libero, ma sottoposto a precise regole.

L'armonizzazione comunitaria in materia ha rappresentato una svolta importante per il corretto svolgimento del mercato europeo: l'adozione di norme comuni, infatti, ha enormemente semplificato l'operato dell'industria, eliminando molti ostacoli alla libera circolazione ed offrendo un elevato livello di tutela della salute umana.

Regolamenti di settore

Gli additivi sono essenzialmente disciplinati dalle seguenti norme comunitarie:

a) Regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento e del Consiglio del 16 dicembre 2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari;

b) Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari;

c) Regolamento (CE) n. 257/2010 della Commissione del 26 marzo 2010, che istituisce un programma relativo a una nuova valutazione degli additivi autorizzati;

c) Regolamento (UE) n. 1129/2011 del Parlamento e del Consiglio dell'11 novembre 2011 che istituisce un elenco dell'Unione degli additivi alimentari;

d) Regolamento (UE) n. 1130/2011 dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato III del regolamento n. 1334/2008;

e) Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione del 9 marzo 2012, che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari;

f) Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni al consumatore ed in particolare l'allegato III punti 1 e 2 e l'allegato VII parte C.

Altri sono stati adottati per aggiornare le liste o apportare aggiornamenti necessari, quali il Regolamento (UE) n. 2327/2012 della Commissione.

Regolamento 1333/08

Nell'abrogare tutte le direttive adottate negli anni passati, il regolamento recupera quanto ancora valido, soprattutto le definizioni, le esclusioni e le inclusioni e precisa gli aspetti che necessitavano di chiarimenti.

Il regolamento è già in applicazione.

Contenuto del Regolamento

- » Deleghe alla Commissione;
- » Etichettatura degli additivi destinati alla vendita ai consumatori;
- » Etichettatura degli additivi non destinati alla vendita ai consumatori;
- » Elenchi comunitari :
 - » Elenco delle categorie funzionali (allegato I): loro nomi;
 - » Elenco degli additivi autorizzati (allegato II);
 - » Elenco degli additivi ammessi negli additivi, negli enzimi e negli aromi (allegato III);
 - » Elenco dei prodotti tradizionali per i quali è possibile vietare l'impiego di determinate categorie di additivi (allegato IV); Per l'Italia sono considerati tradizionali la Mortadella, il Cotechino e lo Zampone venduti come "tradizionale italiano".
 - » Elenco dei coloranti che devono riportare informazioni supplementari.

Definizione di additivo

Additivo alimentare è “una qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata come ingrediente tipico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per un fine tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell’ imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino direttamente o indirettamente componenti di tali alimenti”.

Requisiti degli additivi

L'uso degli additivi deve rispondere a precisi e rigorosi criteri:

- a) devono essere autorizzati e possedere i requisiti di purezza stabiliti;
- b) devono rispondere ad una necessità tecnologica;
- c) non devono indurre in errore il consumatore, anzi devono presentare un vantaggio.
- d) possono essere utilizzati nei casi e con le dosi massime consentite;
- e) devono essere etichettati in conformità a quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 1169/2011.

Importanza degli additivi

- » Gli additivi sono essenziali sia per la preparazione che per la conservazione delle caratteristiche qualitative degli alimenti e garantire che l'alimento sia sicuro, nutriente e appetitoso.

Controllo degli additivi

Aspetto importante della materia è il controllo da effettuare a norma del regolamento (CE) n. 882/04 (Considerando 23) allo scopo di assicurare il rispetto del regolamento n. 1333/08,

Etichettatura degli additivi

Ai fini dell'etichettatura occorre distinguere gli additivi alimentari destinati alla vendita tal quali da quelli utilizzati nella preparazione industriale/artigianale dei prodotti alimentari.

Additivi destinati ad utilizzazione industriale/artigianale

Le indicazioni obbligatorie richieste per gli additivi destinati ad utilizzazione industriale (non diretti alla vendita al consumatore) sono:

a) **la denominazione**, prima costituita dal nome specifico dell'additivo e dal relativo numero E. A partire dal 20 gennaio 2010 è venuto meno l'obbligo di fornire ambedue le indicazioni: la denominazione può essere costituita dal nome e/o dal numero E.

b) *elenco degli ingredienti*, cioè dei singoli componenti della preparazione, nel caso di miscele o di preparati costituiti da più sostanze; occorre menzionare anche la percentuale dei componenti soggetti a limitazioni quantitative in un prodotto alimentare oppure occorre fornire adeguate informazioni sulla composizione della miscela o del preparato, onde consentire all'utilizzatore di osservare i limiti massimi nel prodotto finito;

c) la menzione "*per alimenti*" o un riferimento specifico più preciso nel caso di additivo destinato ad un uso specifico;

d) *dicitura del lotto, nome e indirizzo del responsabile commerciale nonché la quantità netta*, da riportare con le modalità generali prescritte per i prodotti alimentari preconfezionati.

e) le *modalità di conservazione e di utilizzazione e le istruzioni per l'uso* sono menzionate se necessarie per un uso appropriato o idonea conservazione ed utilizzazione dell'additivo.

Additivi destinati ad utilizzazione industriale/artigianale (Cont.)

Per gli additivi destinati ad uso industriale prima non era richiesta l'indicazione della data, né scadenza né TMC. Questa è stata resa obbligatoria a partire dal 20 gennaio 2010.

Le seguenti indicazioni (istruzioni per l'uso, nome e sede del responsabile commerciale e la percentuale massima dei componenti delle miscele o dei preparati) possono non figurare sull'imballaggio ma solo sui documenti commerciali che devono accompagnare il prodotto o pervenire prima della consegna. Sull'imballaggio o sul recipiente, apposta su una parte facilmente visibile, deve figurare la dicitura *“non destinato alla vendita al dettaglio”*.

Qualora gli additivi siano forniti in cisterne, le indicazioni obbligatorie possono figurare tutte sui documenti commerciali. In tal caso questi devono accompagnare la merce; non possono pervenire all'interessato diversamente.

Gli additivi destinati ad uso professionale possono riportare le indicazioni in una lingua facilmente comprensibile per gli acquirenti, non necessariamente in lingua italiana.

Claims o Messaggi

Spesso, nell'etichettatura degli alimenti, si ricorre a messaggi relativi alla assenza di additivi, in particolare alla assenza di coloranti e di conservanti.

Non ci sono divieti al riguardo, purché vengano rispettati i principi prescritti dall'articolo 7 del Regolamento n. 1169/2011.

In particolare occorre evitare di attribuire al prodotto caratteristiche che sono comuni agli analoghi prodotti fabbricati dai competitors.

Additivi destinati alla vendita al consumatore

Gli additivi destinati al consumatore rispondono alle regole previste dal Regolamento n. 1169/2011 con le seguenti integrazioni:

a) la denominazione era prima costituita dal solo nome specifico dell'additivo. Con decorrenza 20 gennaio 2010 è obbligatoria l'indicazione anche del numero E. Gli edulcoranti da tavola, poi, riportano l'indicazione *“Edulcorante da tavola a base di”* completato dall'indicazione dell'edulcorante utilizzato;

b) la menzione *“per alimenti”* o un riferimento specifico più preciso nel caso di additivo destinato ad un uso specifico;
Non è richiesta l'indicazione della percentuale dei componenti soggetti a limitazione.

Edulcoranti da tavola

Sugli edulcoranti da tavola, contenenti polioli o aspartame o entrambi, devono figurare le seguenti avvertenze:

“un consumo eccessivo può avere effetti lassativi”
per i polioli in quantità superiore a 10%;

“contiene una fonte di fenilalanina” per l'aspartame, se menzionato in chiaro; se figura col numero E, la dicitura è: *“Edulcorante aspartame (una fonte di fenilalanina)”*.

Tutte le informazioni fornite al consumatore devono figurare in lingua italiana.

Additivi ingredienti

Gli additivi, utilizzati negli alimenti, sono ingredienti e devono essere menzionati con le modalità previste dalla parte C dell'allegato VII del Regolamento (UE) n. 1169/2011 (colorante, conservante, antiossidante, ecc) seguita dal nome del o degli additivi o dal relativo *numero E*.

Esempio:

Colorante E 100 oppure Colorante curcumina;

Conservante lisozima o Conservante E 1105.

Nessun problema se figurano entrambe le diciture:

Conservante lisozima E 1105.

Additivi allergeni

Gli additivi, utilizzati nella fabbricazione di un prodotto, derivanti da un allergene o contenenti allergeni, che non figurano nel nome del prodotto finito, devono essere completati da uno specifico riferimento, a meno che l'allergene non figuri nel nome del prodotto.
Esempio:

emulsionante lecitina di uova oppure emulsionante E 322 (da uova).

Numerazione degli additivi

Alcune categorie di additivi hanno una specifica numerazione che non deve essere trascurata, perché parte integrante del nome dell'additivo. Il caramello ammoniacale, ad esempio, è individuato col numero E 150 c. Il solo numero E 150 fornirebbe una informazione incompleta. Il gruppo è infatti così costituito:

- E 150 a caramello semplice
- E 150 b caramello solfito-caustico
- E 150 c caramello ammoniacale
- E 150 d caramello solfito-ammoniacale.

Numerazione degli additivi

Alcuni gruppi di additivi sono suddivisi in sottogruppi, per particolari esigenze estranee all'etichettatura. Essi possono figurare nell'elenco degli ingredienti del prodotto nel quale sono utilizzati col nome del gruppo, piuttosto che col nome specifico o coi nomi specifici.

Esempio: Carbonati di sodio

- i) carbonato di sodio*
- ii) carbonato acido di sodio*
- iii) sesquicarbonato di sodio.*

Coloranti

Nell'etichettatura degli alimenti che contengono i seguenti coloranti (vedasi al riguardo l'allegato V del regolamento (CE) 1333/08):

- Sunset yellow (E 110) x
- Giallo di chinolina (E 104) x
- Carmosina (E 122)
- Rosso allura (E 129)
- Tartrazine (E 102)
- Ponceau 4R (E 124) x

con decorrenza 20 luglio 2010, deve figurare la seguente menzione *“Può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini”*.

Tale dicitura non si applica quando i coloranti sono utilizzati per usi esterni, cioè per la marcatura delle carni o per la stampigliatura o la decorazione dei gusci d'uovo o per prodotti non destinabili ai bambini.

X soppressi dal reg. (CE) 232/212

Coloranti per uso specifico

I coloranti, che possono essere utilizzati per la bollatura delle carni, sono i seguenti: E 133 (blu brillante FCF), E 129 (rosso allura AC) e E 155 (bruno HT), utilizzabili sia singolarmente sia in miscela; essi non sono considerati ingredienti e, quindi, non figurano nell'etichettatura delle carni.

Perché si utilizzano i coloranti

- » Sono essenzialmente 3 le motivazioni:
 - » a) Compensare la perdita di colore dovuta ad esposizione alla luce, all'aria, a temperature estreme, all'umidità, ecc..;
 - » b) Compensare le variazioni naturali o stagionali delle materie prime o gli effetti della lavorazione;
 - » c) Restituire il colore naturale a un determinato alimento, quando questo si presenta in maniera diversa da come è concepito dal consumatore.
- » *Resta in ogni caso il divieto di mascherare le caratteristiche dell'alimento attraverso l'uso dei coloranti.*

Limitazioni d'impiego

- » In materia di utilizzo degli additivi sono previste due modalità d'uso importanti, che mirano a semplificarne le operazioni e da tener presenti per un corretto controllo:
- » a) la presenza di un additivo è ammessa in un prodotto composto, nella cui fabbricazione è vietato, nella misura in cui è ammesso in uno degli ingredienti utilizzati (Es: gelati preparati con frutta conservata);
- » b) un prodotto, per la cui preparazione è vietato l'uso di un additivo, può contenere detto additivo se destinato alla preparazione di un prodotto composto nel quale l'additivo è ammesso. In tal caso il prodotto riporta la dicitura "non è destinato alla vendita al dettaglio".(Es: farine additivate, in quanto destinate alla preparazione di prodotti dolciari da forno).

GAS

Per il confezionamento dei prodotti alimentari è consentito l'uso dei seguenti gas: *E 290 anidride carbonica, E 938 argon, E 939 elio, E 941 azoto, E 942 protossido di azoto, E 948 ossigeno, E 949 idrogeno.*

Questi gas, non considerati ingredienti, sono utilizzati a scopo di conservazione del prodotto; Sulla etichetta del prodotto finito deve figurare la dicitura "*confezionato in atmosfera protettiva*".

Modalità specifiche di indicazione

Le denominazioni del prodotto finito devono essere completate dalle seguenti diciture:

b) “*con edulcorante (i)*”, se gli zuccheri sono stati sostituiti totalmente da edulcoranti;

c) “*con zucchero (i) ed edulcorante (i)*”, se gli zuccheri sono stati sostituiti solo in parte da edulcoranti.

I singoli edulcoranti utilizzati sono menzionati nell’elenco degli ingredienti e non nella denominazione.

Generalmente queste diciture (obbligatorie) sono utilizzate quando contestualmente si usano i claims “senza zuccheri” o “a basso contenuto di zuccheri” (volontari).

Obblighi per gli operatori

- » L'articolo 26 del Regolamento prescrive che sia i produttori sia gli utilizzatori di un additivo comunichino immediatamente ai servizi della Commissione ogni informazione scientifica o tecnica che possa incidere sulla sicurezza dell'additivo stesso.

Monitoraggio

- » Gli additivi che sono stati autorizzati prima del 20 gennaio 2009 sono sottoposti a nuova valutazione dei rischi da parte dell'EFSA.

Aromi

Anche gli aromi sono stati assoggettati ad una specifica disciplina comunitaria col regolamento (CE) n. 1334/08 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008.

Gli aromi non sono additivi e tra gli aromi non sono contemplati i prodotti non trasformati che hanno natura aromatizzante, quali spezie, erbe aromatiche, infusioni e relative miscele.

Aromi

Altri richiami importanti del regolamento:

a) gli aromi, generalmente utilizzati per migliorare o modificare l'odore e/o il sapore degli alimenti, devono essere sicuri e non devono indurre in errore i consumatori sulle caratteristiche degli alimenti .

In altri termini gli aromi non devono essere utilizzati per mascherare la qualità degli ingredienti utilizzati;

b) i controlli, in base al rischio, sono effettuati a norma del regolamento (CE) n. 882/04. Sostanze indesiderabili presenti nelle piante utilizzate nelle preparazioni aromatiche o tal quali devono essere mantenute entro determinati livelli. L'allegato III elenca talune sostanze con i tenori massimi tollerati con riferimento agli alimenti nei quali gli aromi sono stati aggiunti;

c) i consumatori devono essere informati sugli aromi di affumicatura utilizzati.

Definizioni

L'articolo 3 del regolamento riporta le definizioni degli aromi, delle sostanze aromatizzanti, delle preparazioni aromatiche, di aromi ottenuti per trattamento termico, di aromatizzante per affumicatura, nonché di altri termini, cui si rinvia.

Dette definizioni sono importanti ai fini della scelta del nome da utilizzare nella etichettatura degli stessi aromi destinati alla vendita.

Lista degli aromi

In applicazione del regolamento quadro, è stato adottato il regolamento (UE) n. 872/2012, che introduce la lista positiva degli aromi (oltre 2500, di cui 400 sono in attesa della valutazione tossicologica da parte dell'EFSA).

Con un altro regolamento, poi, l' 873/2012 sono state determinate misure transitorie

Aromi ingredienti

Gli aromi utilizzati nel processo produttivo degli alimenti rimangono sottoposti alle regole dell'allegato VII parte D del Regolamento (UE) 1169/2011 ai sensi del quale possono essere indicati in uno dei seguenti modi:

- a) con il termine *aroma/i*, che contempla qualsiasi forma di aromatizzazione (naturale, natural-identica e artificiale);
- b) con un nome più specifico;
- c) con una descrizione dell'aroma.

Specifiche misure sono state adottate per quanto riguarda l'etichettatura di chinino e caffeina utilizzati in quantità fino a 150 mg/kg o L. Queste sostanze devono figurare, nell'elenco degli ingredienti del prodotto finito, ad integrazione del termine "aroma (i)": "*aroma (i) compresi chinino e caffeina*" oppure "*aromi naturali (compresi chinino e caffeina)*". Va indicata ovviamente solo la sostanza utilizzata.

Aromi ingredienti

Per le sole bevande (diverse da caffè e tè) la cui denominazione riporta il termine caffè o tè e il cui tenore in caffeina supera i 150 mg/L, sono richieste anche le seguenti diciture aggiuntive: *“Tenore elevato di caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza e l’allattamento”*.

Tali diciture figurano accanto alla denominazione seguite dall’indicazione tra parentesi del tenore di caffeina espresso in mg per 100 ml.

Per le stesse bevande, ottenute per ricostituzione, se il tenore complessivo di caffeina supera i 150 mg/L, vengono utilizzate le stesse diciture

Aromi ingredienti

- » Gli alimenti, diversi dalle bevande, cui sia stata aggiunta caffeina per finalità fisiologiche, riportano altre diciture leggermente diverse: *“Tenore elevato di caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza”*, espresso in mg per 100 g/ml.
- » Per gli integratori alimentari detto tenore è espresso per porzione quale raccomandato per un consumo giornaliero.

Aroma naturale

L'uso del termine *naturale*, in aggiunta alla menzione dell'*aroma*, è consentito solo per gli aromi conformi ai criteri prescritti, cioè il componente aromatizzante contiene esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali (art.16) con esclusione di quelle che tali non sono.

Il termine "naturale" può essere utilizzato, in associazione al nome di una sostanza, solo se almeno il 95% del componente aromatizzante è stato ottenuto da materiale di base al quale viene fatto riferimento.

Il restante 5%, sempre naturale, è utilizzato per standardizzare l'aroma di..

L'aroma naturale che non raggiunge il 95% della base aromatizzante può ancora riportare il riferimento al materiale di base, se questo è facilmente riconoscibile.

Aromi non destinati al consumatore

Le indicazioni obbligatorie richieste sono:

- a) la *denominazione* costituita dal termine “aroma/i” o da un nome più specifico o da una descrizione dell’aroma.
- b) *il nome e l’indirizzo del responsabile commerciale che può essere il produttore, il grossista, l’ utilizzatore, il distributore, l’importatore;*
- c) *la dicitura del lotto di fabbricazione;*
- d) *la quantità netta o nominale;*
- e) *la data.*

Cont.

Continuazione

Sono richieste anche le seguenti indicazioni:

a) *la composizione dell'aroma*, cioè la lista delle sostanze presenti nell'aroma in ordine ponderale decrescente; non è richiesta l'indicazione della percentuale.

b) la menzione *“per alimenti”* o un riferimento più preciso per gli aromi destinati ad un uso specifico;

c) le *modalità di conservazione e di utilizzazione e le istruzioni per l'uso* sono menzionate se necessarie.

Alcune indicazioni possono figurare solo sui documenti commerciali a condizione che sull'imballaggio figuri la dicitura *“non destinato al dettaglio”* (elenco delle categorie e dei nomi e le limitazioni d'uso).

Se la consegna è fatta in cisterne, le menzioni possono figurare tutte sui documenti commerciali, *che accompagnano la merce*.

Gli aromi destinati ad uso professionale possono riportare le indicazioni in una lingua facilmente comprensibile per gli acquirenti, non necessariamente in lingua italiana.

Aromi destinati al consumatore

Agli aromi destinati al consumatore si applicano le regole generali previste per tutti gli altri prodotti alimentari dal Regolamento (UE) n. 1169/2011.

E' richiesta altresì la dicitura "*per prodotti alimentari*" o un riferimento più preciso se l'aroma ha destinazioni specifiche (uso limitato).

Aromi di affumicatura

- » Gli aromi (art. 29) sono designati solo con i termini seguenti:
- » a) diciture sopra evidenziate
- » b) “aromi di affumicatura” o “aromatizzanti di affumicatura, prodotti da alimenti o da categorie o basi di alimenti” (cioè aromatizzanti di affumicatura prodotti da faggio) se il componente aromatizzante contiene aromi rispondente ai criteri dell’articolo 3, par. 2 lettera f) del regolamento (CE) 1334/2008.
- » N.B.: La terminologia dei due regolamenti non è la stessa.

Aromi di affumicatura

- » Occorre distinguere gli aromi di affumicatura, che sono ingredienti, dalla affumicatura diretta che è un trattamento.
- » In ambedue i casi la denominazione dell'alimento deve essere completata da uno specifico riferimento
- » Nel primo caso ricorre l'obbligo della menzione nell'elenco degli ingredienti.

Controllo

Il controllo ufficiale è un obbligo prescritto dalle norme comunitarie, ma le modalità di attuazione non sono mai state definite né a livello comunitario né a livello nazionale, per cui gli organi di controllo italiani - numerosi ed autonomi - svolgono la loro attività senza consultarsi e confondendo talvolta le norme dettate a protezione degli interessi economici con quelle dirette alla protezione della salute e con le esigenze rappresentate da talune organizzazioni di categoria, che non sono di interesse generale per la collettività ma servono a far presa sul consumatore stesso.

Controllo

Le disposizioni relative al controllo sono contenute nel regolamento (CE) n. 882/04, il cui 30° considerando pone l'accento sull'individuazione del responsabile della sicurezza alimentare (le imprese) e sui responsabili del controllo effettuato dalle imprese interessate. Deciso nell'ambito del c.d. "pacchetto igiene", il regolamento è diretto al controllo integrato di filiera.

A prescindere dall'obbligo del controllo, in Italia manca la individuazione di un organismo responsabile del controllo. Il numero degli organismi esistenti, infatti, è elevato. Anche se sono stati istituiti per finalità ben precise, in pratica l'attività viene svolta da tutti in modo globale, in modo indistinto, talvolta senza specifica competenza e conoscenza delle problematiche e, quel che è peggio, senza alcun coordinamento fra loro. Il motivo è essenzialmente dato dal fatto che i vertici sono diversi ma anche la loro organizzazione è diversa.

Controllo

Le finalità del controllo ufficiale in materia sono dirette essenzialmente ad accertare la conformità dell'etichettatura ai principi stabiliti, per cui occorrerebbe identità di vedute, per garantire uniformità di comportamento, evitando in tal modo lo sperpero delle risorse disponibili e concentrando gli interventi nei casi di necessità.

Principi fondamentali del controllo

I principi fondamentali del regolamento sono di seguito evidenziati:

a) Perché i controlli siano espletati in modo efficace, è necessaria la disponibilità di un numero di addetti esperti e qualificati, all'uopo preparati, con il compito di confrontarsi con i responsabili delle imprese. I controlli devono essere effettuati periodicamente in base ad una valutazione dei rischi e alle effettive esigenze.

b) I controlli devono essere svolti in base a procedure documentate: questo presuppone un'alta professionalità degli addetti al controllo, una formazione adeguata alla tipologia del controllo e un aggiornamento costante in relazione alle modifiche delle norme.

c) V'è la responsabilità dell'amministrazione di appartenenza, che è tenuta a provvedere alla formazione degli addetti al controllo. Detta formazione dovrebbe avvenire coinvolgendo anche strutture e soggetti diversi da quelli interni onde evitare che taluni pregiudizi o preconcetti vengano trasferiti ai dipendenti e ai collaboratori.

d) L'autorità che svolge i controlli deve avere la capacità di esercitare interventi rapidi diretti alla correzione della situazione e adottare i provvedimenti necessari al ripristino dell'ordine.

Prevenzione

Aspetti importanti del controllo ufficiale sono la trasparenza e la riservatezza.

La prevenzione va intesa nel senso più ampio della parola, come misura finalizzata alla prevenzione dei rischi per la salute, a garantire gli interessi del consumatore attraverso una corretta ed idonea informazione, e assicurare la trasparenza sul mercato.

Prevenzione

Chi la fa? Chi insegna agli operatori come comportarsi correttamente?

Molti operatori, soprattutto artigiani, commettono errori nella presentazione dei loro prodotti, ma non sanno di sbagliare. A questo punto l'intervento degli organi di controllo si rende necessario per riportare ordine nel settore, considerato che, anche per loro, l'interesse primario da proteggere è costituito dall'interesse del consumatore.

Prevenzione

Gli aspetti evidenziati sono di interesse generale. L'etichettatura riveste aspetti specifici, considerata la sua natura prettamente commerciale.

Dal punto di vista igienico sanitario e nutrizionale non dovrebbero, quindi, presentarsi problemi, in quanto la materia è diretta all'informazione del consumatore. Per garantire che questa sia corretta, puntuale ed uniforme su tutto il territorio nazionale, il controllo dovrebbe essere svolto con coerenza, evitando comportamenti diversi per una stessa violazione. Perché ciò possa verificarsi sarebbe necessario il controllo all'origine e non nelle fasi di vendita al dettaglio.

Il Regolamento stabilisce regole, in particolare relative all'impiego di coadiuvanti tecnologici e carry over e alla elaborazione dell'elenco degli ingredienti e alla determinazione del QUID, che possono essere verificate solo all'origine. Infatti se, a norma dell'articolo 18, l'elenco degli ingredienti è effettuato *“così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento”* sia per il nome sia per la quantità che per la qualità, non si capisce come possa essere effettuata la verifica sul prodotto prelevato dal banco di vendita.

E' necessaria una diversa cultura del controllo, perché l'attività possa essere considerata seria.

Prevenzione

Nelle fasi della vendita al consumatore sono ben altri gli aspetti su cui puntare l'attenzione ai fini dell'attribuzione delle responsabilità: la data superata, il rispetto delle modalità di conservazione, la presentazione dei prodotti. In genere il responsabile è il soggetto che figura sull'imballo, ma talvolta il destinatario della sanzione è il venditore e non chi figura in etichetta.

L'auspicio è che si pervenga quanto prima alla definizione di un'unica autorità di controllo, autonoma politicamente, libera dai vincoli ministeriali, che dia importanza alla prevenzione e ricorra alla repressione solo nei casi gravi, e che dia la dovuta importanza all'informazione e alla difendere delle esigenze del consumatore.

Riservatezza

Le autorità di controllo sarebbero tenute ad assumere tutte le iniziative per evitare che vengano divulgate le informazioni relative al controllo, prima di valutare le effettive responsabilità. Talvolta, invece, le notizie pervengono alla stampa prima della contestazione delle relative responsabilità, in contrasto con i principi del regolamento CE sui controlli.

Autorità di controllo italiane

Le amministrazioni interessate alla materia sarebbero essenzialmente:

- a) Ministero dello sviluppo economico, che gestisce la competenza in collaborazione col Ministero della salute, pur non avendo organi di controllo nella propria struttura;
 - b) Ministero della salute, che si limita a fornire informazioni ma non ha organi diretti;
 - c) Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che pur non avendo specifica competenza, ha ben 4 organi:
 - = Ispettorato centrale per il controllo della qualità (ICQRF);
 - = NAC e Corpo forestale dello Stato;
 - = Capitanerie di porto;
 - d) Ministero economia e finanza tramite l'Agenzia delle dogane e la Guardia di finanza.
- Ci sono poi anche gli organi locali.

Interventi delle Corti Supreme

In materia sono intervenute le Corti Supreme:

- a) La Corte Costituzionale, con sentenza n. 401/92, ha precisato che la materia disciplinata dal decreto legislativo n. 109/92 (oggi regolamento UE 1169/2011) *ha una preponderante valenza commerciale anche se, sotto qualche aspetto, copre anche profili di natura sanitari;*
- b) La Corte di Cassazione ha affermato, poi, la competenza dello Stato ad emettere le ordinanze ingiunzione del pagamento di sanzioni amministrative pecuniarie e non delle Autorità locali (Regioni, Comuni e Province Autonome) e, in sintonia con la Corte Costituzionale, ha affermato che la materia attiene *«Alla tutela del consumatore, rientrante nella materia del commercio, di competenza statale, che solo di riflesso coinvolge gli aspetti relativi all'igiene e alla sanità degli alimenti, di competenza delle amministrazioni locali (Sez 2 – Sentenza n. 24724 del 28. 11.2007)*

Tutela del consumatore

Ora, dal punto di vista istituzionale, la materia del commercio è attribuita all'apposita D.G. del Ministero dello sviluppo economico, nella cui struttura figura «*la tutela del consumatore*».

Molti fingono di non conoscere questi problemi e non si rendono conto delle conseguenze del loro operato: annullabilità degli atti adottati da uffici non competenti e omissione di atti di ufficio per gli uffici competenti.

Speriamo bene per il futuro e che al consumatore sia garantita una effettiva protezione, rispondente alle sue effettive esigenze.