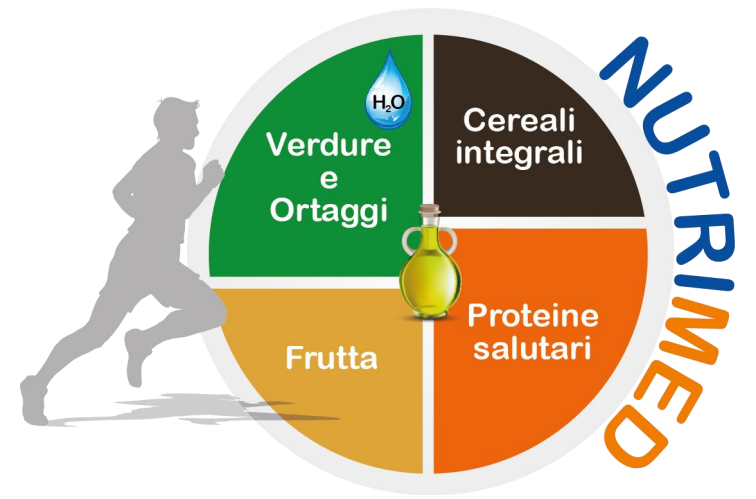
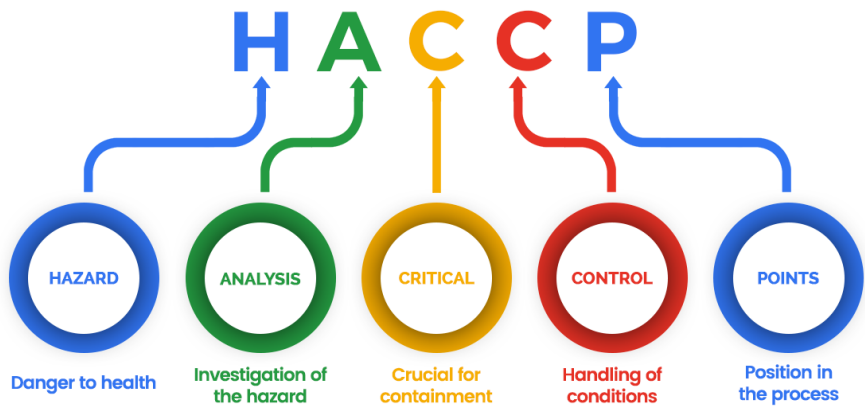




HACCP CERTIFICATION



**QUALITA' - CERTIFICAZIONI
 FRODE
 MADE IN ITALY
 ETICHETTA ALIMENTARE**



QUALITA' DEGLI ALIMENTI

- ✓ SICUREZZA IGIENICA
 - ✓ SALUBRITA'
- ✓ TUTELA DELLA SALUTE
- ✓ SICUREZZA ALIMENTARE
 - ✓ CATENA ALIMENTARE
- ✓ **PREVENIRE I FATTORI DI PERICOLI - RISCHIO**
 - ALTERAZIONI ALIMENTARI
 - CONTAMINAZIONI CHIMICO-FISICHE
 - CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE
 - FRODI ALIMENTARI

TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA'

DEGLI ALIMENTI REG. (CE) 178/2002



**FROM
FARM
TO
FORK**

QUALITA'

TOTALE

CHIMICA

COMPOSIZIONE CHIMICA
INQUINAMENTO - PESTICIDI
METALLI PESANTI

NUTRIZIONALE

ETICHETTA NUTRIZIONALE
REG. CE 1169/2011-(2014-2016)

CAPACITA' NUTRITIVA DI UN ALIMENTO
MACRO E MICRO NUTRIENTI - KCAL

MICROBIOLOGICA

SALUBRITA'

BUONA: TRASFORMAZIONE
CONSERVAZIONE - COTTURA
PATOGENI: SALMONELLA - LISTERIA - BOTULINO
CARENZA D'IGIENE:
STAFILOCOCCO - ESCHERICHIA COLI
LINEE GUIDA: COLIFORMI - LIEVITI - MUFFE

LEGALE

RISPONDE ALLA NORMATIVA EUROPEA
ETICHETTATURA REG. CE 1169/2011 - (2014 - 2016)

TECNOLOGICA - COMMERCIALE

SHELF LIFE
CALIBRATURA
RAPPORTO QUALITA'/PREZZO

ORGANOLETTICA

GRADEVOLEZZA DI UN CIBO - ANALISI
SENSORIALE - ANALISI ORGANOLETTICA
ORGANI DI SENSO:
DEGUSTAZIONE: PANEL ANALITICO =
PERSONE ESPERTE/ALLENATE

QUALITA' ETICA → SFRUTTAMENTO DELL'UOMO

QUALITA' AMBIENTALE → ECOCOMPABILE



QUALITA' ORGANOLETICA 5 SENSI + 5 GUSTI



Dolce



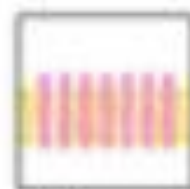
Amaro



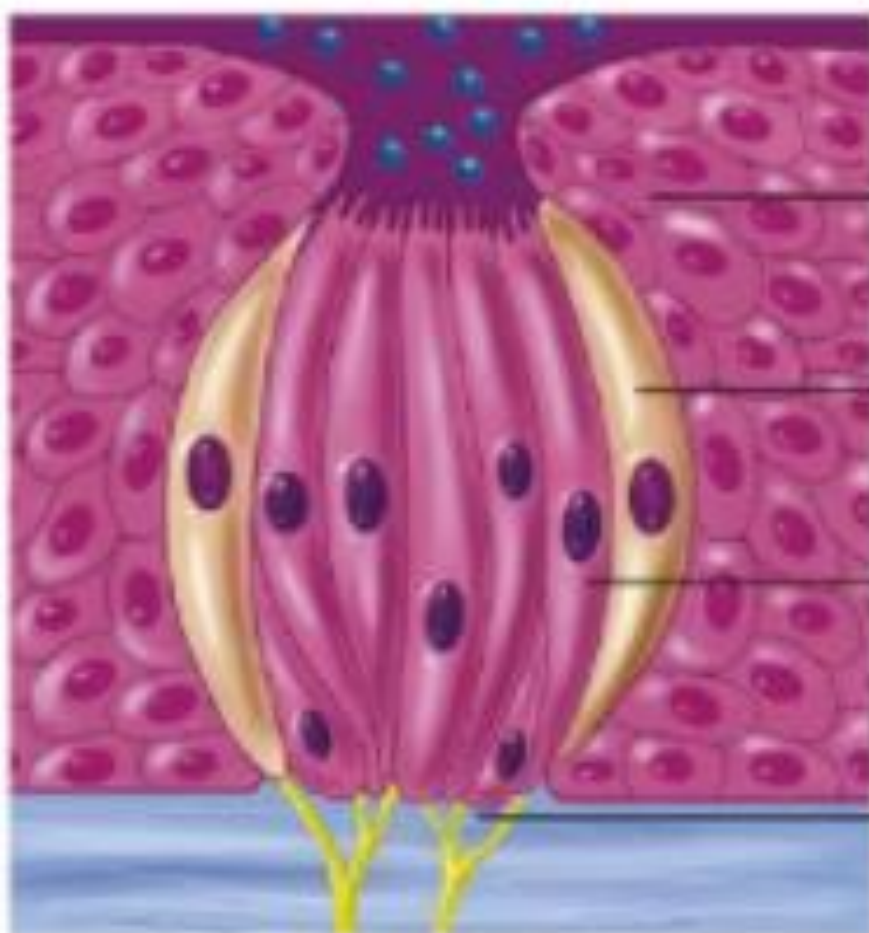
Salato



Acido



Umami



epitelio della papilla

cellula gustativa

cellula di supporto

cellule nervose sensoriali



umami

amaro

acido

salato

dolce

GLUTAMMATO MONOSODICO



SCIENZA DEGLI ALIMENTI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

QUALITA' MICROBIOLOGICA CHALLENG TEST

PROVA MICROBIOLOGICA →

PER VALUTARE LA CAPACITA' DI UN ALIMENTO DI
SVILUPPARE MICRORGANISMI PATOGENI
INDICATORI DI SCARSA IGIENE

1. CURVA DI CRESCITA CBT/SPECIFICI MICRORGANISMI
2. CURVA DI ABBATTIMENTO
3. SHELF-LIFE
4. PARAMETRI MICROBIOLOGICI

REG. CE 2073/05 PER RIDURRE CBT NEGLI ALIMENTI

*CBT= CARICA MICROBICA





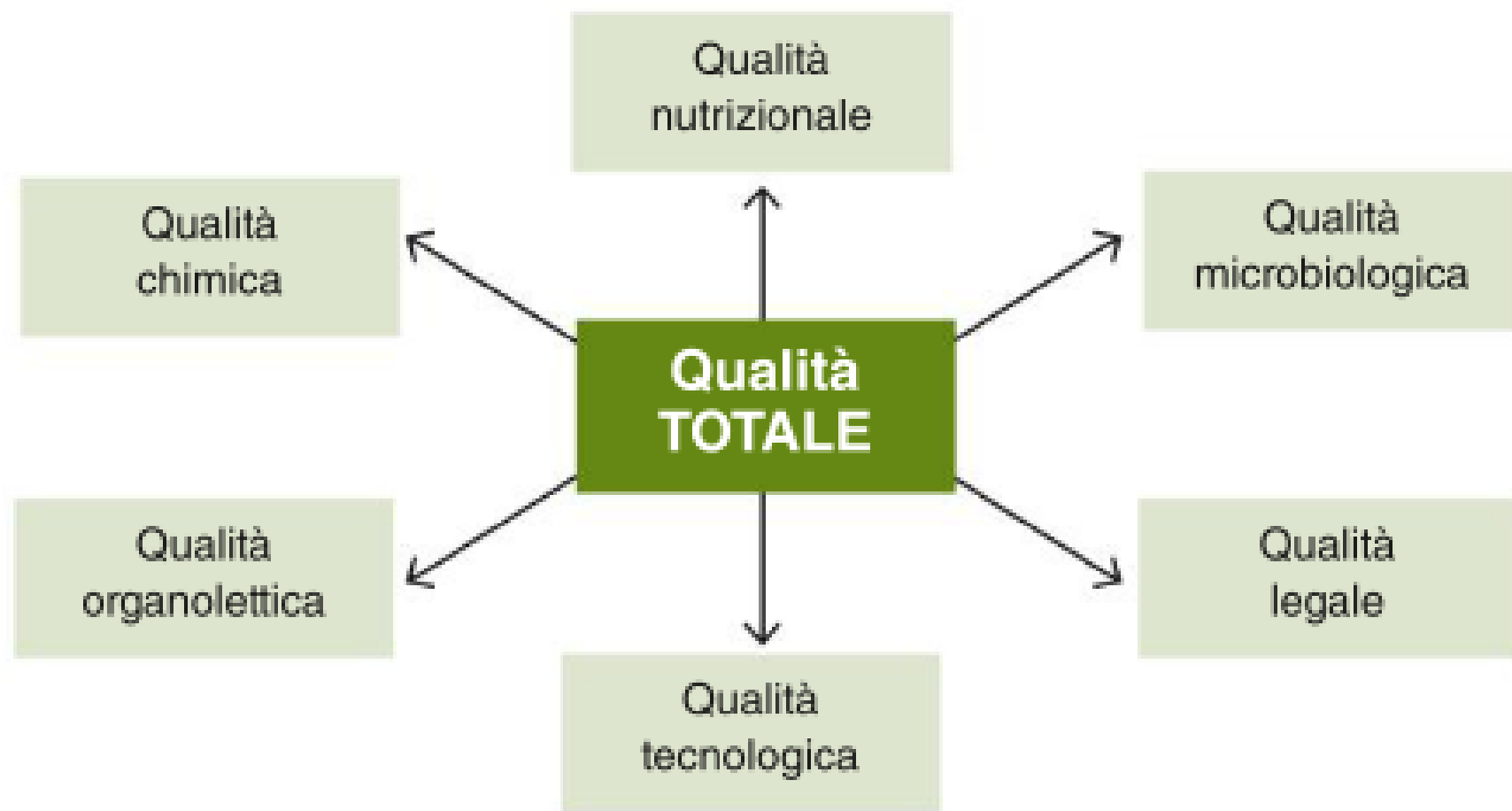
AUTOCONTROLLO SALUBRITA'	COLORE CONSISTENZA UDITO VISTA TATTO ODORE GUSTO	MACRO NUTRIENTI MICRO NUTRIENTI	PIACERE MENTALE
-----------------------------	--	------------------------------------	--------------------

La centralità della qualità nel bisogno di cibo

- » Alla base c'è la **disponibilità**, ovvero avere cibo a sufficienza per sopravvivere.
- » La **sicurezza** diventa un bisogno essenziale, superata la fase di disponibilità del cibo;
- » La **qualità nutritiva** e quella **sensoriale** sono gli elementi dominanti oggi nella nostra società.
- » Bisogna tener conto dell'**ambiente** e dell'impatto che il nostro rapporto con il cibo crea con il territorio.
- » Infine l'aspetto **etico**, considerando i rapporti tra Paesi poveri e ricchi, le condizioni di chi lavora la terra, ecc.



DISPONIBILITA'	CIBO A SUFFICIENZA PER I PVS → PAESI IN VIA DI SVILUPPO
SICUREZZA	ALIMENTI SALUBRI
QUALITA'	NUTRITIVA - GUSTO
AMBIENTE	BIOLOGICI - Km 0
ETICA	COMMERCIO EQUO-SOLIDALE RISPETTO DEI LAVORATORI E DELLA TERRA



<p>CERTIFICAZIONE PROCESSO</p>	<p>RICONOSCIMENTO DEI VARI STATI DELLA FILIERA DI UN PROCESSO PRODUTTIVO</p>
<p>CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO</p>	<p>QUALITA' DEL PRODOTTO MESSO IN COMMERCIO CORRISPONDONO DIVERSI MARCHI DI TUTELA</p>



ESIGENZE DI PRODOTTO E DI PROCESSO NELLA FILIERA ALIMENTARE	
Fillera	Categoria di bisogno
Esigenze di prodotto	Migliorare la sicurezza alimentare
	Migliorare le qualità salutistiche e funzionali
	Migliorare la qualità nutrizionale
	Migliorare la qualità sensoriale
	Migliorare la comodità di impiego
	Garantire la qualità dell'offerta attraverso certificazioni
Esigenze di processo	Ridurre l'impatto ambientale
	Ridurre i consumi energetici ed idrici
	Incrementare le rese e la produttività aziendale

1. SICUREZZA ALIMENTARE
 2. QUALITA' NUTRIZIONE
 3. C. ORGANOLETTICHE
 4. COSTO
 5. COMODITA' DI IMPIEGO
-
1. IMPATTO AMBIENTALE
 2. CONSUMI ENERGETICI E IDRICI
 3. AUMENTARE → RESE - PRODUTTIVITA'

QUALITA' TOTALE DI UN ALIMENTO	INSIEME DI TANTI FATTORI
QUALITA' TOTALE FINALE DEL PRODOTTO	
RISORSE FINANZIARE	MATERIE PRIME
RISORSE UMANE	



QUALITA' :

INSIEME DELLE PROPRIETA' E CARATTERISTICHE DI UN PRODOTTO O SERVIZIO CHE SODDISFANO I BISOGNI IMPLICITI ED ESPLICITI DEL CONSUMATORE - UNI EN ISO 8402

QUALITA' DEGLI ALIMENTI	IL SISTEMA DI QUALITA'	GARANZIA DI QUALITA'
CARATTERISTICHE INTRINSECHE ED ESTRINSECHE DEGLI ALIMENTI PER SODDISFARE LE ESIGENZE DEL CONSUMATORE	COME FAR LEGGERE AGLI INTERNI ED ESTERNI CHE L' AZIENDA PROCEDE NEL VERSO GIUSTO	PER GARANTIRE LA QUALITA' E' FONDAMENTALE IL RISPETTO DEGLI SCARTI EFFICIENTE ED EFFICACIA

QUALITA' ORGANOLETTICA - SENSORIALE	GRADO DI SODDISFAZIONE DEL CONSUMATORE
ASPETTO - SAPORE - ODORE - CONSISTENZA	FLAVOUR + COLORE + ASPETTO
PERCEPITI ATTRAVERSO ORGANI DI SENSO	
FLAVOUR	

QUALITA' OGGETTIVA	QUALITA' PERCEPITA
MISURABILE - VERIFICABILE LEGATA AL CONCETTO SICUREZZA ALIMENTARE	CHIESTA DAL CONSUMATORE FATTORI SOGGETTIVI/OGGETTIVI SI CERCA IN TUTTI I MODI DI VALUTARE LA QUALITA' RICHIESTA DAL CONSUMATORE

QUALITA' PERCEPITA	QUALITA' REALE
TIENE CONTO CONSUMATORE	TIENE CONTO PRODOTTO
SICUREZZA - BONTA'	ASPETTO STORICO - SOCIALE - AMBIENTALE
VALORE NUTRITIVO	SOSTENIBILITA' → AGRICOLTURA BIOLOGICA
GRATIFICAZIONE ASPETTO PSICOLOGICO	

LA QUALITÀ DI UN PRODOTTO O DI UN SERVIZIO È RAPPRESENTATA DALLE CARATTERISTICHE CHE GLI CONSENTONO DI SODDISFARE LE ATTESE DI CHI LO UTILIZZA. NON SI PUÒ QUINDI INDIVIDUARE UN LIVELLO "ASSOLUTO" DI QUALITÀ: SONO LE ESIGENZE DEGLI UTILIZZATORI A DEFINIRE DI VOLTA IN VOLTA LE CARATTERISTICHE CHE IL PRODOTTO O IL SERVIZIO DEVE POSSEDERE PER SODDISFARLI. SE PER ESEMPIO A PRIMA VISTA UN'AUTO DI GROSSA CILINDRATA APPARE QUALITATIVAMENTE SUPERIORE A UNA UTILITARIA, CIÒ NON È IN ASSOLUTO CORRETTO. SE ALL'ACQUIRENTE SERVE UN VEICOLO DAI BASSI CONSUMI, DALLE DIMENSIONI RIDOTTE E DI FACILE UTILIZZO IN CITTÀ SARÀ L'UTILITARIA A SODDISFARLO E QUINDI AD AVERE PER LUI UNA "QUALITÀ" SUPERIORE. IL LIVELLO DI QUALITÀ RICHIESTO DAL CLIENTE DEVE POI ESSERE RAGGIUNTO IN MODO NON SPORADICO, MA COSTANTE NEL TEMPO E PER QUESTO È NECESSARIO CHE SIANO COINVOLTE TUTTE LE FUNZIONI AZIENDALI: È PER QUESTO MOTIVO CHE SI PARLA SEMPRE PIÙ FREQUENTEMENTE DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E DI SISTEMI QUALITÀ.

LA QUALITÀ NON È UN FATTO SOLAMENTE TECNICO, MA HA ASPETTI ORGANIZZATIVI E GESTIONALI E VA A COINVOLGERE TUTTA L'AZIENDA, COMPRESA LA DIREZIONE: QUESTA DEVE AVERE IN MERITO UNA PRECISA POLITICA E NE DEVE CURARE L'ATTUAZIONE, ANCHE CONSIDERANDO LO STRETTO RAPPORTO ESISTENTE TRA QUALITÀ ED EFFICIENZA AZIENDALE (E QUINDI PROFITTO)".

LA GARANZIA DELLA QUALITÀ È NATA ALL'INTERNO DELLE AZIENDE MANIFATTURIERE ALLO SCOPO DI EVITARE GLI SCARTI DOVUTI A ERRORI DI LAVORAZIONE RILEVATI SUCCESSIVAMENTE ALL'ESECUZIONE DELLE FASI PRODUTTIVE: DEFINIRE PRIMA DELLA PRODUZIONE COME EFFETTUARLA. IN QUESTO MODO SI RIDUCE AL MINIMO LA POSSIBILITÀ DI ERRORE, SI RIDUCONO ENORMEMENTE GLI SCARTI E MIGLIORA L'EFFICIENZA AZIENDALE. LA STESSA LOGICA APPLICATA NON SOLO ALLA PRODUZIONE IN SENSO STRETTO, MA A TUTTA LA GESTIONE AZIENDALE SECONDO IL PRINCIPIO DI COINVOLGIMENTO DEFINITO SOPRA HA PORTATO ALLA NASCITA ED ALLA DIFFUSIONE DI QUELLI CHE OGGI SONO CONOSCIUTI COME SISTEMI QUALITÀ, CHE SONO APPLICABILI NON SOLO ALLE AZIENDE MANIFATTURIERE, MA ANCHE A QUELLE DI SERVIZI.



IL SISTEMA QUALITÀ È COSTITUITO DALL'INSIEME DELLE RISORSE DI CUI UN'AZIENDA DISPONE E DELLE ATTIVITÀ CHE METTE IN ATTO ALLO SCOPO DI GARANTIRE IL RAGGIUNGIMENTO DI QUANTO PREFISSATO. MATERIALI, PROGETTI, PROCESSI E COMPORTAMENTI CONCORRONO, INFATTI, A MANTENERE UN DETERMINATO LIVELLO DI QUALITÀ DEL PRODOTTO, IL CHE COSTITUISCE IN ULTIMA ANALISI IL FINE DELL'AZIENDA, CHE PER ESSERE COMPETITIVA DEVE OTTENERE LA FIDUCIA DEL CLIENTE. IL SISTEMA QUALITÀ AZIENDALE CI PERMETTE DI "FAR LEGGERE" AD ESTERNI ED INTERNI, ALLA STRUTTURA COME RIUSCIAMO AD ESEGUIRE TUTTE LE ATTIVITÀ PROCEDURATE.



NORME- CERTIFICAZIONE:

- **ISO → INTERNAZIONALE**
ORGANIZZAZIONE INTERNAZIONALE DI STANDARDIZZAZIONE
- **UNI → ITALIANO** (ENTE NAZIONALE ITALIANO)
- **CEN / EN → EUROPEO** (COMITATO EUROPEO DI NORMAZIONE)

ISO 9001 GESTIONE DELLA QUALITA'	ECCELLENZA CON METODO ECOMPATIBILE SODDISFA LE ATTESE DEL CLIENTE SFRUTTARE AL MEGLIO LE RISORSE ENERGETICHE
ISO 14001 GESTIONE AMBIENTALE	ATTENZIONE E TUTELA
ISO 22000 SICUREZZA ALIMENTARE	SANI E SICURI
SA 8000 RESPONSABILITA' SOCIALE	CERTIFICAZIONE ETICA DEL LAVORO
OHSAS 18001	SICUREZZA - SALUTE E PROTEZIONE DEGLI OPERATORI
ISO 5001 ENERGIA	GESTIONE DELLE RISORSE E DEI CONSUMI



<p>STANDARD SPECIFICO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE</p> <p>CONDIZIONE NECESSARIA PER L'ESPORTAZIONE</p> <p>LAYOUT PRODUTTIVI</p> <p>RISCHIO DELLA PRODUZIONE</p> <p>QUALIFICAZIONE DEI FORNITORI</p>	<p>STANDARD SPECIFICO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E QUALITA' DEI PROCESSI</p> <p>INDUSTRIE A MARCHIO PRIVATO</p> <p>FOOD DEFENSE = PROTEGGE I FORNITORI CONTAMINAZIONE CONTRAFFAZIONE</p> 	<p>STANDARD INTERNAZIONALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE</p> <p>INSIEME ALLA 9001 IMPLEMENTA UN SISTEMA HACCP PIU' SOLIDO</p> <p>FILIERA AGROALIMENTARE</p> <p>PRP = PROGRAMMI DI PREREQUISITI PRESUPPOSTI E ATTIVITA' DI BASE PER GARANTIRE IGIENICITA'</p>
--	--	--

ISO	ORGANIZZAZIONE INTERNAZIONALE PER LA NORMAZIONE
9000	SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITA' → FONDAMENTI E VOCABOLARIO
9001	SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITA' REQUISITI DI UN'AZIENDA PARAMETRI PER SODDISFARE LE RICHIESTE DEL CLIENTE
9004	ORGANIZZAZIONE SUCCESSO DUREVOLE LINEE GUIDA PER IL MIGLIORAMENTO DELLE PRESTAZIONI
190011	LINEE GUIDA PER AUDIT - VERIFICHE ISPETTIVE
14001	SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE - SOSTENIBILITA'

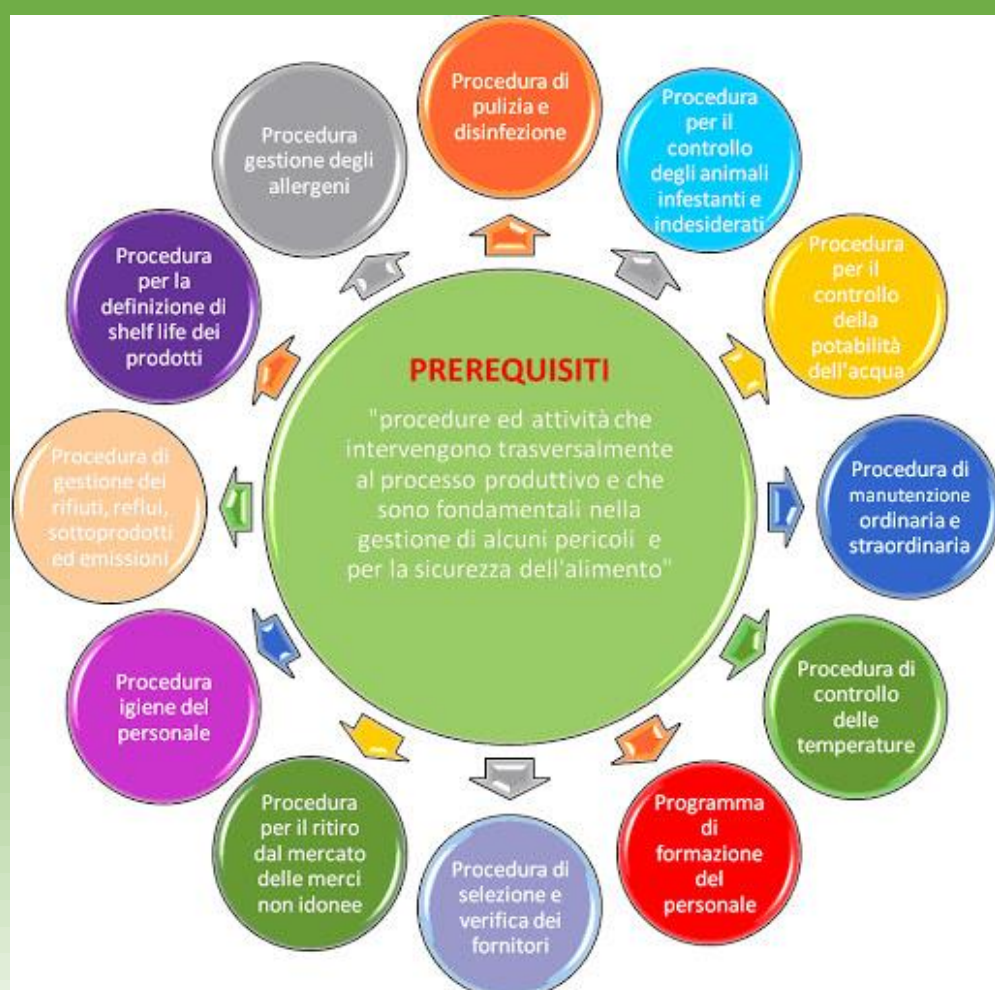
UNI	EN - CEN	ISO
ITALIA	EUROPA	MONDIALE
ENTE NAZIONALE ITALIANO DI UNIFICAZIONE	ORGANISMO DI NOMAZIONE EUROPEA	ORGANIZZAZIONE INTERNAZIONALE PER LA STANDARDIZZAZIONE



UNI è la sigla dell'Ente nazionale italiano di unificazione che elabora e pubblica norme tecniche per tutti i settori industriali, commerciali e del terziario.

EN è la sigla che identifica le norme elaborate dal CEN, Organismo di Normazione Europea.

ISO è la sigla che identifica le norme elaborate dall'ISO, l'organizzazione internazionale per la standardizzazione. Queste norme sono quindi applicabili in tutto il mondo.

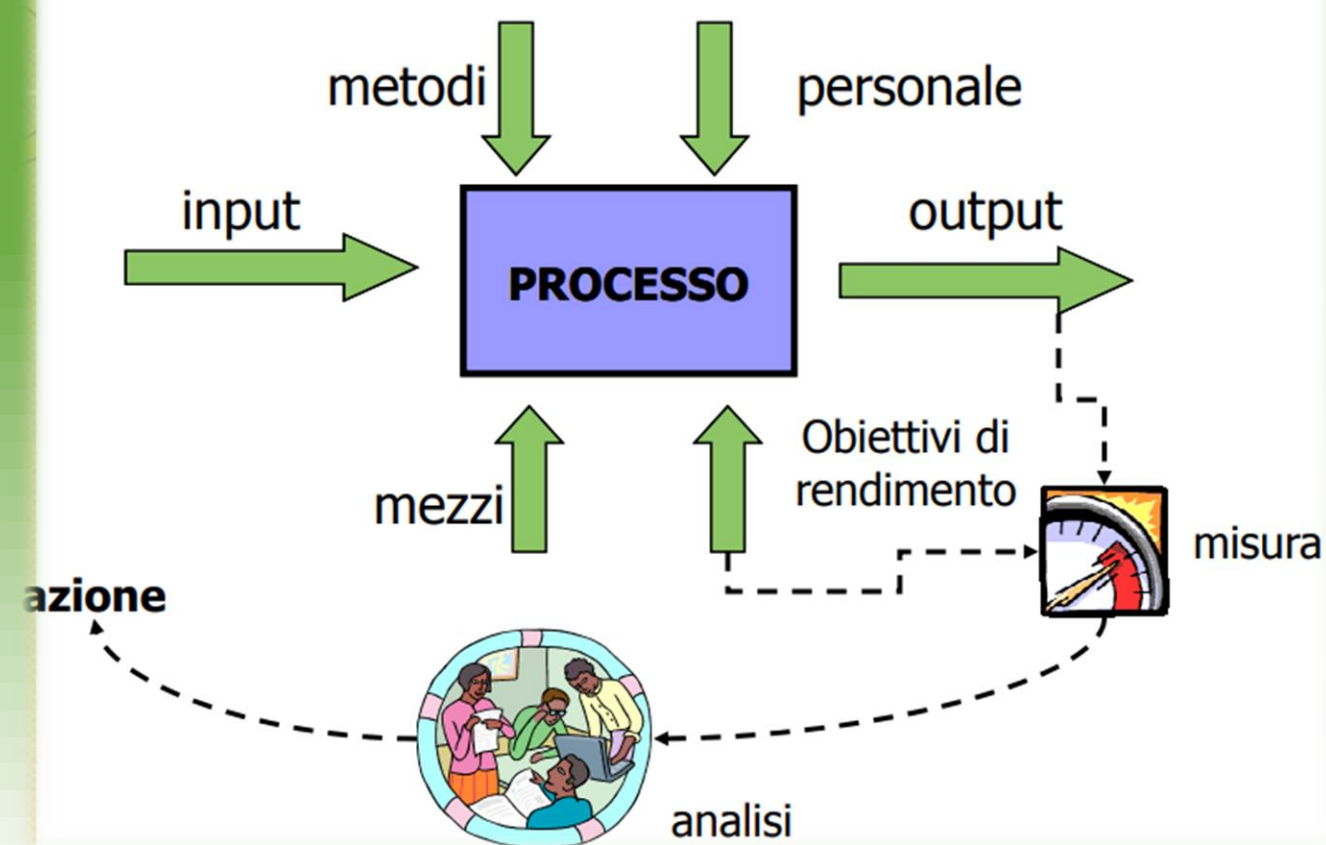


PRP =
PROGRAMMI DI PREREQUISITI
PRESUPPOSTI E ATTIVITA' DI BASE PER GARANTIRE IGIENICITA'

PROCEDURA:

- DI PULIZIA E DISINFEZIONE
- PER IL CONTROLLO DEGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI
- PER IL CONTROLLO DELLA POTABILITA' DELL'ACQUA
- DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA
- DI CONTROLLO DELLE TEMPERATURE
- PROGRAMMA DI FORMAZIONE DEL PERSONALE
- DI SELEZIONE E VERIFICA DEI FORNITORI
- PER IL RITIRO DAL MERCATO DELLE MERCI NON IDONEE
- IGIENE DEL PERSONALE
- DI GESTIONE DEI RIFIUTI, REFLUI, SOTTOPRODOTTI ED EMISSIONI
- PER LA DEFINIZIONE DI SHELF LIFE DEI PRODOTTI
- GESTIONE DEGLI ALLERGENI

Modello di processo



QUALITA' PRODOTTO ALIMENTARE
DIPENDE
DIVERSE QUALITA'

1. MATERIE PRIME **INPUT**
2. LAVORAZIONE
3. PRODOTTO ALLA FINE DEL PROCESSO
LAVORATIVO **OUTPUT**
4. PRODOTTO FINITO CHE SODDISFA IL
CONSUMATORE **FITNESS FOR USE**

**QUALITA' = GLOBALITA' DELL'IMPRESA
PER OTTENERE IDONEITA' D'USO**



INGLESE TO AUDIT SIGNIFICA "RIVEDERE", "CONTROLLARE" E DERIVA PER ESTENSIONE DAL VERBO LATINO AUDIO, "ASCOLTARE".

L'AUDIT È DUNQUE IL PROCESSO DI VERIFICA E REVISIONE DI UN'ATTIVITÀ O DI UN SISTEMA, PER VALUTARNE L'EFFICIENZA O IL RENDIMENTO,

PER AUDIT SI INTENDE LA REVISIONE DEI CONTI E LA CERTIFICAZIONE DEI BILANCI DI UN'IMPRESA O DI UN'ORGANIZZAZIONE SVOLTO DA PROFESSIONISTI SPECIALIZZATI.

CONTROLLO SUGLI ALIMENTI



Ministero della Salute

mipaaf

ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



Ministero
dell'Economia
e delle Finanze

GARANTIRE IL
SERVIZIO

IGIENICO SUI
PRODOTTI

CONTROLLI
SULLA QUALITA'
DEI PRODOTTI
ALIMENTARI

CERTIFICAZIONI
DI QUALITA'

IMPORT
EXPORT

PRODOTTI
ALIMENTARI

CONTROLLI ISPETTIVI

ASL	AZIENDA SANITARIA LOCLAE; SIAN: SERVIZIO IGIENE ALIMENTI NUTRIZIONE SERVIZIO DI IGIENE PUBBLICA; SERVIZIO VETERINARI
NAS	NUCLEO ANTISOFISTICAZIONE E SANITA' DELL'ARMA CARABINIERI
NAC	NUCLEO ANTIFRODI CARABINIERI
NOE	NUCLEO OPERATIVO ECOLOGICO - CARABINIERI
PIF	POSTI DI ISPEZIONE DI FRONTIERA
USMAF	UFFICI DI SANITA' MARITTIMA AREA DI FRONTIERA
G.F.	GUARDIA DI FINANZA

CERTIFICAZIONI - MARCHI ...DI QUALITA'
DOP - IGP - PAT - STG
PRESIDI SLOWFOOD
BIOLOGICO

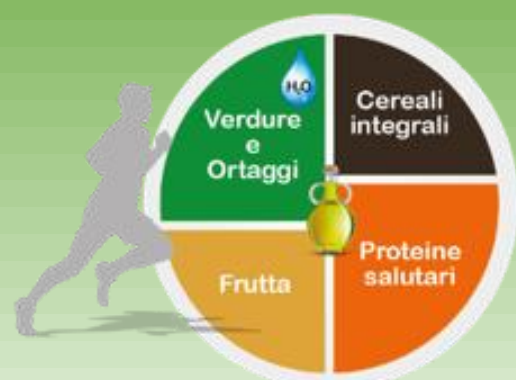
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

DOP - IGP - STG → REG.CE 2081/92

REG. CE N° 1151/2012



<p>DOP (3)</p> <p>IGP (1)</p> <p>REG CE 1898/2006</p>	<p>ALIMENTI - VINI</p> <p>PET - PRODUZIONE - ELABORAZIONE - TRASFORMAZIONE</p>
<p>STG</p>	<p>SPECIALITA' TRADIZIONALE GARANTITA</p>
<p>PAT</p> <p>DM 22/07/2007</p>	<p>PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI</p> <p>NON INFERIORE A 25 ANNI</p>
<p>SLOW FOOD</p>	<p>PRESIDI - COMMISIONI - SLOW FOOD</p> <p>BIODIVERSITA' - ESTINZIONE - IDENTITA'</p> <p>PRODUZIONE LIMITATE - TRADIZIONALITA'</p>
<p>PRODOTTI BIOLOGICI</p> <p>MARZO 2000</p> <p>COMMISSIONE EUROPEA</p> <p>PROVENIENTE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</p>	<p>95% PRODOTTO BIOLOGICO</p> <p>1 GENNAIO 2009 → OBBLIGATORIA PROVENIENZA</p> <p>MIGLIORI PRATICHE AMBIENTALI - BIODIVERSITA' - BENESSERE DEGLI ANIMALI - PROCEDIMENTI NATURALI</p> <p>AGRICOLTURA ORGANICA - ECOLOGICA - BASSO IMPATTO AMBIENTALE - PRIVI DI CONCIMI CHIMICI FERTILIZZANTI - FITOFARMACI</p> <p>ETICHETTA SPECIFICA = IT - NOME E SIGLA ORGANISMO DI CONTROLLO CODICE PRODOTTO E PRODUTTORE - AUTORIZZAZIONE MINISTERIALE</p>



SCIENZA DEGLI ALIMENTI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE



Alimenti certificati in Europa

- o **DOP:** Denominazione di Origine Protetta
- o **IGP:** Indicazione Geografica Protetta
- o **STG:** Specialità Tradizionale Garantita

Secondo Reg. CE 1898/06 e modalità di applicazione previste dal Reg. (CE) 510/06



Presidi Slow Food

I **presidi** sono prodotti selezionati dalla **Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus**, che si avvale nelle sue valutazioni di una commissione tecnica costituita da esperti nelle varie discipline.

Caratteristiche di ciascun Presidio Slow Food sono:

- o il rischio di estinzione, reale o potenziale di un prodotto;
- o il legame con la memoria e l'identità di un gruppo: i prodotti dei Presidi Slow Food devono essere varietà o ecotipi autoctoni e tradizionalmente coltivati nell'area di produzione;
- o il legame con il territorio in modo comprovato: i prodotti devono essere legati a un'area specifica da un punto di vista ambientale, storico e socio-economico;
- o la produzione di quantità limitate, secondo pratiche tradizionali, da aziende agricole o di trasformazione di piccole dimensioni;
- o la grande qualità organolettica e la loro validità anche in senso ambientale e sociale.



PAT Prodotti Agroalimentari Tradizionali



I **prodotti agroalimentari tradizionali** italiani sono quelli inclusi in un apposito elenco, predisposto dal **MiPAAF** (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali) con la collaborazione delle **Regioni**. Sono alimenti di nicchia, di produzioni limitate in termini quantitativi e relativi ad aree territoriali molto ristrette. Le regole tradizionali di lavorazione del prodotto devono essere protrate per un periodo di tempo non inferiore a 25 anni.

Regolamentati dal D.M. 22.07.2007

Vini certificati in Europa

- o **DOP:** Denominazione di Origine Protetta (ex vini DOCG e DOC)
- o **IGP:** Indicazione Geografica Protetta (ex vini IGT).
- o Secondo Reg. REG. CE 479/555 del 2008.

COS'È L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

La produzione biologica è "un sistema di gestione delle fattorie e della produzione del cibo che mette insieme le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la conservazione delle risorse naturali e l'applicazione dei più alti standard del benessere animale"

PRINCIPI CHIAVE



L'uso di pesticidi chimici e di fertilizzanti sintetici è vietato



L'uso degli antibiotici è severamente limitato



No organismi geneticamente modificati



Rotazione delle colture



Il logo biologico UE garantisce il rispetto delle regole UE sull'agricoltura biologica



europarl.eu

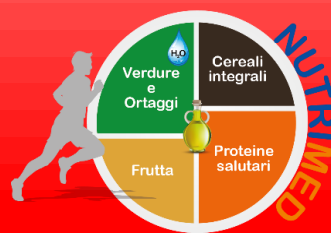
Fonti:

EPRS, Eurostat, Eurobarometro

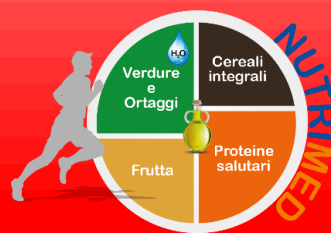


DOP DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA	IGP INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA	PAT PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE 25 Anni	STG SPECIALITA' TRADIZIONALE GARANTICA	PRESIDI SLOW FOOD CARLO PETRINI	BIOLOGICO
<p>PET</p> <p><input type="checkbox"/> PRODUZIONE</p> <p><input type="checkbox"/> ELABORAZIONE</p> <p><input type="checkbox"/> TRASFORMAZIONE</p> <p>LEGATI AL TERRITORIO</p>	<p>P</p> <p>E</p> <p>T</p> <p>PRODUZIONE E/O ELABORAZIONE E/O TRASFORMAZIONE</p> <p>TERRITORIO</p> 	<p>PRODOTTI</p> <p>AGROALIMENTA</p> <p>RI</p> <p>TRADIZIONALI</p> <p>MIPAAF</p> <p>REGOLE</p> <p>TRADIZIONALI</p> <p>DI</p> <p>LAVORAZIONE</p> <p>PROTATTE PER</p> <p>UN PERIODO DI</p> <p>25 ANNI</p>	<p>SPECIALITA'</p> <p>TRADIZIONALE</p> <p>GARANTITA</p> <p>TUTELA</p> <p>PRODUZIONI</p> <p>CON</p> <p>CARATTERISTICHE</p> <p>DA</p> <p>COMPOSIZIONE</p> <p>O METODI</p> <p>DI PRODUZIONE</p> <p>TRADIZIONALI</p>	<p>1. BIODIVERSITA'</p> <p>2. RISCHIO DI ESTINZIONE</p> <p>3. IL LEGAME CON LA MEMORIA</p> <p>4. LEGAMI CON IL TERRITORIO</p> <p>5. EUCOTIPI</p> <p>6. AUTOCTONI</p> <p>7. QUANTITA' LIMITATA DI PRODUZIONE</p> <p>8. QUALITA' ORGANOLETTICA</p> <p>9. ASPETTO SOCIALE E AMBIENTALE</p>	<p>NATURALE</p> <p>FERTILITA'</p> <p>BIODIVERSITA'</p> <p>ESCLUDE OGM</p> <p>INTEVENTI LIMITATI</p> <p>ESCLUDE PRODOTTI DI SINTESI</p> <p>NO PESTICIDI</p>
<p>TUTTE LE FASI AVVENGONO IN UN'AREA GEOGRAFICA BEN DELIMITATA</p>	<p>ALMENO UNA DELLE FASI DEVE AVVENIRE IN UN'AREA GEOGRAFICA DETERMINATA</p>		<p>PRODUZIONE</p> <p>COMPOSIZIONE O</p> <p>METODO</p> <p>TRADIZIONE</p> <p>MA NON</p> <p>TERRITORIO</p>	<p>✓ EUCOTIPI</p> <p>VARIETA'</p> <p>LEGATA CON L'AMBIENTE</p> <p>✓ AUTOCTONI</p> <p>CHI VIVE DOVE E' NATO</p>	

DOP	IGP	PAT	STG	PRESIDI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA	INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA	PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE 25 ANNI	SPECIALITA' TRADIZIONALE GARANTICA	SLOW FOOD CARLO PETRINI
1. MOZZARELLA BUFALA CAMPANA	1. CARCIOFO DI PAESTUM	1. FAGIOLO CONTRONE	MOZZARELLA PIZZA	1. ALICI DI MENAICA
2. RICOTTA BUFALA CAMPANA	2. LIMONE COSTA D'AMALFI	2. PEPERONCINO 3. FRIARIELLO	NAPOLETANA	2. CARCIOFO VIOLETTO
3. OLIO EVO CILENTO	3. LIMONE DI	4. POMODORINO		CASTELLAMM
4. OLIO EVO PENISOLA SORRENTINA	SORRENTO 4. PASTA DI	GIALLO 5. ZUCCA		ARE 3. CARCIOFO
5. POMODORO SAN MARZANO	GRAGNANO 5. MELANNURCA	NAPOLETANA 6. ROCCOCO'		BIANCO PERTOSA
6. POMODORO PIENNOLO VESUVIO	CAMPANA			4. CACIORICOTT O CILENTO 5. PAPACELLA NAPOLETANA



DeCO	LOGO	LOTTA	MARCHI
DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE	EURO-LEAF	INTEGRATA SOSTENIBILE	COLLETTIVI REGIONALI
TERRITORIO COMUNALE	LIVELLO EUROPEO	MARCHI	FRIULI VENEZIA
STORIA LEGATI AL COMUNE	95% DEGLI INGREDIENTI	PER TROVARE	GIULIA
SAGRE	DI ORIGINE AGRICOLA	VISIBILITA' SUL	
ESPRESSIONE DI UN	BIOLOGICA	MERCATO	PRODUZIONE
PATRIMONIO COLLETTIVO	BIODINAMICA		INTEGRATA
E NON UN VANTAGGIO DI UNA		RIDUZIONE DI	RISPETTANO
SINGOLA AZIENDA	ETICHETTA RIPORTA	FITOFARMACI	AMBIENTE
	BIO		E SALUTE
	ECO	FARMACI	
	PRODOTTO BIOLOGICO	PIANTA	



FAKE NEWS

SUPER FOOD



SUPERFOOD - SUPERCIBI

OXFORD-ENGLISH: DEFINISCE ALIMENTO SUPER DENSO DI NUTRIENTI, COME VITAMINE, MINERALI, FIBRE, ANTIOSSIDANTI E/O FITONUTRIENTI (COMPOSTI BIOATTIVI CHE CONFERISCE ALLE PIANTE COLORE E SAPORE)

EUFIC (EUROPEAN FOOD INFORMATION COUNCIL): SUPERFOOD HANNO DIMOSTRATO DI AVERE DIVERSE PROPRIETA' CHE PROMUOVONO LA SALUTE

- ✓ FLAVONOIDI → CACAO → CIOCCOLATA → ANTIOSSIDANTE
- ✓ GLUCOSINATI → ANTICANCEROGENA → CAVOLO RICCIO
- ✓ VITAMINA C - LICOPENE → ANTIOSSIDANTE → POMODORO
- ✓ ANTOCIANINE → ANTINFIAMMATORIA / ANTICANCEROGENA → MIRTILLI - LEGUMI
- ✓ OMEGA -3 → PESCE AZZURRO → SARDINE - SGOMBRO

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA' (ISS): FAKE NEWS - BUFALE - FALSI MITI

1. HAI BISOGNO DI FERRO...MANGIA GLI SPINACI
2. L'ANANAS BRUCIA I GRASSI...BROMELINA DIGERISCE LE PROTEINE
3. MANGIARE GLUTEN FREE E' PIU' SALUTARE...IL GLUTINE FA MALE AI CELIACI E AI SENSIBILI
4. LE BANANE SONO LA FRUTTA PIU' RICCA DI POTASSIO...(AVOCADO, KIWI, RIBES E MELONE NE CONTENGONO DI PIU')
5. BISOGNA BERE SOLO QUANDO SI HA SETE...BISOGNA BERE NEL RISPETTO DEL TUO FABBISOGNO 1g/KCAL ADULTI - 1,5g/KCAL BAMBINI

NON ESISTONO SUPERFOOD MIRACOLOSI ED ESCLUSIVI, MA ALIMENTI RICCHI DI ANTIOSSIDANTI E MICRONUTRIENTI CHE SVOLGONO UN RUOLO IMPORTANTE IN UN'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA



NOCI DI TIGRE NATURALI



Prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP)



DOP riconosciute dall'Unione Europea

- Caciocavallo Silano
- Cipollotto Nocerino
- Fico bianco del Cilento
- Mozzarella di Bufala Campana
- Olio extravergine di oliva Cilento
- Olio extravergine di oliva Colline Salernitane
- Olio extravergine di oliva Irpinia - Colline dell'Ufita
- Olio extravergine di oliva Penisola Sorrentina
- Olio extravergine di oliva Terre Aurunche
- Oliva di Gaeta
- Pomodorino del Piennolo del Vesuvio
- Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-nocerino
- Provolone del Monaco
- Ricotta di Bufala Campana

DOP in fase di istruttoria ministeriale

- Castagna di Roccamonfina



Specialità Tradizionale Garantita (STG)



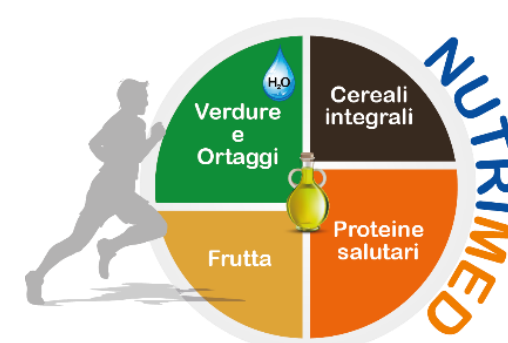
STG proposte da organismi italiani riconosciute dalla UE

- Mozzarella
- Pizza napoletana



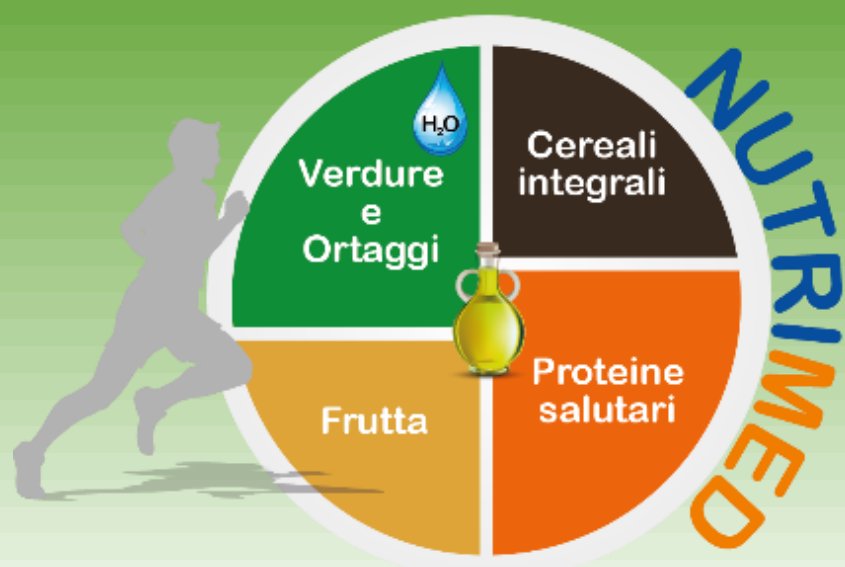
IGP riconosciute dall'Unione Europea

- Carciofo di Paestum
- Castagna di Montella
- Limone Costa d'Amalfi
- Limone di Sorrento
- Marrone di Roccadaspide
- Melannurca Campana
- Nocciola di Giffoni
- Pasta di Gragnano
- Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale



IGP in protezione transitoria nazionale e in istruttoria alla UE

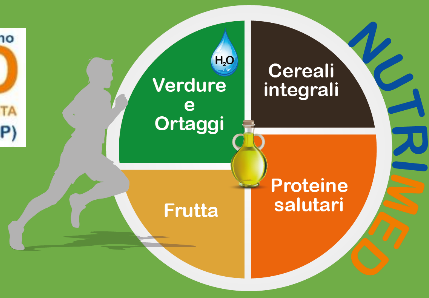
- Marrone di Serino



Presidio Slow Food®

ALICI DI MENAICA COLATURA DI ALICI DI CETARA	CACIORICOTTA DEL CILENTO	CARCIOFO VIOLETTO CASTELLAMMARE	PAPACCELLA NAPOLETANA
CARCIOFO BIANCO DI PERTOSA	ANTICHI POMODORI DI NAPOLI	SOPPRESSATA DI GIOI CASTEL SAN LORENZO (SA)	





Soppressata di Gioi

Italia / Campania / Salumi e derivati carnei



Cacioricotta del Cilento

Italia / Campania / Latticini e formaggi



Colatura tradizionale di alici di Cetara

Italia / Campania / Pesce, frutti di mare e derivati



Alici di menaica

Italia / Campania / Pesce, frutti di mare e derivati



Antichi pomodori di Napoli

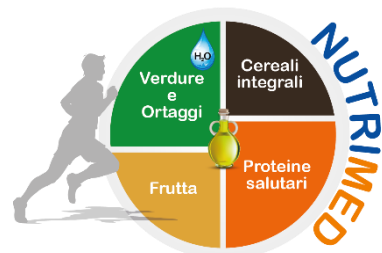
Italia / Campania / Ortaggi e conserve vegetali



Papaccella napoletana

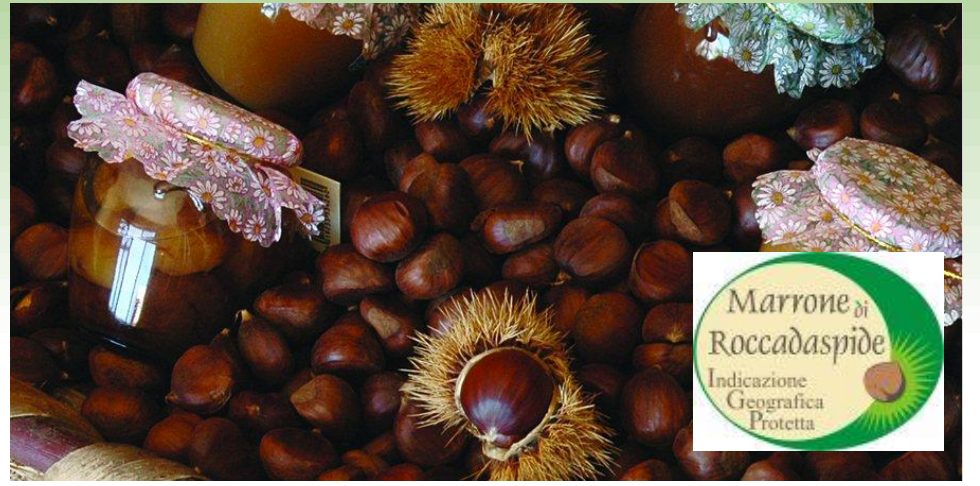
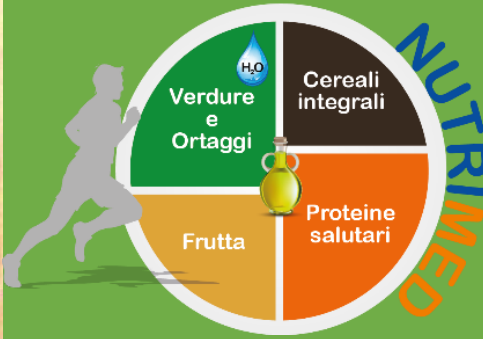
Italia / Campania / Ortaggi e conserve vegetali





info: 328 8978236
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)





info: 328 8978236 Gianluca Tiberino

NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)



Gianluca Tiberino*

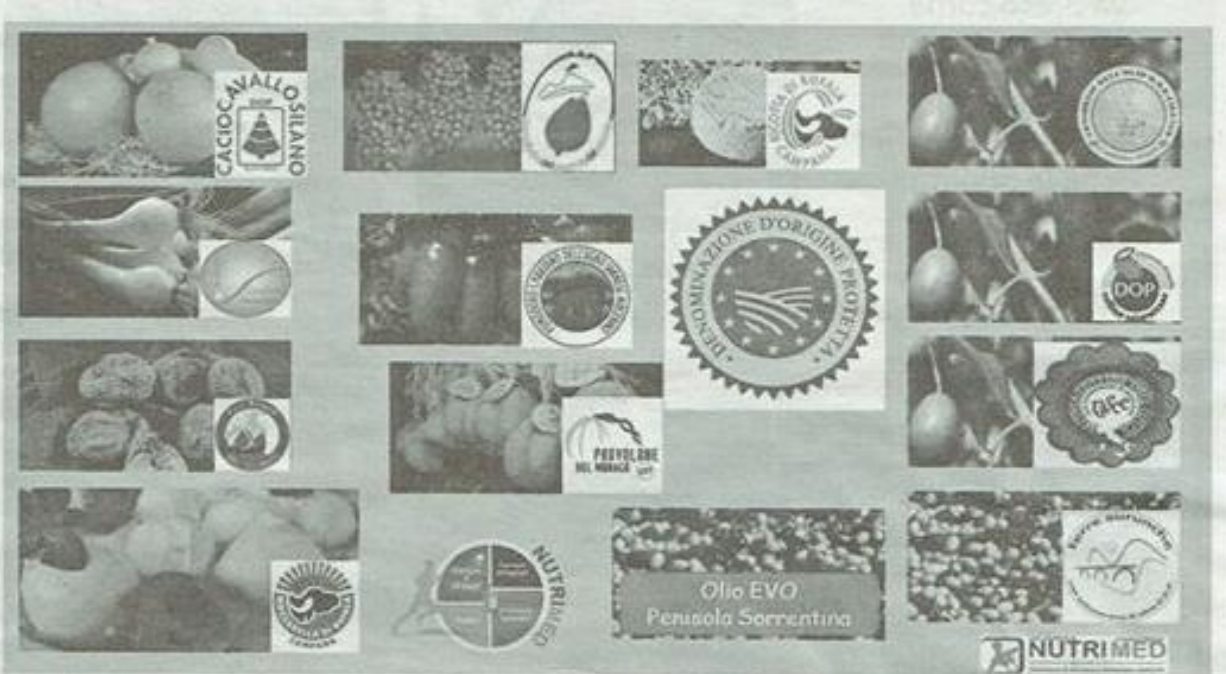
Dop e Igp: le sigle a garanzia dei consumatori e dello sviluppo dell'agricoltura italiana. Si fa un continuo parlare di produzioni di eccellenza in campo alimentare ma spesso non si conoscono i reali termini della questione. Si intende per "Alimento" o "Prodotto Alimentare" o "Derivato Alimentare" qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, con caratteristiche peculiari: salubrità, commestibilità, gradevolezza dal punto di vista organolettico e proprietà nutrizionali. Oggi i consumatori sono informati e formati, acquirenti consapevoli, e sono rivolti verso la Qualità degli alimenti intesa come punto cardine l'insieme delle caratteristiche intrinseche ed estrinseche che soddisfano le proprie esigenze e dal 2006 verso la salvaguardia e tutela della cultura e l'identità enogastronomica territoriale e nazionale (Reg CE 510/2006 inerente le denominazioni di origine nel settore agroalimentare). Tali prodotti agroalimentari "tipici" italiani sono caratterizzati dal legame con il territorio in cui vengono svolte le diverse fasi della produzione artigianale e delle con-

dizioni climatiche del luogo da cui provengono le materie prime. In particolare il Regolamento CE 510/2006 definisce: **DOP**: Denominazione di Origine Protetta; il nome di una regione/luogo/paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare di tale regione/luogo e la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nell'area geografica delimitata. Obbligatorio che tutte le fasi del processo siano effettuate nell'area determinata.

IGP: Indicazione Geografica Protetta; il nome di una regione/luogo/paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione/luogo/paese, la cui qualità possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nell'area geografica determinata. Sufficiente che una sola delle fasi del processo sia effettuata nell'area determinata (principio dell'alternatività).

*Tecnologo alimentare biologo nutrizionista

Dop e Igp: le garanzie della qualità



DOP: Caciocavallo Silano; Cipollotto nocerino; Fico Bianco Del Cilento; Mozzarella di Bufala Campana; Olio Extravergine di oliva Cilento; Olio Extravergine di oliva Colline Salernitane; Olio Extravergine di oliva Irpinia - Colline dell'Ufita; Olio Extravergine di oliva Penisola Sorrentina; Olio Extravergine di oliva Terre Aurunche; Pomodorino del Piennolo del Vesuvio; Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino; Provolone del Monaco; Ricotta di Bufala Campana.



IGP: Carciofo di Paestum; Castagna di Montella; Limone Costa D'Amalfi; Limone di Sorrento; Marrone di Roccadaspide; Melannurca Campana; Nocciola di Giffoni.

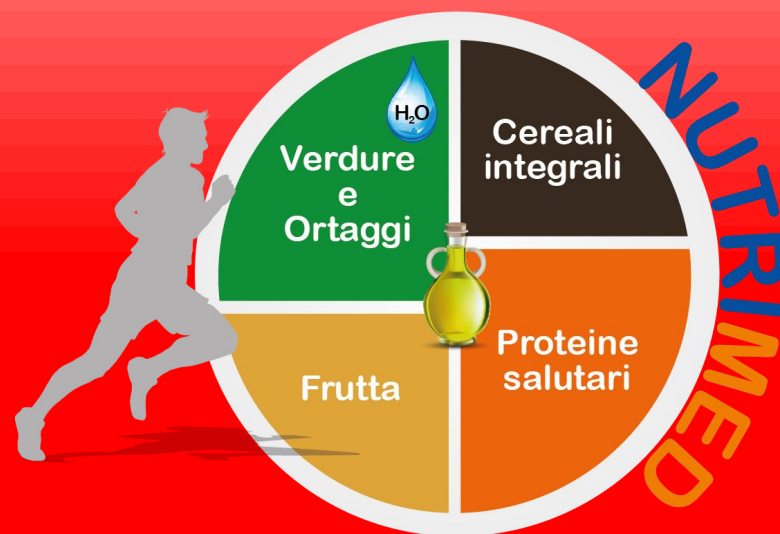
settore delle Dop ed Igp. La percentuale massima di contributo da erogare non può superare il 90% delle spese ammissibili. Con riferimento all'annualità 2016, il termine per la presentazione delle domande è fissato alle ore 17:00 del 14 aprile 2016. Dal 2017 in poi, le domande dovranno essere presentate entro le ore 17:00 dell'8 marzo. Il decreto è pubblicato nella sua interezza sul sito www.gazzettaufficiale.it.
*Dottore Commercialista in Salerno



SCIENZA DEGLI ALIMENTI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PROF. **TIBERINO**

NUTRIMED



Gianluca Tiberino
info: 328 8978236
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

biologico o biodinamico? e naturale?
DOC, DOCG e IGT oppure
DOP e IGP?
 imbottigliato all'origine? **contiene solfiti?**
 vino varietale? **imbottigliatore**
ICQFR? **produttore?**




IL REGOLAMENTO (CE) N. 491/2009 HA SOSTITUITO LA PRECEDENTE DISCIPLINA SUI VINI.

OGGI È PREVISTO IL RICONOSCIMENTO COME DOP O IGP E LE MENZIONI DOC (DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA), DOCG (DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA) E IGT (INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA) SONO ANCORA APPLICABILI AI SENSI DEL DECRETO DELEGATO N. 61/2010, MA SOLO COME MENZIONI SPECIFICHE TRADIZIONALI



Gianluca Tiberino
NUTRIMED
 info: 328 8978236
 TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
 Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)



DOP - IGP - STG →
 (REG CE 2081/92) - REG . CE N° 1151/2012

DOC - DOCG - IGT →
 LEGGE 164/92 - REG CE 1493/99

UNIFORMANDO →
 REG CE 479/2008 - D. LGS 61/2010

MARCHI DI QUALITÀ



D.O.P.



I.G.P.



S.T.G.



BIO

MARCHI DI QUALITÀ EUROPEA



D.O.C.



D.O.C.G.



P.A.T.

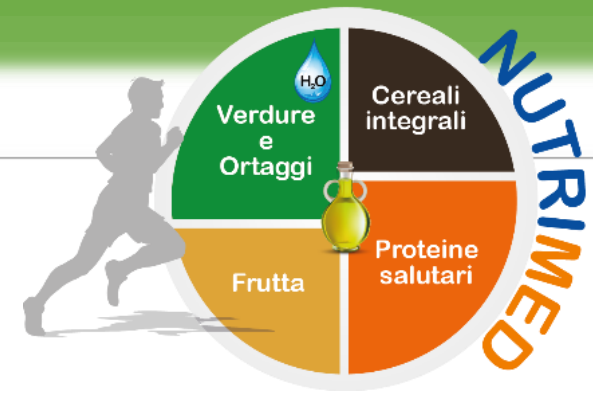


I.G.T.

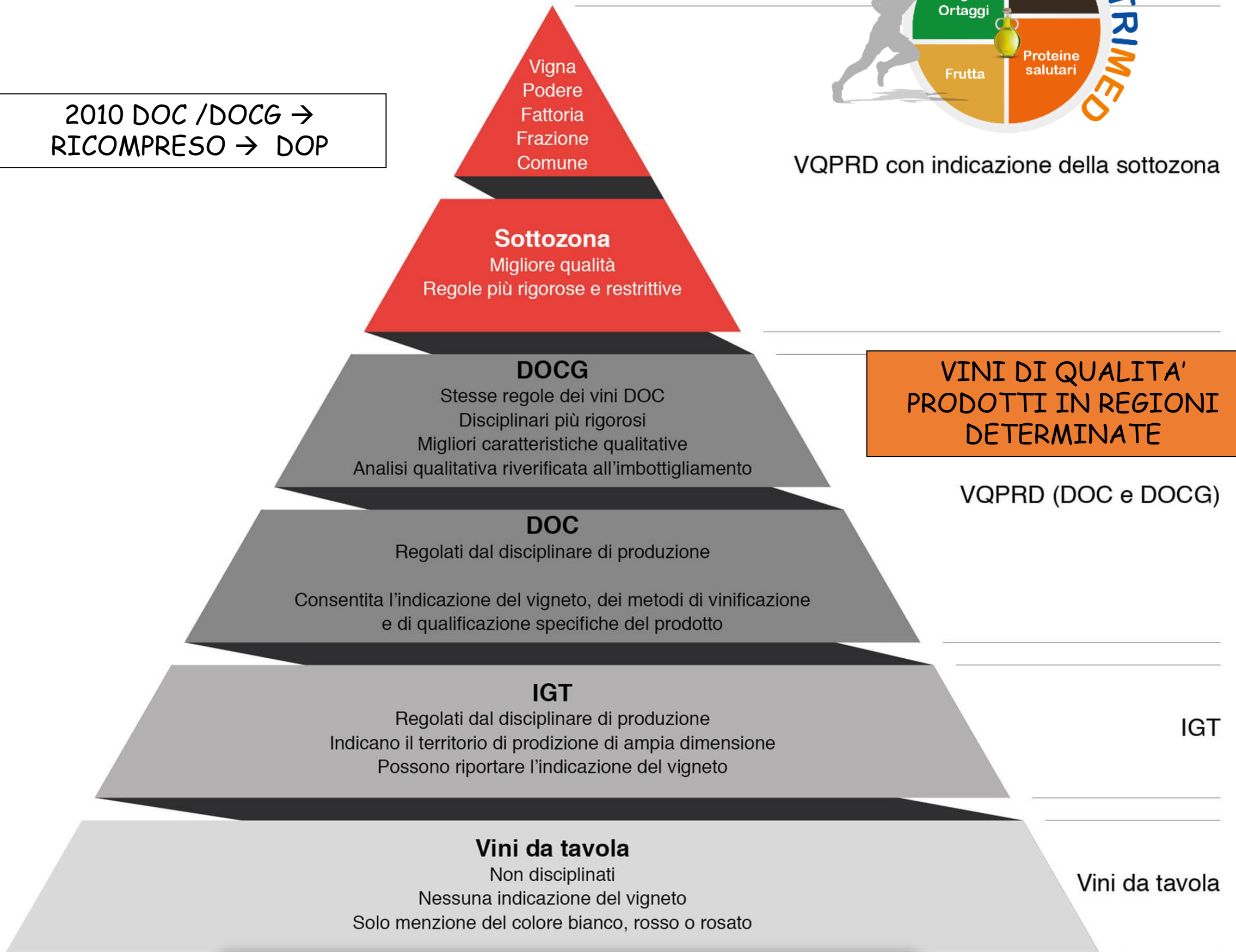
MARCHI DI QUALITÀ ITALIANI



2010 DOC /DOCG →
RICOMPRESO → DOP

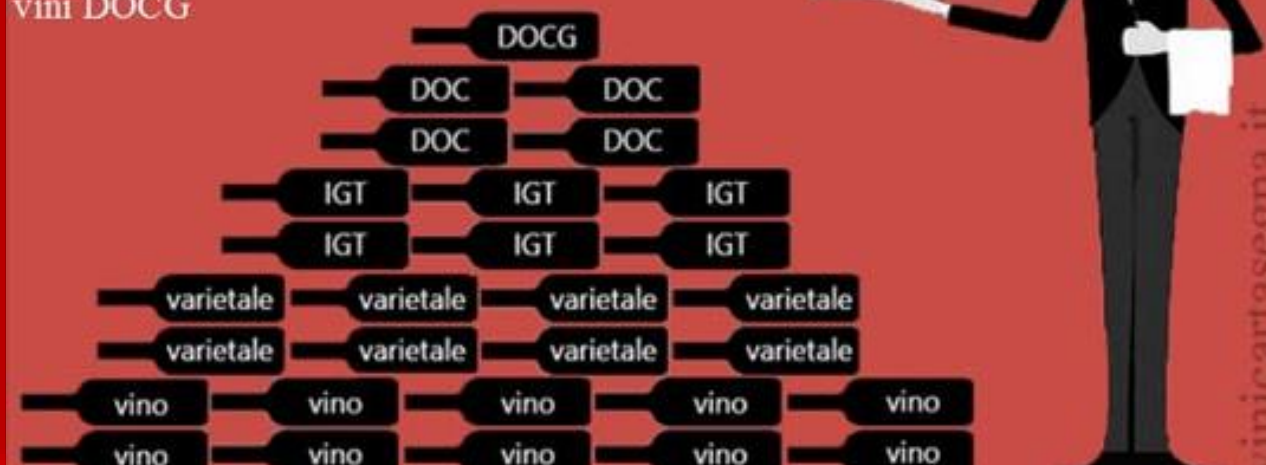


VQPRD con indicazione della sottozona



La "piramide" dei vini in Italia

La classificazione dei vini in Italia può essere rappresentata come una "piramide" con alla base i vini senza denominazione di origine (quelli più largamente diffusi) e, al di sopra le tipologie che potremmo dire "territoriali", soggette a regolamenti via via più rigidi mano a mano che si sale verso il vertice, rappresentato dai vini DOCG



La classificazione dei vini

Principi di normativa europea e italiana

Vino IGP e Vino DOP

I vini a Indicazione Geografica Protetta e a Denominazione di Origine Protetta sono in relazione stretta con il territorio di coltivazione delle uve di produzione e sono vinificati seguendo un regolamento più o meno rigido

Vino / Vino varietale

Vini non certamente riconducibili a zone di produzione definite e vitigni tipici (ma al massimo ai soli vitigni internazionali) e non vincolati da regolamenti specifici per la vinificazione



Tabella 1- Tenore di zucchero

Termini	Condizioni d'uso
<i>Brut nature</i>	Se il tenore di zucchero è inferiore a 3 g/l; tali termini possono essere usati unicamente per i prodotti che non hanno subito aggiunta di zucchero dopo la fermentazione secondaria.
<i>Extra brut</i>	Se il tenore di zucchero è compreso tra 0 e 6 g/l.
<i>Brut</i>	Se il tenore di zucchero è inferiore a 12 g/l.
<i>Extra dry</i> <i>Extra secco</i>	Se il tenore di zucchero è compreso tra 12 e 17 g/l.
<i>Dry</i> <i>Secco</i>	Se il tenore di zucchero è compreso tra 17 e 32 g/l.
<i>Demi-sec</i> <i>Abboccato</i> <i>Medium dry</i>	Se il tenore di zucchero è compreso tra 32 e 50 g/l.
<i>Dolce</i>	Se il tenore di zucchero è superiore a 50 g/l.

DENOMINAZIONE - ETICHETTA VINO IGT - DOC = MARCHIO ITALIANO	DEFINIZIONE
IGT INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA PET →	VINI DA TAVOLA AREE DI PRODUZIONE GENERALMENTE AMPIE DISCIPLINARE PRODUTTIVO POCO RESTRITTIVO VINI OTTENUTI DA UVE PROVENIENTI DA TERRITORI BEN DEFINITI
DOC DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA RICOMPRESA DOP	VINI PRODOTTI IN ZONE LIMITATE PICCOLE O MEDIE DIMENSIONI RECANTI IL NOME GEOGRAFICO DISCIPLINARE RIGIDO
VINO VARIETALE CHARDONNAY - MERLOT - CABERNET	ETICHETTA: VITIGNO - ANNATA DI PRODUZIONE SENZA IL TERRITORIO DI PRODUZIONE 85% DA UVE DEL VITIGNO IN ETICHETTA

Vini a denominazione di origine in Italia

IGT

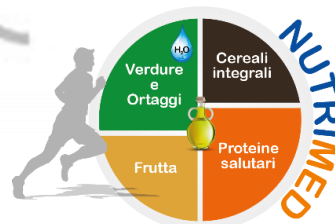
- * Prendono il nome dalla zona di produzione dell'uva (85% min.)
- * Disciplinari semplici

DOC

- * Riferiti a zone e vitigni tipici
- * Disciplinari strutturati
- * Controlli qualitativi

DOCG

- * Vini tipici di pregio
- * Disciplinari severi
- * Controlli di qualità
- * Valutazioni sensoriali



Fissa i parametri che normano i vini a denominazione d'origine

- * Denominazione d'origine
- * Vitigni ammessi
- * Zona di produzione dell'uva
- * Norme per la vinificazione
- * Titolo alcolometrico, zuccherino e acidità minimi
- * Caratteristiche sensoriali
- * Norme per l'imbottigliamento

vini

Classico

Vino prodotto in una sottozona di una DOC o DOCG che può vantare trascorsi più antichi e prestigiosi del restante territorio

Riserva

Vino DOC o DOCG che ha sostenuto un invecchiamento (affinamento compreso) più lungo rispetto a quello previsto dal regolamento

Superiore

Vino DOC o DOCG per il quale è fissata una resa per ettaro inferiore e un grado alcolometrico più alto rispetto al disciplinare, allo scopo di migliorare le qualità organolettiche del vino

DOC - DOCG

CLASSICO

RISERVA

SUPERIORE

DOC - DOCG

SOTTOZONA + ANTICA

> INVECCHIAMENTO


RESA PER ETTARO INFERIORE
GRADO ALCOLOMETRICO + ALTO

6.1 Etichetta di un vino IGP

TERRE degli OSCI (1)
Indicazione geografica tipica (2)

PINOT GRIGIO (3)

2016 (4)

 (5)


Imbottigliato da **Mario Bianchi** (6)
Campobasso - Italia (7)

Prodotto d'Italia (8)

L16 307 (9)

750 ml e (10) **11,5% vol** (11)

contiene solfiti (12)

 (13)

- Nome della Denominazione**
- Menzione** che accompagna unità geografica italiana (può essere anche in sigla "IGT"), che sostituisce espressione IGP
- Nome della varietà** di vite: in questo caso il vino è ottenuto al 100% dalla varietà Pinot Grigio (**FACOLTATIVA**)
- Annata di raccolta** delle uve (**FACOLTATIVA PER GLI IGP**)
- Simbolo Comunitario** che contraddistingue la IGP, riportato secondo quanto previsto dall'Allegato X del Reg. UE n. 1151/2012 e dal Reg. UE n. 664/14 (**FACOLTATIVO**)
- Nome** oppure **Ragione sociale** dell'**imbottigliatore**. A particolari condizioni, è anche possibile utilizzare termini quali «imbottigliato dal viticoltore» o «imbottigliato all'origine» oppure «imbottigliato dalla Azienda agricola», ma in tale caso il vino in causa deve essere imbottigliato nell'azienda del produttore (Imprenditore Agricolo a titolo principale - ammesso il principio di prevalenza)
- Comune e Stato membro** in cui **imbottigliatore** ha sede principale
- Indicazione della provenienza**
- Numero di Lotto** di appartenenza del vino. La sua indicazione è a discrezione dell'imbottigliatore (in questo caso indica che il vino è stato imbottigliato il 307esimo giorno del 2014, cioè il 3.11.2016)
- Volume nominale** del recipiente; la lettera «e» può figurare solo su imballaggi CEE e deve avere un'altezza minima pari a 3 mm.
- Titolo alcolometrico volumico effettivo**; per recipiente da 0,75 l l'altezza dei caratteri deve essere di min. 3 mm
- Indicazione allergeni.**
- Pittogramma comunitario** relativo alla presenza di allergeni (**FACOLTATIVO**)

In **nero** le indicazioni obbligatorie.

In **verde** le indicazioni obbligatorie che devono avere un'altezza minima pari a 1,2 mm.

In **rosso** le indicazioni facoltative.

Normativa VINO - Etichettatura

SCHEMA DI ETICHETTA DI UN VINO IGP (ex IGT)

con le indicazioni obbligatorie e alcune facoltative tra le più frequenti

Calabria (1)
Indicazione geografica tipica (2)

GRECO (3)

2013 (4)

 (5)

Imbottigliato da **Giorgio Rossi** (6)
Dipignano - Italia (7)

Prodotto d'Italia (8)

L14 354 (9)

750 ml e (10) **12% vol** (11)

contiene solfiti (12)
contiene ovoalbumina

- Nome della Denominazione**
- Menzione** che accompagna l'unità geografica italiana (può essere anche in sigla «IGT»), che sostituisce l'espressione IGP
- Nome di una varietà** di vite: in questo caso il vino è ottenuto con almeno l'85% della varietà Greco. Fino al 15% può concorrere vino bianco (o uve/Mosti/Vnaif) prodotto in Italia
- Annata di raccolta** delle uve (**facoltativa**)
- Simbolo Comunitario** che contraddistingue la IGP, riportato secondo quanto previsto dall'Allegato X del Reg. UE n. 1151/2012 e dal Reg. UE n. 664/14 (**facoltativo**)
- Nome** oppure **Ragione sociale** dell'**imbottigliatore**. A particolari condizioni, è anche possibile utilizzare termini quali «imbottigliato dal viticoltore» o «imbottigliato all'origine» oppure «imbottigliato dalla Azienda agricola», ma in tale caso il vino in causa deve essere imbottigliato nell'azienda del produttore (ammesso il principio di prevalenza)
- Comune e Stato membro** in cui l'**imbottigliatore** ha la propria sede principale
- Indicazione di Provenienza**
- Numero di Lotto di appartenenza del vino** (in questo caso sta a indicare che il vino è stato imbottigliato il 20.12.2014)
- Volume nominale** del recipiente (**altezza carattere min. 4 mm**)
Lettera minuscola «e» se il recipiente è conforme a norma UE (**altezza minima carattere: sempre 3 mm**)
- Titolo alcolometrico vol effettivo** (**altezza carattere min. 3 mm**)
- Indicazione allergeni**

15. Indicazione allergeni (mm)

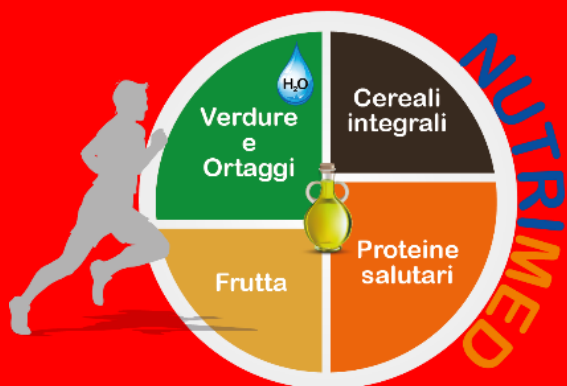
11. Titolo alcolometrico vol effettivo (altezza carattere min. 3 mm e 3 mm)

CONTIENE OVOALBUMINA

VINI	ETICHETTA
CONTIENE SOLFITI FUNZIONE → ANTIMICROBICA CONSERVANTE	OBBLIGATORIA → ≥ 10 mg/L ANIDRIDE SOLOFOROSA E220 SOLFITI (E221-E228)
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE NELLA ZONA DI PRODUZIONE	INTERNAMENTE DELLA STESSA AZIENDA CHE PRODUCE IMMEDIATE VICINANZE
ICQRF ISPETTORATO CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITA' E DELLE REPRESSIONI FRODI	CODICE DELL'AZIENDA IMBOTTIGLIATRICE RESPONSABILITA' LEGALE
BIOLOGICO BIODINAMICO → CICLI ASTRONOMICI - LETAME NATURALE → ASSENZA DI NORMATIVA - ITERPRETAZIONE	UVE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA -VINO OTTENUTO DA UVE BIOLOGICHE DAL 2012 → VIENE CERTIFICATA LA FASE DI LAVORAZIONE → VINO BIOLOGICO
IMBOTTIGLIATORE → PRESENTE SI PRODUTTORE →PRESENTE NO	L'IMBOTTIGLIATORE = O ≠PRODUTTORE ESSENDO L'ULTIMO DELLA CATENA PRODUTTIVA, VICINO AL CONSUMATORE RESPONSABILITA' LEGALE - RIVALERSI SUL PRODUTTORE



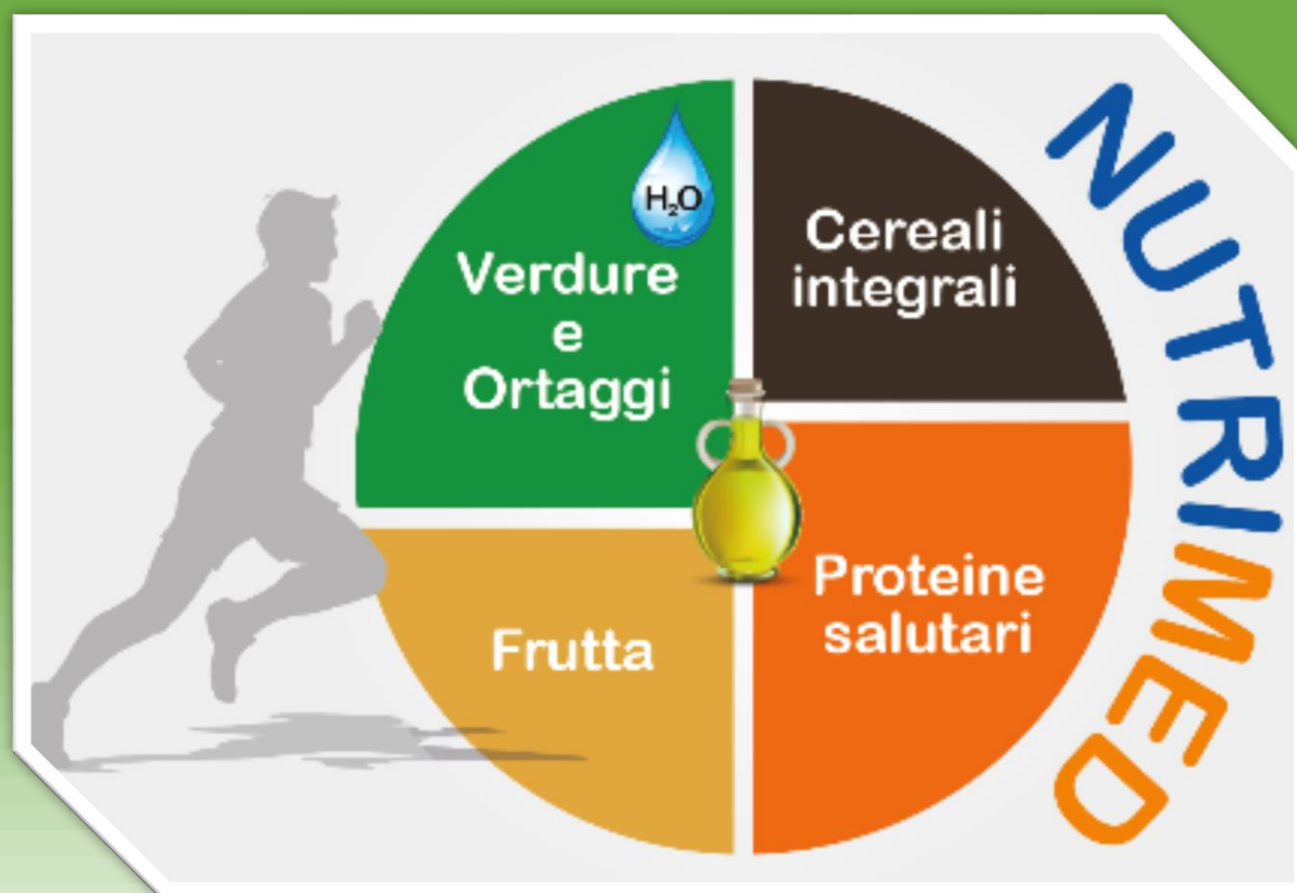
OBBLIGATORIA → ≥ 10 mg/L ANIDRIDE
 SOLOFOROSA E220
 SOLFITI (E221 -E228)



info: 328 8978236 Gianluca Tiberino

NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
 Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)



info: 328 8978236

Gianluca Tiberino

NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

VALUTAZIONE

SENSORIALE

DEL CIBO

ANALISI	SENSORIALE	QUALITA' ORGANOLETTICHE
AZIONI CHE CI PERMETTE DI RICONOSCERE IL CIBO CHE CI PIACE	ATTENZIONE CONCENTRAZIONE	✓ GRUPPI DI ASSAGGIO ✓ PANEL DI DEGUSTAZIONE ✓ CONFRONTANO CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
MANGIARE ≠ ASSAGGIARE	<u>MANGIARE</u> → NUTRIMENTO SENZA CONSAPEVOLEZZA DI QUELLO CHE SI STA INTRODUCENDO ALIMENTAZIONE NUTRIZIONE	<u>ASSAGGIARE</u> → AVERE LA COSAPEVOLEZZA E ATTENZIONE DI CIO' CHE SI STA INTRODUCENDO
ASSAGGIARE → GIUDIZIO OGGETTIVO → PANEL GIUDIZIO SOGGETTIVO-EDONISTICO GODIMENTO → CONSUMATORE		
ANALISI SENSORIALE	<u>ORGANI DI SENSO</u> VISTA-OLFATTO-GUSTO-TATTO-UDITO	PARTE UNO STIMOLO CAPTATO DAI RECETTORI DEGLI ORGANI, CHE GENERANO UN SEGNALE ELETTRICO, CHE GIUNGE AL CERVELLO, DOVE VIENE DECODIFICATO
<u>TRASDUZIONE</u> STIMOLO-RECETTORE-IMPULSO ELETTRICO LUNGHEZZE D'ONDA	<u>TRASMISSIONE</u> SEGNALE ELETTRICO TRASMESSO AL CERVELLO	<u>INTEGRAZIONE</u> <u>RISPOSTA SENSORIALE</u> STIMOLO VIENE IDENTIFICATO E ARCHIVIATO

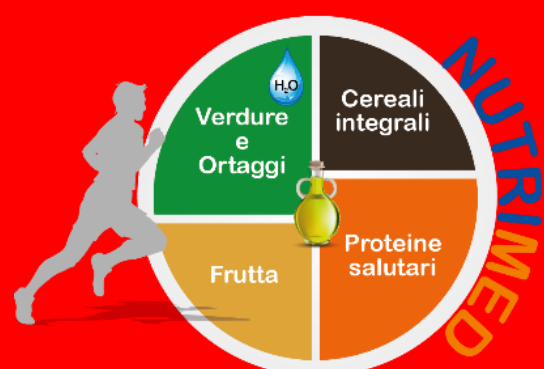
info: 328 8978236 Gianluca Tiberino

NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)




ELEMENTI	ANALISI	SENSORIALE
DEGUSTAZIONE ASPETTO - AROMA - GUSTO	ATTO COMPLESSO ATTENZIONE E CONSAPEVOLEZZA	VALUTARE OGNI SINGOLO PARAMETRO DEL CIBO
<u>ANALISI VISIVA</u> L'OCCHIO VUOLE LA SUA PARTE	ESTETICO → COLORI	DISPOSIZIONE
<u>VISTA</u>	VALUTAZIONE GLOBALE DI UN PRODOTTO	INFLUENZA MOLTO GLI ORGANI DI SENSO INFLUENZA DI PIU' IL COLORE E MENO AROMA
<u>ANALISI OLFATTIVA</u> MOLTO PRESENTE ANALISI SENSORIALE	AROMATICITA' NATURALE	PROFUMI DI COTTURA VARIEGATI - DELICATI - INTENSI
<u>PERCEZIONE OLFATTIVE</u> <u>INFLUENZA MOLTO -</u> <u>PROFUMI - ODORE</u> <u>CORPOREO</u>	<u>ODORE</u> INSPIRAZIONE NASALE	<u>AROMA</u> PERCEZIONE RETRO- NASALE
<u>ACQUOLINA IN BOCCA</u> SUCCULENZA DEL CIBO	SECREZIONE GHIANDOLARE	ODORE DEL PANE - FRITTO - ARROSTO SPEZIATO -
<u>TATTO</u>	CONSISTENZA PERCEPITA BOCCA - LABBRA	MASTICAZIONE - DEGLUTIZIONE
<u>UDITO</u>	RUMORE DURANTE LA MASTICAZIONE	PRODOTTI DA FORNO CROCCANTEZZA- FRESCHENZA
<u>GUSTO</u> TEMPERATURE FATTORI FISICI (VOLUME - CONSISTENZA) RISPOSTE FISILOGICHE (IRRITAZIONE - PICCANTE) TECNICHE DI COTTURA - SPEZIE - ERBE	PAPILLE - BOTTONI- GUSTATIVI LINGUA	DOLCE - SALATO - ACIDO - AMARO UMAMI



info: 328 8978236 Gianluca Tiberino

NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE

FAME = RIDUZIONE DEL GLUCOSIO NEL SANGUE → GLICEMIA
LA FAME PUO' ESSERE MANIPOLATA FACENDO ELEVARE LA GLICEMIA,
DOPO UN PASTO,
CON ALIMENTI RICCHI DI ZUCCHERO. LA GLICEMIA DOPO IL PASTO CADE
CON CONSEGUENTE NUOVA SENSAZIONE DI FAME

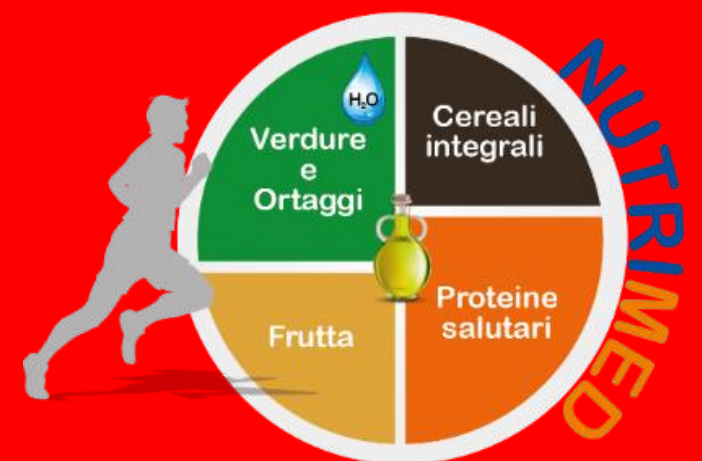
SAZIETA' = PARTE INTESTINO → OPERATA DA ALCUNI ORMONI GASTRO-
ENTERICI AGISCONO
SULL'IPOTALAMO, CENTRO NERVOSO DELLA FAME

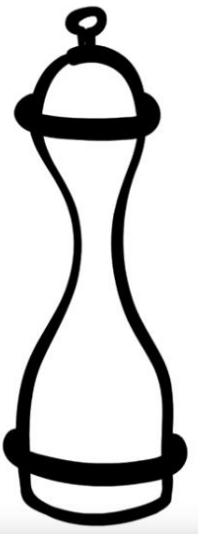
SAZIETA' SPECIFICA E' EVIDENTE PER IL GUSTO DOLCE E SALATO =
DIMINUISCE LA GRADIBILITA'

APPETIBILITA' = STIMOLO A MANGIARE DI CONTINUO →
E TECNOLOGIA E L'INDUSTRIA
ALIMENTARE → ZUCCHERO E SALE NASCOSTO - ADDITIVI CHIMICI →
STIMOLANO L'APPETITO
MANGIAMO SENZA RENDERCI CONTO DI CIO' CHE STIAMO MANGIANDO
OBESITA' E SOVRAPPESO → MALATTIA ECONOMICA

ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE
EDUCARE LA MANO CHE PORTA IL CIBO AL PIATTO
MANGIARE E PENSARE - SI MANGIA PER COSTRUIRE IL
NOSTRO ORGANISMO OGNI GIORNO - PREVENZIONE A TAVOLA

FAME → SCELGO TUTTO
APPETITO → MANGIO SCEGLIENDO
SAZIETA' → SENSAZIONE DI PIENEZZA



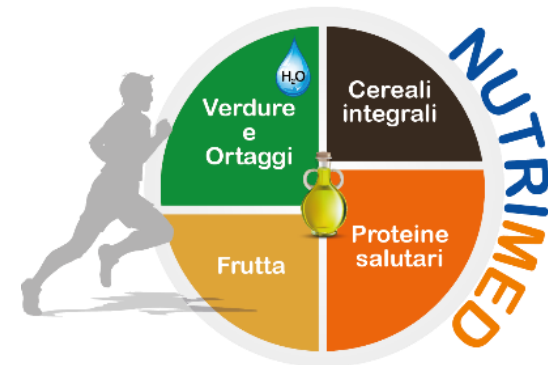
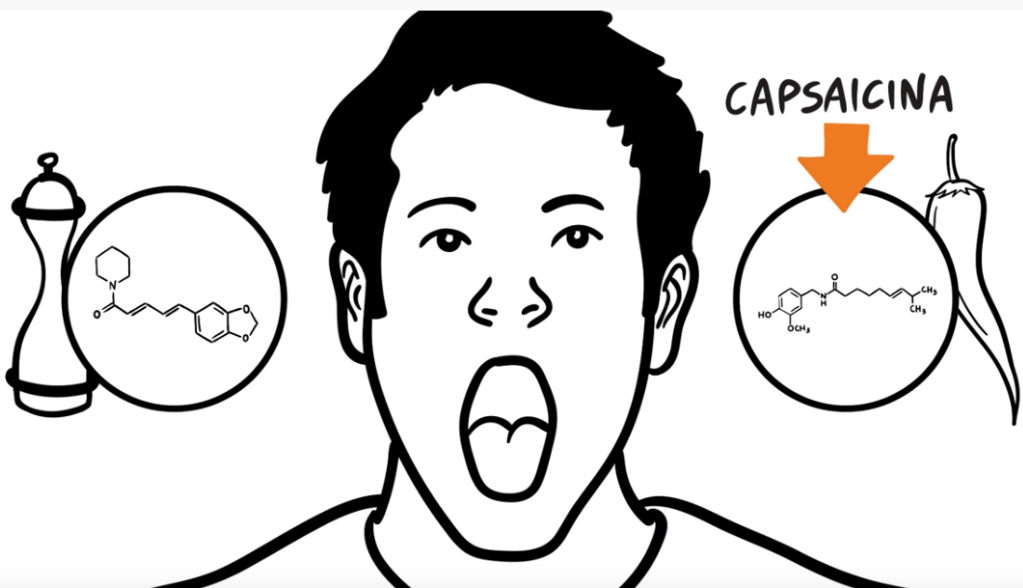


ALCALOIDE= DERIVANO DAGLI AMINOACIDI -
 ACIDO MEVALONICO
 COMPOSTI ORGANICI - VEGETALE .
 ETEROCICLICO = MOLECOLA CICLICA -
 ETEROATOMI C - N - S - B - P

PEPE PIPERINA PIZZICORE

ALCALOIDE: PIPERINA
 AGISCE SUL NERVO
 TRIGEMICO, MAL DI DENTI,
 IRRITA IL NERVO
 TRIGEMICO BLANDAMENTE

ALCALOIDI SONO MOLECOLE
 NATURALI CON EFFETTO
 FISIOLOGICO
 NICOTINA,
 CAFFEINA,
 MORFINA.



PEPERONCINO CAPSICINA - CAPSAICINA

RUBEFACENTE: STIMOLA AFFLUSSO DI SANGUE
 ALCALOIDI

INGANNA I SENSORI DELLA TEMPERATURA NEL NOSTRO CORPO, BOCCA, FACENDO
 CREDERE UNA TEMPERATURA ALTA,
 MANDA UN SEGNALE AL CERVELLO COMUNICANDO LA PRESENZA DI UNA TEMPERATURA
 ALTA, CHE NOI SENTIAMO IN BOCCA.

RILASCIATA ADRENALINA → ENERGIA ALL'ORGANISMO
 LIBERAZIONE ERDOFINE → LIBERAZIONE DI OPIOIDI ENDOGENI
 ATTIVITA' ANALGESICA-ECCITANTE



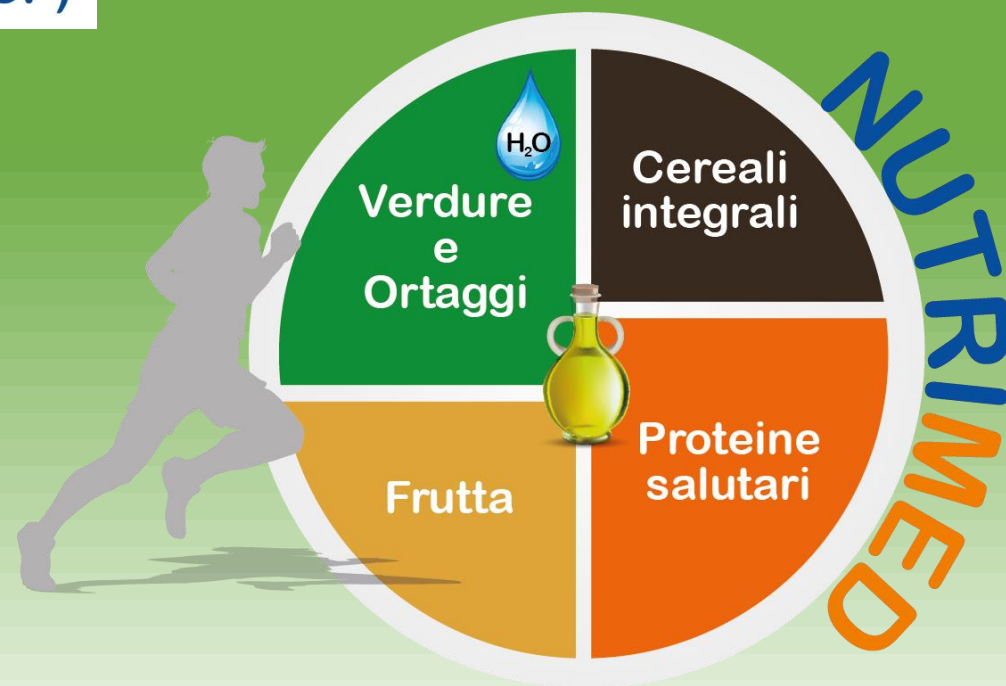
info: 328 8978236

Gianluca Tiberino

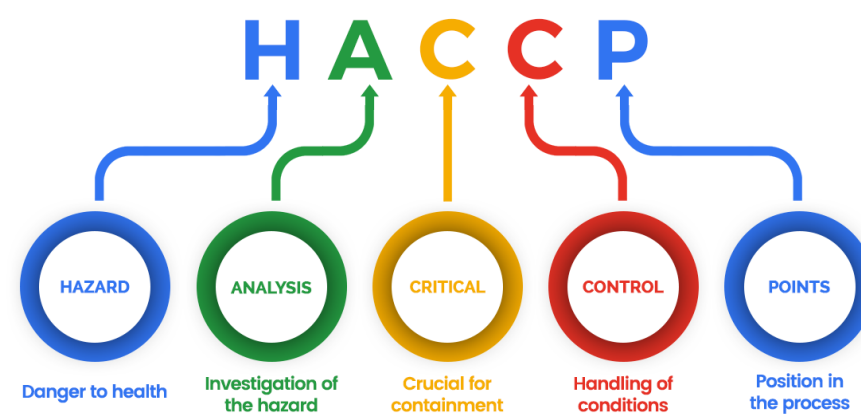
NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)



HACCP CERTIFICATION



FRODE ALIMENTARE



**INGANNO DIRETTO
A LEDERE UN
DIRITTO ALTRUI**



FRODE:

- 1) SANITARIE**
- 2) COMMERCIALI**

FRODI SANITARIE → DANNO ALLA SALUTE → CODICE PENALE
 ART. 439 - 440 - 442 - 444

ALTERAZIONE

ADULTERAZIONE

SOFISTICAZIONE

FRODI COMMERCIALI → DANNO ECONOMICO → CODICE PENALE ART. 515

CONTRAFFAZIONE



FRODI SANITARIE

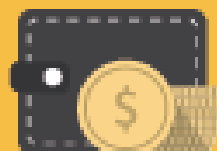
ALTERAZIONE	MODIFICHE MICRORGANISMI	MUFFA LATTE INACIDITO IL VINO ANDATO IN ACETO IMBRUNIMENTO DEI SUCCHI DI FRUTTA
ADULTERAZIONE	AGGIUNTA/SOTTRAZIONE SOSTANZA PRESENTE	LATTE SGRASSATO VINO/LATTE ANNACQUATO
SOFISTICAZIONE	AGGIUNTA DI SOSTANZE ESTRANEE	AGGIUNTA MARGARINA AL BURRO COLORANTE PASTA OLIO DI SEMI OLIO EVO

FRODI COMMERCIALI

CONTRAFFAZIONE	DENOMINAZIONE DI VENDITA CHE NON GLI COMPETONO	FORMAGGIO GENERICO → DOP LATTE RIGENERATO → FRESCO MARCHIO - ETICHETTA → INGANNA VINO DA TAVOLA → VINO DOCG
-----------------------	--	--

Frode Alimentare Commerciale:

avviene con la consegna all'acquirente di una cosa per un'altra, diversa da quella dichiarata o pattuita per origine, provenienza, qualità o quantità. Non vi è alterazione delle qualità dell'alimento tale da renderlo nocivo, ma un illecito profitto a danno del consumatore.



Frode Alimentare Sanitaria:

può avere conseguenze sulla salute perchè gli alimenti possono contenere prodotti di degradazione, sostanze chimiche o contaminanti potenzialmente dannosi.



Le frodi alimentari si possono dividere in 4 tipologie:¹

SOFISTICAZIONI:

aggiunta di sostanze chimiche non consentite che mascherano colori o sapori degli alimenti come, ad esempio, l'aggiunta di anidride solforosa alla carne macinata per renderla di colore rosso, l'aggiunta di coloranti alla pasta per farla sembrare all'uovo, o ancora l'aggiunta di perossido di benzoile alla mozzarella per renderla più bianca.

ADULTERAZIONI:

modifiche alla composizione originale di un alimento come: la produzione di formaggi con sottoprodotti della lavorazione, l'aggiunta di metanolo al vino per aumentarne la gradazione alcolica, l'aggiunta di acqua al latte o l'aggiunta di olio di semi all'olio di oliva poi etichettato come olio di oliva puro al 100%

CONTRAFFAZIONI:

conferire al prodotto una denominazione, attribuire caratteristiche o sostanze diverse da quelle di cui è effettivamente composto. Ad esempio, mettere in vendita un olio di semi con la denominazione di olio di oliva, oppure "marchiare" un formaggio comune con il simbolo di un prodotto a denominazione di origine controllata.



ALTERAZIONI:

smerciare alimenti che hanno subito delle modifiche nei componenti o nutrienti. L'esempio tipico è quello di modificare la data di scadenza posta sulla etichetta o risanare i prodotti ammuffiti e metterli in vendita come freschi.



Nel 2012, solo in Italia², sono stati sequestrati **20 MILIONI DI CHILI** di prodotti alimentari per un valore di **468 MILIONI DI EURO**

I prodotti più colpiti sono:

- Farine, Pane e Pasta (**16%** dei prodotti sequestrati)
- Carni (**11%**)
- Latte e Derivati (**8%**)
- Vini e Alcolici (**5%**)



NUTRIMED TIBERINO GIANLUCA
Docente di Scienza Degli Alimenti
Tecnologo Alimentare & Biologo Nutrizionista
www.nutrimedpagani.com - gianluca.tiberino@libero.it
Cell. 3288978236



CIBI ADULTERATI:

LE FRODI ALIMENTARI

**IO MANGIO
KONSAPEVOLE**

SOFISTICAZIONE

ADULTERAZIONE

CONTRAFFAZIONE

ALTERAZIONE



I prodotti più a rischio di frodi:

olio d'oliva , pesce , alimenti biologici, latte, cereali, miele, caffè e tè, spezie (come zafferano e peperoncino in polvere), vino, alcuni succhi di frutta.

CIBI ADULTERATI: LE FRODI ALIMENTARI

LE FRODI ALIMENTARI SONO SEMPRE ESISTITE.

PER FRODE ALIMENTARE SI INTENDE LA PRODUZIONE O LA COMMERCIALIZZAZIONE DI UN ALIMENTO NON CORRISPONDENTE ALLA NORMATIVA IN VIGORE, OPPURE QUEI COMPORTAMENTI ILLECITI CHE ALTERANO LE INFORMAZIONI SU PROVENIENZA, QUALITÀ, COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE DI UN PRODOTTO ALIMENTARE.

I NOSTRI PRODOTTI, SONO I PIÙ PLAGIATI AL MONDO ED I FALSI IMMESSI SUL MERCATO, COMPLICE ANCHE LA COMPLESSITÀ E LA GLOBALITÀ DELLA CATENA ALIMENTARE UNITA ALLA DIFFICOLTÀ DEI CONTROLLI, RAPPRESENTANO UN PERICOLO PER L'ECONOMIA E POSSONO ESSERLO ANCHE PER LA SALUTE.

IL NOSTRO CIBO, INFATTI, È SEMPRE PIÙ INDUSTRIALIZZATO ED È PIÙ FACILE ADULTERARLO; SE TALI CIBI FINISCONO NELLA GRANDE DISTRIBUZIONE, POSSONO RAPPRESENTARE REALMENTE UNA MINACCIA PER IL CONSUMATORE.

ESISTONO DUNQUE LE FRODI COMMERCIALI CHE, PUR NON NUOCENDO ALLA SALUTE PUBBLICA, FAVORISCONO ILLECITI PROFITTI A DANNO DEL CONSUMATORE E QUELLE SANITARIE CHE POSSONO ARRECARRE UN DANNO ALLA SALUTE DEI CITTADINI, RENDENDO POTENZIALMENTE O SICURAMENTE NOCIVE GLI ALIMENTI. ESSE SONO: LA SOFISTICAZIONE, L'ADULTERAZIONE, LA CONTRAFFAZIONE (FONTE MINISTERO DELLA SALUTE).

SOFISTICAZIONE: E' UN'OPERAZIONE CHE CONSISTE NELL'AGGIUNGERE ALL'ALIMENTO SOSTANZE ESTRANEE CHE NE ALTERANO L'ESSENZA, CORROMPENDO O VIZIANDO LA COMPOSIZIONE NATURALE E SIMULANDONE LA GENUINITÀ CON LO SCOPO DI MIGLIORARNE L'ASPETTO O DI COPRIRNE DIFETTI.

ADULTERAZIONE: COMPRENDE TUTTE LE OPERAZIONI CHE ALTERANO LA STRUTTURA ORIGINALE DI UN ALIMENTO MEDIANTE SOSTITUZIONE DI ELEMENTI PROPRI DELL'ALIMENTO CON ALTRI ESTRANEI, OVVERO CON LA SOTTRAZIONE DI ELEMENTI PROPRI DELL'ALIMENTO, O ANCORA, CON L'AUMENTO DELLA QUANTITÀ PROPORZIONALE DI UNO O PIÙ DEI SUOI COMPONENTI. LE ADULTERAZIONI HANNO RIFLESSI NON SOLO COMMERCIALI MA ANCHE IGIENICO-NUTRIZIONALI E, IN ALCUNI CASI, DI GRAVE PERICOLO PER LA SALUTE PUBBLICA. E' CONSIDERATA ADULTERAZIONE AD ESEMPIO, AGGIUNGERE ACQUA, SOTTRARRE GRASSI, AGGIUNGERE ALCOL METILICO AL VINO.

CONTRAFFAZIONE: CONSISTE NEL FORMARE EX NOVO UN ALIMENTO CON L'APPARENZA DELLA GENUINITÀ IN QUANTO PRODOTTO CON SOSTANZE DIVERSE, PER QUALITÀ O QUANTITÀ, DA QUELLE CHE NORMALMENTE CONCORRONO A FORMARLO (CFR. ARTT.440, 441, 442 E 444 C.P.)

ALTERAZIONE: CONSISTE NELLO SPACCIARE COME REGOLARI PRODOTTI CHE HANNO SUBITO PER NEGLIGENZA O PER CAUSE ACCIDENTALI, UNA MODIFICAZIONE DELLA SUA COMPOSIZIONE, A CAUSA AD ESEMPIO DI UN'ERRATA CONSERVAZIONE, TALE DA RENDERLO A VOLTE NON COMMESTIBILE O ADDIRITTURA NOCIVO ALLA SALUTE, (ALTERAZIONE È AD ESEMPIO MODIFICARE LA DATA DI SCADENZA POSTA SULLA ETICHETTA, OPPURE RISANARE PRODOTTI DETERIORATI E QUINDI METTERLI IN VENDITA COME FRESCHI).

FALSIFICAZIONE: CONSISTE NELLA SOSTITUZIONE DI UN PRODOTTO CON UN ALTRO (ES. MARGARINA AL POSTO DEL BURRO). SI COMPREDONO DUNQUE LE RIPERCUSSIONI SULLA SALUTE DEI CONSUMATORI DOVUTE A UNA CONSERVAZIONE NON CORRETTA, ALL'AGGIUNTA DI ADDITIVI NON CONSENTITI, ALLA MANCANZA DI CONTROLLO SULLE MATERIE ETICHETTE NON VERITIERE, IMPIEGO DI SOSTANZE TOSSICHE. I PRODOTTI PIÙ A RISCHIO DI FRODI: OLIO D'OLIVA, PESCE, ALIMENTI BIOLOGICI • LATTE • CEREALI • MIELE • CAFFÈ E TÈ • SPEZIE (COME ZAFFERANO E PEPPERONCINO IN POLVERE) • VINO • ALCUNI SUCCHI DI FRUTTA



SCIENZA DEGLI ALIMENTI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Nitriti e Nitrati

- I **nitriti** (E249, E250) e i **nitrati** (E251, E252) sono sostanze naturalmente presenti negli alimenti animali, vegetali e nell'acqua. Vengono aggiunti come additivi a insaccati, prosciutti, wurstel, carni in scatola e altri prodotti a base di carne, pesci marinati e a volte anche in prodotti caseari.

LATTE SCREMATO PER
LATTE INTERO



COLORANTI X PASTA DI ZUCCHERO

LIQUIDI

GEL

POLVERE



Le frodi alimentari

Italia 2012

TOTALE SEQUESTRI (prodotti alimentari e bevande)

20.000.000 kg = 486.000.000 euro

PRODOTTI ALIMENTARI PIÙ COLPITI

(sul totale dei sequestri)



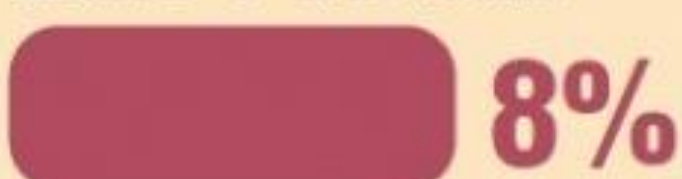
Farine, pane e pasta



Carne e allevamenti



Latte e derivati



Vini e alcolici



SETTORE PIÙ COLPITO

(sul totale dei sequestri)



Ristorazione





info: 328 8978236

Gianluca Tiberino

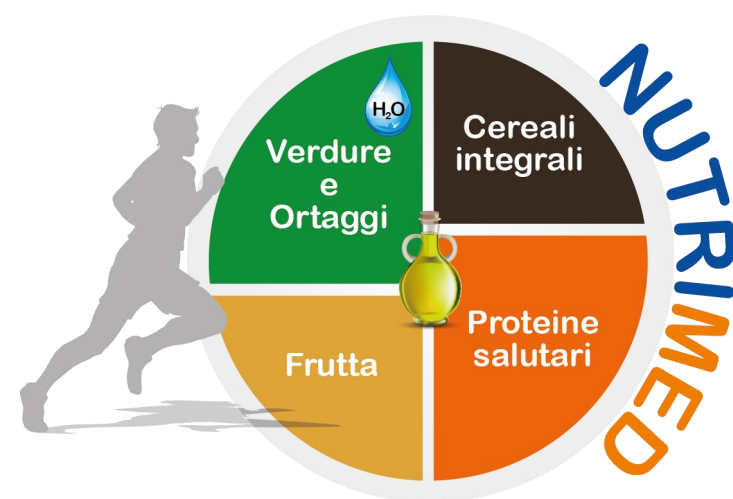
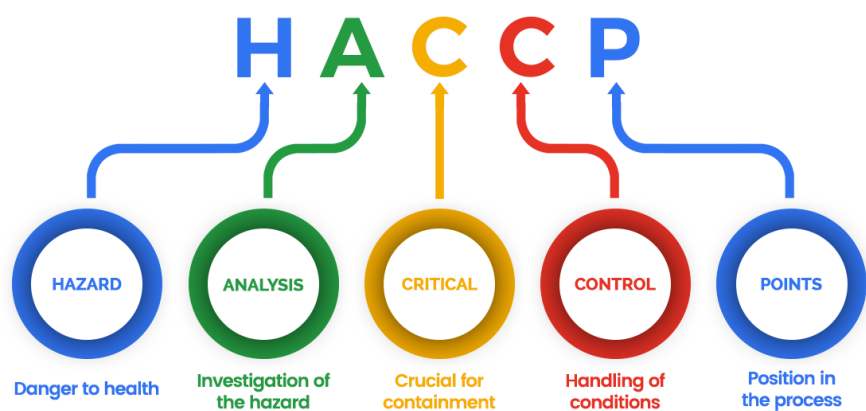
NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)



HACCP CERTIFICATION



ETICHETTA DEGLI ALIMENTI





REG. (CE) 1169/2011 ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI

ALLERGENI	INTOLLERANZE
RISPOSTA DEL SISTEMA IMMUNITARIO	MANCANZA DI ENZIMA LATTOSIO - CELIACHIA - GLUTINE



Indicazioni obbligatorie

- » denominazione di vendita;
- » elenco degli ingredienti con indicazione degli allergeni;
- » quantità netta;
- » termine minimo di conservazione (TMC) o data di scadenza;
- » nome o ragione sociale dell'operatore di vendita;
- » stabilimento di produzione;
- » titolo alcolometrico volumico per le bevande alcoliche;
- » lotto di appartenenza;
- » modalità di conservazione e/o di utilizzazione;
- » paese di origine o di provenienza;
- » dichiarazione nutrizionale.

Indicazioni facoltative

- » codice a barre, tuttavia sempre presente per motivi commerciali nei preconfezionati;
- » *claims*, che si suddividono in indicazioni nutrizionali o sulla salute (es. "povero di grassi", o "favorisce l'equilibrio della flora intestinale", ecc. disciplinato dal Reg CE 1924/2006). I *claims* salutistici devono richiamare l'importanza di una "dieta varia ed equilibrata".
- » qualità di origine o di produzione: è il caso dei prodotti "DOP, IGP, STG" oppure da "agricoltura biologica", che vanno indicati solo se viene autorizzata la menzione dagli Enti competenti.



ETICHETTA DI UNO YOGURT PROBIOTICO FORTIFICATO

Denominazione di vendita

Peso netto

Marchio

Data di scadenza

Lotto di produzione

Dichiarazione nutrizionale per bottiglietta

Dichiarazione della specie batterica probiotica utilizzata e che il latte è totalmente italiano.

Claim: addizionato di vitamina B₆ e D che "aiutano il normale funzionamento del sistema immunitario".

Codice QR

il codice QR (dall'inglese *quick response* - risposta rapida), rappresenta la nuova frontiera dell'etichetta alimentare per scoprire la filiera e le ricette legate al prodotto.



Ingredienti

Codice a barre

Modalità di conservazione

Dichiarazione nutrizionale con valori di riferimento per vitamina B₆ e D.

Consigli d'uso: 1 bottiglietta al giorno, "...praticare uno stile di vita sano e seguire una dieta varia ed equilibrata".



6. Etichettatura dei prodotti preconfezionati

Le etichette dei prodotti alimentari preconfezionati devono obbligatoriamente riportare le seguenti indicazioni (art. 3 del D. Lgs. 109/92):

1. **la denominazione di vendita;**
2. **l'elenco degli ingredienti;**
3. **la quantità netta o la quantità nominale;**
4. **il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;**
5. **il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella UE;**
6. **la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;**
7. **il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;**
8. **il lotto di appartenenza del prodotto;**
9. **le modalità di conservazione e/o utilizzazione, qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;**



10. **il luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto;**
11. **la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti se è presente un ingrediente caratterizzante o evidenziato.**

Alcune delle suddette indicazioni sono *assolutamente obbligatorie*, altre *obbligatorie salvo casi di deroga* previsti dalla legge, altre ancora *obbligatorie in relazione alla destinazione d'uso*.

Nei paragrafi seguenti approfondiremo i requisiti relativi all'utilizzo di ciascuna indicazione.

I prodotti sfusi o preincartati soggiacciono, invece, a regole di etichettatura "semplificate", approfondite al cap. 7.

ALIMENTI AI QUALI NON SI APPLICA L'OBBLIGO DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

1. I prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
2. i prodotti trasformati che sono stati sottoposti unicamente a maturazione e che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
3. le acque destinate al consumo umano, comprese quelle che contengono come soli ingredienti aggiunti anidride carbonica e/o aromi;
4. le piante aromatiche, le spezie o le loro miscele;
5. il sale e i succedanei del sale;
6. gli edulcoranti da tavola;
7. i prodotti contemplati dalla direttiva 1999/4/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa agli estratti di caffè e agli estratti di cicoria (¹), i chicchi di caffè interi o macinati e i chicchi di caffè decaffeinati interi o macinati;
8. le infusioni a base di erbe e di frutta, i tè, tè decaffeinati, tè istantanei o solubili o estratti di tè, tè istantanei o solubili o estratti di tè decaffeinati, senza altri ingredienti aggiunti tranne aromi che non modificano il valore nutrizionale del tè;
9. gli aceti di fermentazione e i loro succedanei, compresi quelli i cui soli ingredienti aggiunti sono aromi;
10. gli aromi;
11. gli additivi alimentari;
12. i coadiuvanti tecnologici;
13. gli enzimi alimentari;
14. la gelatina;
15. i composti di gelificazione per marmellate;
16. i lieviti;
17. le gomme da masticare;
18. gli alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm²;



19. gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale.



SCIENZA DEGLI ALIMENTI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

6.5 Termine minimo di conservazione

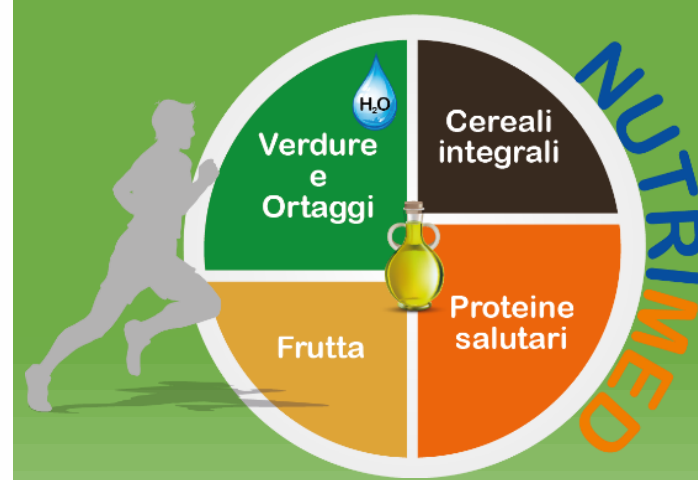
Il termine minimo di conservazione (Tmc), o data di durabilità minima, è un'informazione obbligatoria da riportare in etichetta.

Le categorie di prodotti esentati da tale obbligo sono:

- ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non hanno subito alcuna manipolazione (es. sbucciatura, lavaggio, cottura, ecc.);
- vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini frizzanti, vini aromatizzati e le bevande ottenute da frutti diversi dall'uva, nonché dalle bevande dei codici NC 2206 0091 e NC 2206 0093 ottenute da uva o da mosto d'uva;
- bevande con contenuto alcolico pari o maggiore al 10% in volume;
- bevande analcoliche, i succhi e nettari di frutta, le bevande con aggiunta di alcool etilico (sidri, birre, altro) poste in recipienti individuali di capacità superiore a 5 litri destinati alle collettività (es. mense, attività di ristorazione);
- prodotti della panetteria e della pasticceria che vengono comunemente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione;
- aceti;
- sale da cucina;
- zuccheri allo stato solido;
- prodotti di confetteria (caramelle, confetti, ecc.) composti *quasi unicamente* da zuccheri, aromi e coloranti;



SCIENZA DEGLI ALIMENTI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE



Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)



Il Tmc deve essere indicato in etichetta usando una delle seguenti modalità:

- *“da consumarsi preferibilmente entro il”*, se la data è composta almeno da giorno/mese;
- *“da consumarsi preferibilmente entro fine”*, se composta da mese/anno o solo anno;

L'utilizzo di una delle due modalità è in funzione della durabilità dell'alimento; essa viene determinata dal produttore o dal confezionatore sulla base delle seguenti indicazioni:

MODALITÀ DI INDICAZIONE DEL TMC		
Prodotti conservabili per	Modalità di indicazione	Esempio di dicitura
Meno di 3 mesi	GG/MM	Da consumarsi preferibilmente entro il 10 gennaio
Dai 3 ai 18 mesi	MM/AA	Da consumarsi preferibilmente entro fine gennaio 2008
Oltre 18 mesi	AAAA	Da consumarsi preferibilmente entro la fine del 2008





LA NUOVA ETICHETTA DEL LATTE

dal 19 APRILE
obbligatorio indicare
la provenienza

ORIGINE: ITALIA
significa che
il latte è stato
munto e trasformato
nel nostro Paese

Se le fasi avvengono in Paesi diversi, troverete l'indicazione del Paese di mungitura e di quello di confezionamento

mipaaf
Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Gianluca Tiberino

info: 328 8978236

NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

giorni.
Da consumarsi preferibilmente entro la data indicata sulla bottiglia.

Paese di mungitura: latte di Paesi UE
Paese di condizionamento: Italia

Parmalat S.p.A.
Via delle Nazioni Unite, 4
Collecchio (PR)
Prodotto nello stabilimento:
(1) Via Milano, 1
Collecchio (PR) IT 08 1 CE
(2) Località Barbare
Zevio (VR) IT 05 28 CE

Il numero tra parentesi impresso sulla bottiglia indica lo stabilimento di produzione.

ORIGINE DEL POMODORO IN ETICHETTA

Col decreto sarà **obbligatorio** indicare per **conserven**, **sughi** e **derivati** il **Paese di coltivazione** e il **Paese di trasformazione** del **pomodoro**

Se **le due fasi** avvengono nel **nostro Paese** si utilizza **Origine del pomodoro: ITALIA**

mipaaf
ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

PROF.

PROF. TIBERINO

Verdure e Ortaggi
Cereali integrali
Frutta
Proteine salutari

SCIENZA DEGLI ALIMENTI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il Banco Alimentare dona cibo scaduto? La risposta è NO.

Bisogna però stare attenti a non confondere la **"data di scadenza"** con l'indicazione del **"consumare preferibilmente entro"** (TMC), come chiaramente definito dalla legge contro gli sprechi alimentari (166/2016).

La data di scadenza si trova principalmente sui prodotti freschi e deperibili che non vanno consumati oltre il giorno indicato.

La dicitura "consumare preferibilmente entro" si trova invece sui prodotti secchi, a lunga conservazione, che, anche dopo tale data, **possono essere donati perchè buoni** e possono essere consumati senza alcun rischio per la salute, a condizione che siano correttamente conservati e che l'imballaggio della confezione sia integro.

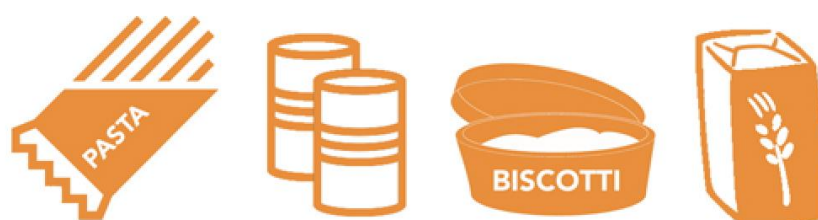
I PRODOTTI CHE HANNO SUPERATO IL "PREFERIBILMENTE ENTRO IL" SONO DUNQUE BUONI E ANCORA PERFETTAMENTE CONSUMABILI

Il Banco Alimentare Campania recupera e dona questi prodotti salvandoli dallo spreco e, soprattutto, dal pregiudizio di chi li butta via perchè ritiene che non siano buoni.



DATA DI SCADENZA

Indica la data precisa giorno/mese/anno.
Si trova prodotti freschi e deperibili
Oltre tale data sono considerati a rischio.



CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL

Indica solo il mese/anno.
Si trova su prodotti secchi, a lunga conservazione.
Oltre tale indicazione i prodotti possono essere consumati senza alcun rischio per la salute.



SCIENZA DEGLI ALIMENTI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE



DATA DI SCADENZA	TMC TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
DOPO LA DATA	DOPO LA DATA
PERICOLO MICROBIOLOGICO	NON C'E' UN PERICOLO MICROBIOLOGICO
NON PUO' ESSERE VENDUTO E CONSUMATO	LA QUALITA' DELL'ALIMENTO SI E' RIDOTTA
	PUO' ESSERE CONSUMATO
	NON PUO' ESSERE VENDUTO
	IMPORTANTE LA GIUSTA CONSERVABILITA'

LEGGE ANTISPRECO
LEGGE GADDA



DOPO UN PERCORSO CHE HA COINVOLTO TUTTI GLI ATTORI DEL PROCESSO DI RECUPERO E RIDISTRIBUZIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI, LA LEGGE GADDA RENDERÀ PIÙ ORGANICO L'ATTUALE QUADRO NORMATIVO ITALIANO, SEMPLIFICANDO LE DONAZIONI E SOSTENENDO LE PERSONE PIÙ POVERE DEL NOSTRO PAESE.

RIPORTIAMO QUI GLI ELEMENTI, A NOSTRO AVVISO, PIÙ SALIENTI PRESENTI NELLA NUOVA LEGGE E CHE DARANNO GRANDI OPPORTUNITÀ PER IL RECUPERO DI PRODOTTI ALIMENTARI (E NON) DA DESTINARE AI FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE:

•**DEFINIZIONE DEL TMC (TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE):** LA DATA FINO ALLA QUALE UN PRODOTTO ALIMENTARE CONSERVA LE SUE PROPRIETÀ SPECIFICHE IN ADEGUATE CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE. GLI ALIMENTI CHE HANNO SUPERATO TALE TERMINE POSSONO ESSERE CEDUTI GARANTENDO L'INTEGRITÀ DELL'IMBALLAGGIO PRIMARIO E LE IDONEE CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE.

•**LE DONAZIONI SONO CONSENTITE ANCHE OLTRE IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE, PURCHÉ SIANO GARANTITE L'INTEGRITÀ DELL'IMBALLAGGIO PRIMARIO E LE IDONEE CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

•CREAZIONE DI UN QUADRO NORMATIVO ALL'INTERNO DEL QUALE INSERIRE LE NORME GIÀ ESISTENTI IN TEMA DI AGEVOLAZIONI FISCALI (L. 460/97, L. 133/99), LA RESPONSABILITÀ CIVILE (L. 155/03) E PROCEDURE PER LA SICUREZZA IGIENICO-SANITARIA (L. 147/13).

•DEFINIZIONE CHIARA DI OPERATORE SETTORE ALIMENTARE, SOGGETTI CEDENTI, ECCEDENZE ALIMENTARI, SPRECO ALIMENTARE, DONAZIONE, TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE E DATA DI SCADENZA, ECC.

•POSSIBILITÀ PER LE AUTORITÀ DI DONARE GLI ALIMENTI OGGETTO DI CONFISCA ALLE ORGANIZZAZIONI NON PROFIT.

•AGEVOLAZIONI AMMINISTRATIVE PER I DONATORI ATTRAVERSO LA SEMPLIFICAZIONE DELLE PROCEDURE DI DONAZIONE RISPETTO ALLA DISTRUZIONE.

•INCENTIVAZIONE DEL VALORE PRIORITARIO DEL RECUPERO DI ALIMENTI PER IL CONSUMO UMANO PER EVITARE LA DISTRUZIONE; QUALORA NON POSSIBILE L'UTILIZZO UMANO VALORIZZA IL RECUPERO PER USO ZOOTECNICO O ENERGETICO.

•RICONOSCIMENTO DEL TAVOLO COORDINAMENTO DEL MIPAAF PER LA CONSULTAZIONE DI TUTTI I SOGGETTI COINVOLTI NELLA LOTTA ALLO SPRECO E ALLA POVERTÀ ALIMENTARE; AUMENTO DI 2 MILIONI DI EURO DELLA DOTAZIONE 2016 DEL FONDO NAZIONALE PER LA DISTRIBUZIONE DI DERRATE ALIMENTARI ALLE PERSONE INDIGENTI, PER L'ACQUISTO DI ALIMENTI DA DESTINARE AGLI INDIGENTI.

•PROGRAMMAZIONE DI CAMPAGNE DI COMUNICAZIONE SUI CANALI RAI PER FAVORIRE LE DONAZIONI DA PARTE DELLE AZIENDE E SENSIBILIZZARE I CONSUMATORI SUL TEMA DELLO SPRECO.

•INCORAGGIAMENTO DEI RAPPORTI CON IL MONDO AGRICOLO PER LA RACCOLTA IN CAMPO.

•INTRODUZIONE DELLA POSSIBILITÀ PER I COMUNI DI INCENTIVARE CHI DONA ALLE ORGANIZZAZIONI NON PROFIT CON UNA RIDUZIONE DELLA TASSA DEI RIFIUTI.

L'ECCELLENZA DELL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA SI SPOSA CON LA PROTEZIONE DEL CONTENITORE TETRA PAK

L'OLIO EVO È UNA FONTE PREZIOSA DI POLIFENOLI E VITAMINE, PER QUESTO HA BISOGNO DI TUTTE LE ATTENZIONI AFFINCHÉ IL CONSUMATORE POSSA BENEFICIARE DELLE SUE MOLTEPLICI PROPRIETÀ E GUSTARLO FRESCO E FRAGRANTE, DALLA PRIMA ALL'ULTIMA GOCCIA. DI CARLO HA FATTO UNA SCELTA NATURALE: UN CONTENITORE MULTISTRATO IN GRADO DI PROTEGGERE L'OLIO EVO DA OSSIGENO E LUCE, CHE SONO LE PRINCIPALI CAUSE DELL'OSSIDAZIONE DELL'OLIO DI OLIVA.

A COSA SERVONO GLI STRATI DEL CONTENITORE?

1. LA CARTA GARANTISCE STABILITÀ E PROTEGGE L'OLIO DALLA LUCE;
2. IL POLIETILENE CREA UNA BARRIERA CONTRO I MICROORGANISMI PRESENTI NELL'ARIA;
3. L'ALLUMINIO OFFRE UNA PROTEZIONE ESSENZIALE NEL TEMPO DA OSSIGENO E DAGLI SCAMBI CON L'AMBIENTE ESTERNO.

L'EVO IN CONFEZIONI TETRA PAK GARANTIRÀ:

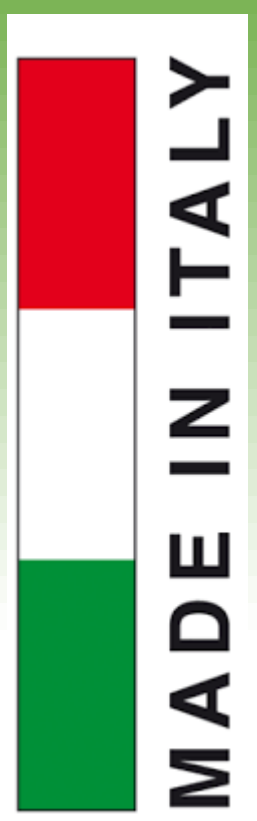
- **EFFICIENZA LOGISTICA**, PER LA FACILITÀ DI STOCCAGGIO, GRAZIE A IMBALLAGGI INFRANGIBILI E PIÙ LEGGERI DI ALTRI ALTERNATIVI;
- **EFFICIENZA DISTRIBUTIVA**, PERCHÉ GRAZIE AL MINIMO INGOMBRO È NECESSARIO UN MINOR NUMERO DI CAMION SU STRADA, CON CONSEGUENTI RIDOTTE EMISSIONI DI ANIDRIDE CARBONICA NELL'ARIA;
- **RISPETTO PER LA NATURA E L'AMBIENTE**, PERCHÉ SI TRATTA DI UN CONTENITORE FATTO PREVALENTEMENTE DI CARTA, RISORSA NATURALE E RINNOVABILE PER DI PIÙ PROVENIENTE DA FORESTE CERTIFICATE SECONDO RIGOROSI STANDARD INTERNAZIONALI;
- **INNOVAZIONE E DIVERSIFICAZIONE** NELL'OFFERTA AL CONSUMATORE.

L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI CARLO È IL PRIMO E UNICO OLIO IN ITALIA PRODOTTO IN CONFEZIONI TETRA PAK!

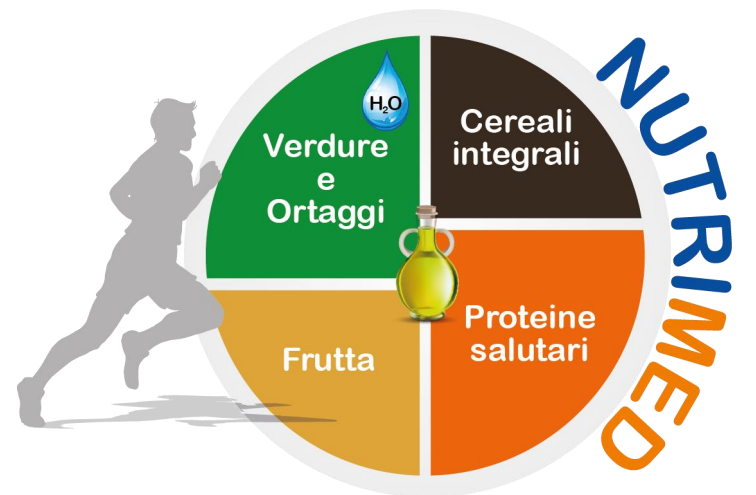


SCIENZA DEGLI ALIMENTI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE





✓ MADE IN ITALY



MADE IN ITALY





✓ MADE IN ITALY



IL MARCHIO DI ORIGINE "MADE IN ITALY" ALLA LUCE DEI REGOLAMENTI DI MATRICE EUROPEA E DEL CODICE DOGANALE DELL'UNIONE (D'ORA IN POI ABBREVIATO IN CDU) PUÒ ESSERE APPOSTO SU PRODOTTI VARIAMENTE CLASSIFICABILI È CIOÈ INDIVIDUATI SECONDO I SEGUENTI DUE CRITERI:

- CRITERIO DELLE MERCI INTERAMENTE OTTENUTE;
- CRITERIO DELL'ULTIMA TRASFORMAZIONE O LAVORAZIONE SOSTANZIALE.



ANALIZZIAMO ENTRAMBI I CASI PIÙ DA VICINO AL FINE DI COMPRENDERNE MEGLIO LE IMPLICAZIONI CHE COINVOLGONO SIA IL CONSUMATORE CHE L'IMPREDITORE.

CRITERIO DELLE MERCI INTERAMENTE OTTENUTE

E' QUESTO IL CASO DELLE MERCI INTERAMENTE OTTENUTE IN UN UNICO PAESE O TERRITORIO. SE, AD ESEMPIO, IL FILATO UTILIZZATO PER LA REALIZZAZIONE DELLA MAGLIA DA VENDERE È PRODOTTO E REALIZZATO IN ITALIA, COME ANCHE LA LAVORAZIONE E LA FINITURA, VA DA SÉ CHE, SENZA OMBRA DI DUBBIO, LA MAGLIA FINALE DOVRÀ ESSERE CONSIDERATA ORIGINARIA DI TALE PAESE, QUINDI IDONEA AD ESSERE CONTRADDISTINTA DAL MARCHIO "MADE IN ITALY"



✓ MADE IN ITALY

CRITERIO DELL'ULTIMA TRASFORMAZIONE O LAVORAZIONE SOSTANZIALE

DIVERSO IL CASO IN CUI PER LA REALIZZAZIONE DI UN PRODOTTO FINITO ABBIANO COLLABORATO DUE O PIÙ PAESI.

PER DIRIMERE, SIN DA SUBITO, EVENTUALI CONTROVERSIE SU QUALE SIA DA CONSIDERARSI IL PAESE D'ORIGINE, È LO STESSO CDU CHE TAGLIA, COME SI DICE, LA TESTA AL TORO.

LE MERCI SONO CONSIDERATE ORIGINARIE DEL PAESE O DEL TERRITORIO IN CUI HANNO SUBITO:

• **L'ULTIMA TRASFORMAZIONE:**

• **LAVORAZIONE SOSTANZIALE.**

VOLENDO RIFERIRE QUESTO DETTATO NORMATIVO ALLE MERCI DA CONTRADDISTINGUERE CON IL MARCHIO "MADE IN ITALY", CHE SIGNIFICA TUTTO CIÒ DAL PUNTO DI VISTA PRATICO? SEMPLICEMENTE CHE ANCHE PRODOTTI NON INTERAMENTE FABBRICATI IN ITALIA, POSSONO LEGALMENTE FREGIARSI DEL MARCHIO "MADE IN ITALY". SCENDENDO ANCORA PIÙ A FONDO, CERCHIAMO ORA DI CAPIRE A QUALI TRASFORMAZIONI E LAVORAZIONI ALLUDE LA NORMATIVA CITATA. PREMESSO CHE LA LETTERA DELLA LEGGE NON FORNISCE ALCUNA SPECIFICAZIONE AL RIGUARDO, EVIDENZIAMO QUALI INTERPRETAZIONI SONO STATE DATE AL RIGUARDO DAGLI OPERATORI DEL SETTORE. PRENDENDO, AD ESEMPIO, IL CASO DI UN ARTICOLO CALZATURIERO, LADDOVE LA TOMAIA (CIOÈ LA PARTE ESTERIORE E SUPERIORE DELLA SCARPA) E LA SUOLA COSTITUISCANO UN TUTT'UNO, IN QUANTO SEMILAVORATO REALIZZATO IN CINA, LA SUCCESSIVA FABBRICAZIONE CHE DOVESSE ESSERE FATTA IN ITALIA NON SAREBBE SUFFICIENTE AD ATTRIBUIRE A QUELLA CALZATURA IL MARCHIO "MADE IN ITALY", PER CUI DOVRÀ ESSERE APPOSTO PIUTTOSTO IL MARCHIO "MADE IN CHINA".

IN ALTRI TERMINI, SE LA LAVORAZIONE EFFETTUATA IN ITALIA È SOLO DI CARATTERE MARGINALE, E NON

SOSTANZIALE, IL PRODOTTO NON POTRÀ PORTARE LA DICITURA DI PROVENIENZA ITALIANA. SE INVECE SOLO LA SUOLA

DOVESSE ESSERE DI ORIGINE CINESE E LA SOVRASTANTE TOMAIA E FABBRICAZIONE ENTRAMBE ITALIANE, CIÒ

LEGITTIMEREBBE ALL'USO DEL MARCHIO "MADE IN ITALY". TUTTO QUESTO STA A SIGNIFICARE CHE CON IL SUDETTO

MARCHIO OGGI SI POSSONO CONTRADDISTINGUERE PRODOTTI MOLTO VARI QUANTO A PRODUZIONE E FABBRICAZIONE,

PER CUI È **"MADE IN ITALY" TANTO LA MERCE REALIZZATA INTERAMENTE IN ITALIA, QUANTO QUELLA**

PRODOTTA/REALIZZATA PARZIALMENTE ALL'ESTERO.



✓ MADE IN ITALY



NEL 2009, UNA NUOVA NORMATIVA È APPARSA SULLA SCENA PROPRIO AL FINE DI PREMIARE LE IMPRESE CHE SI SFORZANO DI MANTENERE LA PRODUZIONE IN VIA ESCLUSIVA IN ITALIA. IL PRODOTTO ITALIANO È CLASSIFICABILE COME "100% MADE IN ITALY" SE RISPETTA CONTEMPORANEAMENTE TUTTE LE SEGUENTI CONDIZIONI:

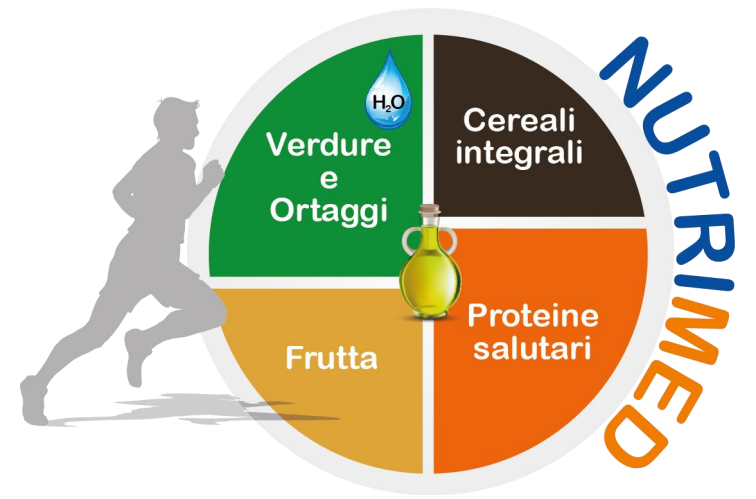
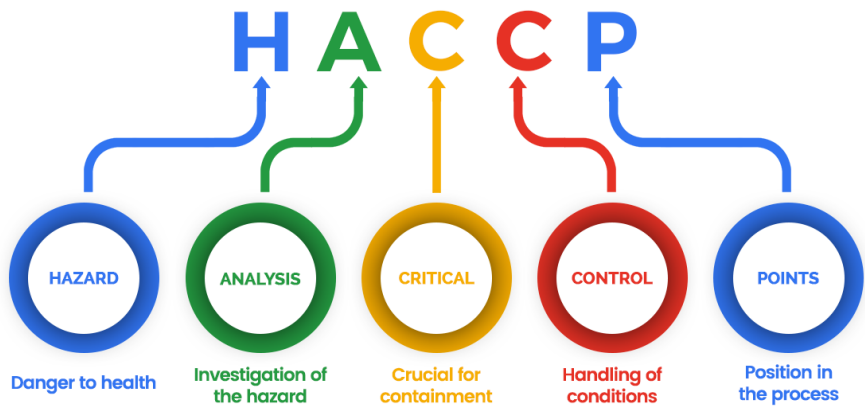
- DISEGNO;
- PROGETTAZIONE;
- LAVORAZIONE;
- CONFEZIONAMENTO.



- ❑ FABBRICATI INTERAMENTE IN ITALIA;
- ❑ REALIZZATI CON **SEMILAVORATI ITALIANI**;
- ❑ COSTRUITI CON MATERIALI NATURALI DI QUALITÀ E DI PRIMA SCELTA;
- ❑ REALIZZATI CON DISEGNI E PROGETTAZIONE ESCLUSIVI DELL'AZIENDA CHE FA RICHIESTA;
- ❑ COSTRUITI ADOTTANDO LE LAVORAZIONI ARTIGIANALI TRADIZIONALI TIPICHE ITALIANE;
- ❑ REALIZZATI IN OSSERVANZA DEI CRITERI DI SICUREZZA;
- ❑ REALIZZATI IN OSSERVANZA DELLE NORME SULL'IGIENE



HACCP CERTIFICATION



CONSIGLI UTILI

SOSTENIBILITA'



#IONONSPRECO

a casa



Se faccio **scorte** di prodotti, **consumo** prima quelli con la data di **scadenza** più **vicina** o comprati prima



A tavola servo **porzioni adeguate** senza esagerare nella quantità. Se mangio al **ristorante** chiedo la **family bag** o doggy bag



In **frigorifero**, ogni ripiano ha una **sua temperatura** che permette di conservare in maniera ottimale i cibi



Conservo bene i prodotti con le **confezioni** già **aperte**



Se ho **avanzi** nel frigorifero li impiego per realizzare **nuove ricette**

mipaaf

ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

www.politicheagricole.it

#IONONSPRECO

quando faccio la spesa



Prima della spesa controllo in dispensa e in frigorifero e **scrivo una lista** dei **prodotti** che **servono** effettivamente



Acquisto prodotti freschi **più spesso** e in **quantità giusta**



Scelgo frutta e verdura con la **giusta maturazione**



Se acquisto **prodotti preconfezionati** scelgo la **quantità adatta** ai miei bisogni



Leggo sempre l'**etichetta** per conoscere la **scadenza**

mipaaf

ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

www.politicheagricole.it

#IONONSPRECO

leggo l'etichetta



Sull'**etichetta** è importante distinguere tra:

DATA DI SCADENZA

Se leggo **"DA CONSUMARSI ENTRO"** significa che **oltre** quella data **non** devo **consumare** il prodotto



TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Se leggo **"DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO"** significa che **posso consumare** il prodotto **oltre la data** riportata **senza rischi** per la salute



mipaaf

ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

www.politicheagricole.it

Gianluca Tiberino

info: 328 8978236

NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

