

TERZA PARTE

I controlli commerciali e igienico anonari presso il banco dei prodotti freschi

Dopo aver controllato il reparto frutta, la pescheria e la macelleria, passiamo ora al controllo del banco dei prodotti freschi.



Per prima cosa occorre verificare se sopra al bancone vengono esposti prodotti di pasticceria senza le opportune protezioni costituite dalle teche in vetro o plexiglass.

Una volta accertata la regolarità, occorre controllare che sulla teca sia esposto il cartello unico degli ingredienti dei prodotti di pasticceria, previsto dall'allegato 2 del D.M. 20 dicembre 1994, completo delle indicazioni obbligatorie previste dal D.Lgs. 109/92 ed il relativo prezzo.

La produzione e il confezionamento sono effettuati nel proprio laboratorio

Cartello unico indicante per gruppi omogenei gli ingredienti contenuti nei prodotti di pasticceria e salati venduti sfusi.

patrizio pasticceria

Gruppo omogeneo **PASTICCERIA FRESCA**
INGREDIENTI: Farina 0 e 00, zucchero, uova fresche e pastorizzate, margarina vegetale, burro oli vegetali, latte intero fresco e sili, panna, cacao, burro di cacao, frutta (fresca, secca, candita, sciropata), liquori, vini, liquorecci, miele, malto, confetturati, fecola di patate, lievito di birra, gelatina animale (colla di pesce nel bavarese), aromi naturali.

Gruppo omogeneo **PASTICCERIA DA FORNO**
INGREDIENTI: Farina 0 e 00, zucchero, margarina vegetale, uova, burro, oli vegetali, latte fresco olt intero, cacao, burro di cacao, frutta secca e candita, miele, malto, glucosio, confetturati, fecola di patate, lievito chimico e naturale, aromi naturali.

Gruppo omogeneo **PASTE LIEVITATE**
INGREDIENTI: Farina 0 e 00, zucchero, margarina vegetale, latte, uova fresche e pastorizzate, burro, confetturati, lievito di birra, sale, aromi naturali, additivi: e472-e500.

Gruppo omogeneo **SALATI-PIZZE - TRAMEZZINI**
INGREDIENTI: Farina 0 e 00, margarina vegetale, oli vegetali e d'oliva, malto, carni e pesce conservati e freschi, prosciutti crudi e cotti, uova, formaggi, verdure fresche e conservate, aceto, salse, sale, spezie, maionese, pancarrè.

Le teglie e modelli di cottura sono trattati con margarina. Alcuni prodotti per motivi di lavorazione passano al grande freddo.

Laboratorio artigianale di pasticceria Patrizio
Via Bolognese, 10 - 07100 - TUSCANI (VT)

Tel: 071 - 471111
Fax: 071 - 471111

€0,80

Il cartello unico degli ingredienti previsto dall'allegato 2 del D.M. 20 dicembre 1994

L'elenco degli ingredienti è importante per poter accertare con cosa sono farcite o riempite le paste e gli altri prodotti di pasticceria esposti per la vendita.

Molto spesso, infatti, per mera superficialità, vengono posti in vendita - a temperatura ambiente -

prodotti deperibili realizzati con crema pasticcera, i quali dovrebbero essere mantenuti alla temperatura di + 4° C, esponendo il cliente a inevitabili rischi per la salute.

E' bene sapere che a temperatura "estiva" di 30-40 gradi, i batteri raddoppiano di numero ogni 20 minuti. Ogni batterio, messo in terreno di coltura, in 6 ore genera una colonia di 250.000 batteri. Se un cornetto alla crema pasticcera resta a temperatura ambiente per alcune ore, si verifica una elevata possibilità che l'alimento, una volta ingerito, presenti una carica microbica molto elevata. Questo non vuol dire che uno automaticamente si ammala, perché dipende tutto dalla carica minima infettante. Affinché i microbi patogeni generino malattie in una persona, ne occorre una determinata quantità la quale, peraltro, varia da microbo a microbo. Conta, inoltre, lo stato di salute di colui che mangia l'alimento.

L'art. 5, lettera b, della legge 30 aprile 1962, n.283, vieta espressamente di impiegare nella preparazione di alimenti e bevande, vendere, detenere per vendere, sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione.

Si badi bene che il suddetto articolo, secondo la Cassazione Penale, "delinea un reato di pericolo presunto, nel senso che la fattispecie, in termini di offensività del bene giuridicamente tutelato, non esige un preventivo accertamento della commestibilità del prodotto né il verificarsi di un danno per la salute del consumatore" (Cass. Pen. Sez. VI sent. N. 1973 del 03/03/1993).

Si evidenzia che dalle prime sentenze risalenti al 1984, nelle quali si affermava che "L'art. 5, lettera b, della legge 283/62 si rende applicabile quando si configura un danno potenziale per la salute pubblica" (Cass. Pen. Sez. VI sent. N. 10091 del 15/11/1984), vi è stata una evoluzione interpretativa che ha portato ad una visione diversa della contravvenzione relativa all'art. 5, lett. b, in quanto, giustamente, nell'accertamento viene fatto riferimento alla valutazione tecnico professionale della fattispecie di reato e, quindi, verrà redatta la successiva informativa solo se si ritiene esistano le condizioni di cui all'art. 5 lett. b.

In tal senso è significativa la sentenza della Cassazione Penale Sezioni Unite, n. 443 del 09/01/2002 che di seguito si riporta:

"Ai fini della configurabilità della contravvenzione di cui all'art. 5 lett. b) legge 283/62, per ricadere nella fattispecie di cattivo stato di conservazione di sostanze alimentari, non è necessario che quest'ultimo si riferisca alle caratteristiche intrinseche di dette sostanze, ma è sufficiente che esso concerna le modalità estrinseche con cui si realizza, le quali devono uniformarsi alle prescrizioni normative, se sussistono, ovvero, in caso contrario, a regole di comune esperienza".

In sintesi, quando la Cass. Penale fa riferimento a regole di comune esperienza, oltre che alle norme e alle regole scritte, appare evidente una rivalutazione - un entrare in gioco - del bagaglio tecnico, culturale e professionale del Personale di Vigilanza.

Di fianco alla teca dove vengono posti in vendita i prodotti di pasticceria, in genere, viene posto un altro contenitore, anch'esso coperto, contenente pizza salata già divisa in scacchi.

Anche in questo caso occorre controllare che sia presente il cartellino con le indicazioni del produttore, degli ingredienti e del prezzo per unità di misura.

Alla luce della vigente normativa, lo scrivente ritiene che i prodotti di pasticceria e la pizza dovrebbero essere venduti a peso e non - come è invece consuetudine - a pezzo.

Relativamente ai prodotti di pasticceria, l'art. 9, 8° comma, del D.Lgs. 109/92, prevede la non obbligatorietà dell'indicazione della quantità per <<i prodotti dolciari la cui quantità non sia superiore a 30 g >>. Da questo si deduce che un cornetto con ripieno, superando sicuramente questo

peso, dovrebbe essere venduto obbligatoriamente a peso e così pure la pizza.

L'art. 2 del D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 84 (Attuazione della direttiva 98/6/CE relativa alla protezione di consumatori in materia di indicazione dei prezzi offerti ai medesimi), al punto 1 recita:

” Al fine di migliorare l'informazione del consumatore e di agevolare il raffronto dei prezzi, i prodotti offerti dai commercianti ai consumatori recano, oltre alle indicazioni del prezzo di vendita, secondo le disposizioni vigenti, l'indicazione del prezzo per unità di misura”.

Al punto 3 si aggiunge:

”Per i prodotti commercializzati sfusi è indicato soltanto il prezzo per unità di misura”.

Il successivo art. 4 riporta per intero l'elenco delle merci esentate:

” 1. Sono esentati dall'obbligo dell'indicazione del prezzo per unità di misura i prodotti per i quali tale indicazione non risulti utile a motivo della loro natura o della loro destinazione, o siano di natura tale da dare luogo a confusione. Sono da considerarsi tali i seguenti prodotti:

- a) prodotti commercializzati sfusi che, in conformità alle disposizioni di esecuzione della legge 5 agosto 1981, n. 441 e s.m. sulla vendita a peso netto delle merci, possono essere venduti a pezzo o a collo (*);
- b) prodotti di diversa natura posti nella stessa confezione;
- c) prodotti commercializzati nei distributori automatici;
- d) prodotti destinati ad essere mescolati per una preparazione e contenuti in un unico imballaggio;
- e) prodotti preconfezionati che siano esentati dall'obbligo di indicazione della quantità netta secondo quanto previsto dall'art. 9 del decreto legislativo n. 109/92 e s.m.i, concernente l'attuazione delle direttive comunitarie in materia di etichettatura dei prodotti alimentari;
- f) alimenti precucinati o preparati o da preparare, costituiti da due o più elementi separati, contenuti in un unico imballaggio, che necessitano di lavorazione da parte del consumatore per ottenere l'alimento finito;
- g) prodotti di fantasia;
- h) gelati monodose;
- i) prodotti non alimentari che possono essere venduti unicamente al pezzo o a collo.

2. Il Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, con propri decreti, può aggiornare l'elenco delle esenzioni di cui al comma 1, nonché indicare espressamente prodotti o categorie di prodotti non alimentari ai quali non si applicano le predette esenzioni”.

(*) se la “Raccolta provinciale degli usi” depositata presso la Camera di Commercio della propria provincia, non prevede la vendita a pezzo della pizza, questo prodotto rientra in pieno nel contenuto del precedente comma 1, lettera “a”

A tutti sarà capitato di vedere un pizzaiolo o un fornaio mentre divide in scacchi la pizza sulla teglia appena sfornata. Molto spesso, i pezzi vengono tagliati in base ai clienti presenti all'interno del negozio. Più ne sono e più piccoli sono gli scacchi ricavati.

Per esperienza personale, in più di un'occasione ho provveduto a pesarli, constatando la grande differenza di peso dei singoli scacchi i quali, tuttavia, risultano venduti al consumatore allo stesso prezzo.

Senza eufemismi, è possibile affermare che in ogni settore commerciale esistono “trucchetti” per frodare il consumatore il quale, a fine anno, si trova a sborsare parecchi euro non dovuti.

Per quanto sopra, se esiste una normativa che tutela il cittadino, è giusto che chi è preposto ai

controlli la faccia rispettare.

Tornando al controllo del banco dei prodotti freschi, la seconda verifica la effettuare riguarda la bilancia: occorre accertare che i prodotti vengano venduti a peso netto (art. 1 della L. 5 agosto 1981, n. 441) e che il display risulti visibile e non coperto dai prodotti esposti (art. 2 della L. 5 agosto 1981, n. 441).

Questo apparecchio, a prima vista semplice, è di fatto la base di potenziali truffe e merita quindi un approfondimento particolare partendo dalla **metrologia legale**.

COSA E' LA METROLOGIA LEGALE

La metrologia legale italiana nasce con l'emanazione del Regio Editto 11 settembre 1845 che introduce in Piemonte il sistema metrico decimale ed istituisce il servizio dei pesi e delle misure, dipendente dalla segreteria di Stato per gli affari dell'interno. Successivamente e fino a qualche anno fa, i controlli metrici -in Italia- sono stati effettuati dagli Uffici Metrici provinciali con il compito di accertare periodicamente la rispondenza tra i campioni depositati e l'unità di misura utilizzata dagli interessati, ovvero constatare eventuali manomissioni di quest'ultima.

Con l'entrata in vigore dell'art. 20 del D.Lgs. 112/98, avente come oggetto "Conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle Regioni ed agli Enti Locali, in attuazione del capo I della legge 15/03/97 n. 59", le funzioni esercitate dagli Uffici Metrici Provinciali sono state successivamente trasferite alle Camere di Commercio che hanno continuato l'attività di controllo. Dal punto di vista storico, parlare di unità di misura e di pesatura, significa addentrarsi nella storia dell'umanità, fino ad arrivare agli inizi della civiltà.

Quando i nostri progenitori, dediti al baratto, cominciarono a trovare una differenza fra le cose barattate, differenziando le valutazioni dei diversi prodotti, cominciò a nascere la necessità di misurare o pesare la quantità di quello che scambiavano (olio, grano etc.).

La prima rudimentale bilancia, a bracci uguali, rinvenuta in una tomba egiziana, risale al 3000 A.C., ma già nella Bibbia si accennava all'uso di misure e bilance.

Su una coppa del VI secolo a.C., presente nella Biblioteca nazionale di Parigi, è rappresentata una bilancia di grosse dimensioni così come in un'anfora risalente al 540 a. C. – conservata al Metropolitan Museum di New York – è rappresentata una scena di pesatura.

La bilancia è di fatto uno strumento che ha sempre accompagnato l'evolversi della civiltà umana, anche con i suoi aspetti negativi, perché dall'antichità ai giorni nostri si è sempre prestata per le frodi commerciali.

A testimonianza dell'importanza data nella storia a questo strumento, è da dire che addirittura Carlo Magno, durante le grandi riforme amministrative, dispose l'unificazione delle masse utilizzate e impose specifiche licenze ai costruttori di bilance.

Negli ultimi secoli, nonostante l'attenzione dei Governi dei vari Paesi, si è assistito ad una proliferazione delle unità di misura tale da rendere difficoltosi gli scambi commerciali e generare l'esigenza di una unificazione dei vari sistemi di misura.

Nel 1875, diversi paesi (compresa l'Italia) si sono riuniti a Parigi dando vita ad una Commissione cui è seguita la creazione di un ufficio internazionale dei pesi e delle misure, con lo scopo di conservare i campioni internazionali ed assicurare l'uniformità delle misure fisiche nel mondo.

E' nata così la metrologia, scienza che si occupa a livello internazionale dello studio dei procedimenti di misurazione delle grandezze fisiche.

Questa “scienza” viene oggi applicata quotidianamente dagli Uffici Metrici presso le Camere di Commercio, che hanno principalmente il compito di garantire la buona fede pubblica nelle transazioni commerciali.

In pratica, uno strumento di misura, per poter essere utilizzato nell’ambito di scambi commerciali a livello nazionale, deve essere conforme a quanto riportato nel “Regolamento per la fabbricazione dei pesi e delle misure” previsto dal R.D. 12/06/1902 n. 226 s.m.i.

Nel caso in cui non sia conforme, prima della sua messa in commercio deve essere sottoposto ad un esame di approvazione da parte dell’Ufficio Centrale Metrico. L’esame, eseguito su un prototipo, ha lo scopo di accertare che l’apparecchio abbia idonee caratteristiche metrologiche.

L’Ufficio metrico effettua controlli a richiesta dei fabbricanti metrici ed utenti metrici, nonché di tipo ispettivo, svolti autonomamente dall’Ufficio.

I controlli riguardano praticamente tutti gli strumenti di misura: strumenti per pesare, misuratori per gas, per carburanti, per acqua, misure lineari materializzate, masse campione, dispositivi vari (etichettatrici, etc).

Le verifiche eseguite sugli strumenti di misura sono:

- la verifica prima;
- la verifica periodica;
- il collaudo di posa in opera;
- la rilegalizzazione .

La verifica prima

Per verifica prima si intende la Verifica Metrica cui devono essere sottoposti tutti gli strumenti prima dell’immissione in commercio o in esercizio, finalizzata ad accertare la correttezza metrologica e la conformità ai Decreti di approvazione dello strumento.

Viene eseguita dall’Ufficio Metrico presso l’Azienda costruttrice dell’apparecchiatura e, nel caso di strumenti di tipo "fisso" (es.: distributori di carburanti), completata sul luogo di installazione tramite “collaudo di posa in opera”.

Qualora il Produttore sia in possesso di **Conformità Metrologica**, secondo quanto disposto dal D.M. 179 del 28 marzo 2000, potrà egli stesso eseguire la Verifica Prima attestandone l’esito positivo con apposita Dichiarazione.

Gli strumenti per pesare di tipo elettronico a funzionamento non automatico (es.: bilance da banco, pese a ponte) sono, invece, soggetti alle valutazioni di Conformità CE previste dal D.L.vo 29 dicembre 1992 n. 517, eseguite dall’Ufficio Metrico quale Organismo Notificato, oppure dal Produttore stesso, abilitato tramite approvazione del "Sistema di Garanzia della Qualità della Produzione" da apposito Organismo Notificato.

La verifica periodica

E' la verifica metrica volta ad accertare, dopo un determinato periodo stabilito per legge, l'affidabilità metrologica degli strumenti, sia mediante prove di esattezza e di funzionamento in base alla Direttiva del Ministero delle Attività Produttive 4 aprile 2003, che tramite verifica della presenza dei sigilli e dispositivi di protezione previsti dall'art.2 del Decreto Ministeriale n°182 del 28 marzo 2000.

Ad attestazione dell'esito positivo della verifica, sullo strumento viene apposta una etichetta adesiva di colore verde, con su scritto il mese e l'anno di scadenza della verifica.

VERIFICA PERIODICA SCADENZA		
MESE	ANNO	MESE
1	2004	7
2		8
3	I 008 CA 00 SBP Bilancia BLANDINO 0201	9
4		11
5		12
6		

**IL CONTRASSEGNO DI VERIFICAZIONE
APPOSTO A CONFERMA DELL'AVVENUTA
VISITA PERIODICA**
(L'etichetta autoadesiva ha la caratteristica che
al distacco si distrugge)

N.B. Il contrassegno di verifica può essere emesso da un laboratorio privato accreditato, da un fabbricante in possesso dell'approvazione del sistema garanzia della qualità della produzione o dalla Camera di Commercio.

A seconda di chi procede, cambia la dicitura al centro dell'etichetta.

Nota.

Le caratteristiche dei sigilli di garanzia sono state definite dal Ministero delle attività Produttive, con Direttiva del 30 luglio 2004.

In questo provvedimento viene stabilito che detti sigilli consistono in etichette autoadesive, di diverse dimensioni a seconda della particolare natura degli strumenti cui essi sono apposti, che si distruggono alla rimozione, ovvero in marchi. In un'apposita tabella vengono riportate le caratteristiche delle impronte dei sigilli contenenti il numero caratteristico atto ad identificare il laboratorio (assegnato dalla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura che concede il riconoscimento dell'idoneità del laboratorio ad effettuare le operazioni di verifica periodica), la sigla della provincia in cui si è ottenuto l'accreditamento previsto dal decreto ministeriale 10 dicembre 2001 e il logotipo del laboratorio.

Nota importante: tutte le impronte dei marchi e delle etichette autoadesive realizzate, impresse su lamine metalliche e distinte per dimensione, devono essere depositate presso la camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura che concede il riconoscimento.

La Verifica Periodica degli strumenti deve essere fatta con la cadenza stabilita dalla normativa:

- entro 60 giorni dall'acquisizione (se ancora privi di Verifica);

Uno strumento di "nuova utilizzazione" deve essere sottoposto a verifica periodica (salvo il caso previsto dall'art.5 del D.M. 182/2000) entro 60 giorni dal suo utilizzo. Ciò vale, naturalmente, anche per strumenti usati privi del contrassegno di verifica periodica.

Nel caso in cui venga messo in servizio uno strumento già munito di contrassegno di verifica periodica (ai sensi dell'art. 5 del D.M. 182/2000), l'utente o il venditore dello strumento hanno l'obbligo di comunicare all'Ufficio Metrico Camerale, oltre ai dati dell'utente stesso, gli estremi di identificazione dello strumento e la scadenza di validità della verifica, sempre entro 60 giorni.

- alla scadenza indicata dalla apposita etichetta di verifica;

Come è possibile vedere dall'etichetta sopra riportata, viene indicato in maniera molto chiara l'anno ed il mese in cui l'apparecchio dovrà essere nuovamente presentata alla verifica periodica

- dopo un intervento di riparazione che abbia comportato la rimozione dei sigilli metrici originari.

Dopo ogni intervento o riparazione che abbia comportato la rimozione di etichette o sigilli da parte di un laboratorio privato accreditato, l'apparecchio dovrà essere sottoposto ad una nuova verifica periodica. In questo caso, qualora venga richiesta una nuova verifica, il modulo di presentazione dovrà contenere anche la prescritta dichiarazione di responsabilità del riparatore autorizzato che ha effettuato l'intervento.

IMPORTANTE: nel caso in cui il riparatore abbia la qualifica di fabbricante metrico ed abbia apposto il sigillo con il proprio marchio ovunque previsto, lo strumento riparato può essere utilizzato anche prima della visita dell'Ispettore Metrico o del Responsabile verificatore di un laboratorio privato autorizzato.

Qualora la verifica periodica venga eseguita da un laboratorio accreditato dalle Camere di Commercio, i dati relativi alla verifica effettuata e al suo esito dovranno essere comunicati – dallo stesso Laboratorio - alla Camera di Commercio competente per territorio, entro il mese successivo a quello in cui è avvenuta la verifica.

- Collaudo di posa in opera ;

Trattasi di una "verifica prima" che si esegue sul luogo di funzionamento dello strumento nel caso in cui quest'ultimo sia fisso e di grandi dimensioni. Questa verifica viene in genere richiesta dai fabbricanti metrici per quegli strumenti di misura che per loro natura sono vincolati al terreno o che, comunque, devono essere verificati sul luogo di esercizio. (Pese a ponte in bilico, misuratori di carburanti, ecc.)

- Rilegalizzazione .

E' la verifica che si esegue a seguito di una richiesta effettuata da un fabbricante il quale, per motivi tecnici, ha rimosso dei sigilli di stato su di uno strumento metrico.

In genere , viene eseguita senza preavviso salvo il caso in cui si dovranno eseguire verifiche su particolari strumenti, misuratori fissi di carburanti, pese fisse, ecc., per la cui esecuzione i fabbricanti devono predisporre particolari strumenti o attrezzature.
Attualmente, la rilegalizzazione ha assunto lo status di “verifica periodica” visto che dalla data di effettuazione parte il conteggio per la verifica periodica successiva.

Verifica periodica degli strumenti in base alla categoria di appartenenza

Categoria degli strumenti	Periodicità della verificazione
Masse e misure campione; Misure di capacità, comprese quelle montate su autocisterna	5 anni
Strumenti per pesare	3 anni
Complessi di misura per carburanti	2 anni
Misuratori di volumi di liquidi diversi da carburanti e dall’acqua	4 anni
Misuratori massicci di gas metano per autotrazione	2 anni
Strumenti per la misura di lunghezze compresi i misuratori di livello dei serbatoi strumenti diversi da quelli di cui alle righe precedenti	4 anni

Dopo questa breve digressione sull’interessantissima materia della metrologia legale, torniamo al nostro controllo commerciale , alla normativa detta “**del peso netto**” e alla bilancia.

Come accennato precedentemente, le normative che disciplinano il peso netto sono la L. 5 agosto 1981 n. 441 e il D.M. 24 febbraio 1982, modificato negli articoli 8 e 14, con D.M. 15 marzo 1982.

L’art. 1 della legge impone che la vendita delle merci, il cui prezzo sia fissato per unità di peso, deve essere effettuata a **peso ed al netto della tara.**

L’art. 2 della legge impone che la **vendita al minuto ed a peso delle merci allo stato sfuso** deve essere effettuata con bilance che consentano la **visualizzazione diretta ed immediata del peso netto.**

Si ricorda che le bilance attualmente in commercio sono generalmente bilance elettroniche, munite di dispositivo che annulla la tara.

In fase di sopralluogo, occorre tener presente che alcuni modelli sono forniti di dispositivi i quali bloccano la tara annullata e che nella vendita diretta al pubblico tale procedura è vietata.

Ogni ciclo di pesata deve mettere in condizioni il pubblico acquirente di vedere la bilancia che segni lo zero sia nel display del peso, che in quello del prezzo e dell’importo.

Per tale motivo sul bancone non è ammessa l’esposizione di merci che, per la loro posizione, impediscano la visualizzazione del display.

Inoltre, durante i controlli, occorre accertare che, dopo aver applicato la tara sul piatto merci, il display del peso visualizzi il valore della tara.

L’annullamento della stessa, ad opera del commerciante, deve avvenire solo dopo tale visualizzazione.



Un corretto utilizzo della bilancia da parte del commerciante

Argomento da riportare (per completezza di informazione) è la **classe di precisione** della bilancia.

La legge ed il regolamento sopra descritti prevedono che dal 1 gennaio 1983 gli alimentaristi debbano utilizzare bilance con le seguenti divisioni:

- **5 g** → per pesare i prodotti ortofrutticoli, i cereali, il pane, gli sfarinati ed i derivati.
- **2 g** → per pesare per i generi di salumerie, i latticini, i formaggi, le carni di ogni specie animale, i prodotti ittici, gli alimenti dolci, il caffè, il thè e funghi.
- **1 g** → per la pesatura di tartufi, spezie, erbe officinali e aromatiche.

Le problematiche relative alla classe di precisione, riguardano i possessori di bilance di vecchio tipo, non elettroniche. Quelle di ultima generazione, infatti, sono completamente automatizzate.

LA BOLLA DELLA BILANCIA

Altro importante controllo da effettuare sulla bilancia è la posizione della bolla.

Con molta probabilità, pochi avranno notato la presenza di una bolla posta alla base dello strumento, in genere di lato o dietro. Quando questa bolla è posizionata al centro del cerchio, vuol dire che l'apparecchio è perfettamente in piano e la misurazione è quindi ottimale.

Il commerciante disonesto, giostrando sui piedini regolabili dell'apparecchio, è in grado di spostare all'esterno del cerchio la bolla, compromettendo a suo vantaggio la veridicità della pesatura. Pensate a quanto possa guadagnare un alimentarista che vende prosciutto quando la bilancia è decentrata!



La bolla non centrata compromette la veridicità della pesatura (molto spesso) a svantaggio dell'acquirente.



In questa foto è possibile vedere la posizione della bolla, dove sono posizionate le manopole per centrarla, dove viene in genere collocato il bollino verde della verifica periodica e dove sono posti i piombi punzonati dal fabbricante.

Continuando in controllo sul banco dei prodotti freschi, occorre verificare che sul bancone non ci siano ceste contenenti insaccati o formaggi, non protette da schermi di vetro o plexiglass.

Una tecnica di vendita usata dalla maggioranza degli alimentaristi, è quella di mettere ceste contenenti i suddetti prodotti alla portata dei clienti in modo da invogliarli all'acquisto. Come già accennato nella parte riguardante i controlli alla macelleria, per motivi igienici che peraltro dovrebbero essere previsti nel manuale aziendale dell'HACCP, tale comportamento dovrebbe essere vietato.

E' pur vero che il salamino stagionato è parzialmente protetto dalla contaminazione dalla muffa, ma è altresì vero che in molti casi i prodotti posti in vendita non sono stagionati e che, non di rado, si vedono clienti intenti a "palpare" i salumi per accertarsi della effettiva consistenza.

Per non parlare poi delle forme di formaggio sezionate, lasciate alla portata dei clienti senza alcuna pellicola di protezione contro le mosche o la saliva dei clienti.

Quando una persona parla, tossisce o starnuta, come tutti sapranno, trasmette delle minuscole goccioline che possono veicolare batteri ed altro.

A detta di specialisti, l'essere sani e fisicamente in salute, a volte non è sufficiente per non rimanere contagiati da microrganismi (batteri, miceti, virus etc) trasmessi con le modalità sopra descritte.

I microbi si possono trasmettere da una persona all'altra per via aerea, alimentare, cutanea, sessuale e congiuntivale. Nel nostro caso, i microbi si trasmettono - per via aerea - depositandosi in alimenti che costituiscono un ambiente adatto alla loro replicazione. Ad aggravare la situazione è che questi alimenti, poi, vengono consumati crudi.

Un discorso a parte merita la lotta contro le mosche.

Le mosche trasportano virus, germi microbici o parassiti dalle feci agli alimenti.

In estate, questi insetti passano la loro giornata alla ricerca di cibo posandosi sui rifiuti o sulle feci.

In questo modo, ogni sorta di microbi viaggia con la mosca, il vero "taxi" delle malattie: dai rifiuti agli alimenti non protetti presenti all'interno delle abitazioni o dei negozi alimentari. Le zampe dell'insetto trasportando sporcizia, veicolano in questo modo gravi malattie (colera, gastroenterite, etc).

Di fatto, le mosche sono dei VETTORI PASSIVI che non partecipano ai processi riproduttivi dei microrganismi, ma si limitano a trasferirli da un luogo all'altro trasportando germi patogeni sul cibo. Già nei primi anni del secolo scorso, il legislatore aveva individuato il problema ed aveva cercato di dare delle risposte mediante apposite normative.

L'art. 10 del D.C.G. 20-5-1928, (Norme obbligatorie per l'attuazione della L. 29 marzo 1928, n. 858, contenente disposizioni per la lotta contro le mosche, normativa successivamente rifiuta

nell'art. 263 del T.U.L.S), prevedeva che negli spacci di vendita al pubblico di generi alimentari, all'ingrosso o al minuto, oltre alle prescrizioni contenute nel regolamento locale di igiene, i preparati di carne, il pane, le paste, i dolci, le frutta, le conserve, le verdure e, in genere, qualsiasi sostanza alimentare che si consumi senza previa cottura, o lavaggio, o dipellamento, o simile, dovessero essere protetti contro l'inquinamento ad opera delle mosche, con l'impiego di uno dei mezzi, come retine metalliche, campane di vetro, veli, carte moschicide, ventilatori o altri congegni adatti allo scopo, stabiliti, caso per caso, dal podestà, sentito l'ufficiale sanitario.

L'art. 35 del DPR 327/80 prevede che nei locali di produzione e commercio di sostanze alimentari debbano essere attuati efficaci mezzi di lotta e di precauzione contro gli insetti, i roditori e altri animali nocivi. Tali mezzi non possono costituire pericolo di danno anche diretto per l'uomo, a causa di contaminazione delle sostanze alimentari.

Appare quindi della massima importanza che il personale addetto ai controlli commerciali faccia rispettare l'obbligo di utilizzare appositi contenitori a salvaguardia degli alimenti che si consumano crudi.

I cartellini degli ingredienti

Continuando con il nostro controllo commerciale, occorre verificare la presenza dei cartellini degli ingredienti e dei prezzi sui contenitori dei vari alimenti posti in vendita.

Come è noto, sul banco dei prodotti freschi sono esposti per la vendita salumi, formaggi, prodotti di gastronomia e pasta fresca. Per prima cosa occorre controllare la presenza di divisori in vetro o plexiglass tra i vari alimenti, se il commerciante abbia "abbellito" la vetrina con rami di alloro, rosmarino o altro (cosa vietata per motivi igienici), la presenza ed il collocamento dei cartellini degli ingredienti dei prodotti venduti sfusi.

L'art. 16 del D.Lgs. 109/92, infatti, stabilisce che i prodotti alimentari non preconfezionati o generalmente venduti previo frazionamento, anche se originariamente preconfezionati, i prodotti confezionati sui luoghi di vendita a richiesta dell'acquirente ed i prodotti preconfezionati ai fini della vendita immediata, devono essere muniti di apposito cartello, applicato ai recipienti che li contengono oppure applicato nei comparti in cui sono esposti.

Il cartello deve riportare le seguenti indicazioni:

- 1) denominazione di vendita;
- 2) l'elenco degli ingredienti (salvo i casi di esenzione);
- 3) le modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario;
- 4) la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno di cui al D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187;
- 5) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1.2% in volume;
- 6) la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelata glassati.

Relativamente ai prodotti gastronomici, della gelateria, della pasticceria, della panetteria, il terzo comma del suddetto articolo prevede che l'elenco degli ingredienti possa essere riportato su un cartello unico tenuto ben in vista oppure, **per singoli prodotti**, su un apposito registro messo a disposizione dei clienti in prossimità del banco di esposizione.

Si evidenzia che l'elenco degli ingredienti è costituito dalla enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in ordine di peso decrescente.

L'indicazione degli ingredienti non è richiesta nei seguenti casi:

- 1) prodotti costituiti da un solo ingrediente a condizione che la denominazione di vendita sia

identica al nome dell'ingrediente;

2) quando vengono posti in vendita latte, creme di latte fermentati, formaggi, burro, purchè non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai costituenti propri del latte, dal sale, o dagli enzimi e colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione (l'indicazione del sale è comunque richiesta per i formaggi freschi, per i formaggi fusi e per il burro).

L'art. 8 del D.Lgs 109/92 prevede che, qualora l'ingrediente o la categoria degli ingredienti in questioni figurino nella denominazione di vendita o sia generalmente associato dal consumatore, alla denominazione di vendita oppure nel caso in cui l'ingrediente o la categoria di ingredienti sia messo in rilievo nell'etichettatura con parole, immagini o rappresentazione grafica, è obbligatoria l'indicazione della quantità (es: tortellini al prosciutto → deve essere indicata la percentuale di prosciutto utilizzata).

Per completezza di informazione, si riporta uno stralcio della Circolare 31 marzo 2000, n.165 del Ministero dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato, avente come oggetto “ Linee guida relative al principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (art. 8 del decreto legislativo n. 109/1992) nonché ulteriori informazioni per la corretta applicazione delle disposizioni riguardanti l'etichettatura dei prodotti alimentari”:

”...[omissis]

3. L'indicazione del QUID è obbligatoria nei seguenti casi:

A) qualora l'ingrediente di cui si tratta figurino nella denominazione di vendita (es.: pasta all'uovo, yogurt alle fragole, panettone al cioccolato, cotoletta di merluzzo);

B) qualora la categoria di ingredienti di cui si tratta figurino nella denominazione di vendita (es.: bastoncini di pesce impanati, torta alla frutta, zuppa di pesce).

Per "categoria di ingredienti" si intende la designazione generica, il cui uso è consentito ai sensi dell'allegato 1 del decreto n. 109/1992, nonché ogni analogo termine generico che, anche se non figura in tale allegato, è generalmente utilizzato per designare un prodotto alimentare (es.: proteine vegetali, verdure, legumi, frutta, cereali, pesce, molluschi, crostacei, frutti di bosco).

Se la denominazione di vendita identifica un prodotto composto, senza porre in evidenza alcun ingrediente (es.: torrone) non è richiesta alcuna indicazione percentuale di ingredienti, mentre nel caso del torrone alle mandorle o alle nocciole è richiesta l'indicazione della percentuale di mandorle o di nocciole.

Quando nella denominazione di vendita figura un ingrediente composto (es.: la crema nel biscotto alla crema) deve essere indicata la percentuale di tale ingrediente (crema x%). La menzione della farcitura o del ripieno, senza ulteriori specificazioni, tuttavia, non comporta l'obbligo del QUID (es.: biscotto farcito, olive farcite, pasta fresca con ripieno) in quanto nessun ingrediente viene specificato.

Qualora, poi, sia indicato anche un ingrediente dell'ingrediente composto, di esso va indicata altresì la percentuale (es.: wafer con crema alle nocciole: crema alle nocciole x% - nocciole x%).

In tal caso, la percentuale delle nocciole può essere calcolata con riferimento all'ingrediente composto.

Si rilevano sul mercato prodotti alimentari che sono commercializzati con denominazioni di vendita le quali non fanno riferimento ad alcun ingrediente particolare: il "surimi", ad esempio, è un prodotto della pesca ottenuto generalmente da merluzzo di Alaska, ma anche da altre specie di pesce. Questo prodotto viene generalmente utilizzato quale ingrediente di preparazioni alimentari.

Per la corretta applicazione del QUID occorre riferirsi ai seguenti principi:

1) la denominazione "surimi", anche se con riferimento ad una specie di pesce, non comporta l'obbligo di indicazioni percentuali trattandosi di prodotto destinato a lavorazione industriale e costituito essenzialmente da quel pesce;

2) l'impiego del "surimi" nella produzione di preparazioni alimentari a base di surimi, comporta l'obbligo dell'indicazione percentuale del surimi e, se viene evidenziata la specie ittica, va indicata la percentuale anche di questa.

Si ritiene, altresì, utile richiamare l'attenzione in merito alla circostanza che la messa in evidenza di un ingrediente composto nella denominazione di vendita di un prodotto finito, non comporta necessariamente l'obbligo della sua designazione con lo stesso nome nell'elenco degli ingredienti. Esempio: la crema alle nocciole, di cui all'esempio precedente, può figurare, nell'elenco degli ingredienti dei "wafers con crema di nocciole", sia con il suo nome - crema di nocciole - sia mediante l'elencazione dei singoli ingredienti che la compongono.

Altro esempio: biscotto al cioccolato fondente. Nell'elenco degli ingredienti il cioccolato può figurare sia con la parola "cioccolato fondente", che mediante l'elencazione dei suoi ingredienti.

Giova tuttavia ricordare che l'ingrediente composto, quando risulta utilizzato in quantità superiore al 25%, deve essere menzionato sempre mediante la elencazione dei suoi componenti. Nel caso di una torta a base di confettura di albicocche (30%), nell'elenco degli ingredienti della torta, dopo la menzione della "confettura di albicocche" bisogna indicare tutti gli ingredienti della confettura (zucchero, albicocche, ecc.) e con la menzione del 30%, a meno che detta percentuale non figuri nella denominazione di vendita accanto alla dicitura "confettura di albicocche". In quest'ultimo caso nell'elenco degli ingredienti della torta può essere omessa l'indicazione "confettura di albicocche" e gli ingredienti di quest'ultima diventano ingredienti della torta da menzionare in ordine ponderale decrescente;

C) qualora l'ingrediente sia generalmente associato dal consumatore alla denominazione di vendita.

Questa fattispecie trova raramente applicazione essendo residuale rispetto alle altre previsioni.

Non si deve condurre automaticamente ad associare ad ogni denominazione di vendita un ingrediente specifico, con la conseguenza di renderlo sempre obbligatorio.

Si riferisce, infatti, a quei prodotti che sono presentati al consumatore con nomi consacrati dall'uso, non accompagnati da denominazioni descrittive. In tal senso, un criterio che consenta di determinare gli ingredienti che possono essere abitualmente associati a detti prodotti, è il riferimento agli ingredienti principali, di particolare valore per la composizione del prodotto e che il consumatore si aspetta comunque di trovare nel prodotto, fatte salve le delle esenzioni previste.

Due esempi di chiarimento: i biscotti savoiardi sono particolarmente caratterizzati dalla presenza di uova che il consumatore è portato ad associare alla denominazione del biscotto; ciò, anche se le

uova non sono poste in rilievo nell'etichettatura, ma indicate solo nell'elenco degli ingredienti. In tal caso, va indicata la percentuale di uova utilizzate.

Lo strudel è un prodotto dolciario nel quale il consumatore si aspetta la presenza di frutta (mela o altro frutto). Se il frutto è posto in evidenza direttamente dal produttore nell'etichettatura "strudel di mele", non v'è dubbio che ricorrono le condizioni per la sua indicazione. Anche in mancanza di specifico riferimento, tuttavia, l'indicazione della quantità di frutta va menzionata.

Lo stesso vale per le carni in scatola: qualunque sia la denominazione di vendita utilizzata, il consumatore associa al prodotto la presenza di carne, di cui occorrerà fornire la quantità.

L'obbligo, invece, non sussiste nel caso di prodotti fabbricati essenzialmente o totalmente a partire da un solo ingrediente (es: prodotti di salumeria, polenta, gorgonzola) o da una sola categoria di ingredienti (es.: latticini). Per questi prodotti, se composti anche da altri ingredienti (formaggio alle noci, gorgonzola al mascarpone), l'obbligo dell'indicazione del QUID riguarderà esclusivamente l'ingrediente diverso da quello fondamentale;

D) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti sia messo in rilievo con parole, immagini o con una rappresentazione grafica.

Tale esigenza si applicherà:

1) quando un ingrediente è messo in rilievo nell'etichettatura di un prodotto alimentare, in luogo diverso da quello ove figura la denominazione di vendita, con indicazioni del tipo:

al burro;

con panna;

alle fragole;

con prosciutto,

ovvero con caratteri di dimensione, colore e/o stile diverso per richiamare su di esso l'attenzione dell'acquirente, anche se non figura nella denominazione di vendita.

Ne sono esempi: un prodotto dolciario da forno, con un'immagine o un'illustrazione ben visibile, che pone in evidenza la presenza di pezzettini di cioccolato;

2) quando una rappresentazione grafica è utilizzata per enfatizzare selettivamente uno o più ingredienti. Esempi:

a) immagine o disegno di una mucca per mettere in rilievo ingredienti di origine lattiero-casearia: latte, burro;

b) pesci una zuppa di pesce o una insalata di mare con la messa in evidenza solo di alcuni (crostacei, aragosta, ecc.): va menzionata la quantità di tutti i pesci evidenziati.

Tale disposizione non va applicata:

a) quando l'immagine rappresenta il prodotto alimentare venduto, ovvero quando una rappresentazione grafica è destinata a suggerire come preparare il prodotto (illustrazione del prodotto presentato assieme ad altri prodotti che possono accompagnarlo), a condizione che l'illustrazione sia inequivocabile e non metta in evidenza in altro modo il prodotto venduto e/o alcuni dei suoi ingredienti;

b) quando l'immagine rappresenta tutti gli ingredienti del prodotto, senza metterne in rilievo uno. Esempio: rappresentazione grafica di tutte le verdure usate in un minestrone o di tutti i pesci usati in una insalata di mare o delle specie di frutta in uno yogurt alla frutta;

c) quando si tratta di una preparazione alimentare e la rappresentazione grafica illustra le modalità di preparazione, conformemente alle istruzioni per l'uso;

d) quando l'immagine non è destinata a enfatizzare la presenza di un ingrediente e rappresenta solo una raffigurazione paesaggistica, quali un campo di frumento o delle spighe sulle confezioni di pasta alimentare o di prodotti da forno;

E) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti sia essenziale per caratterizzare un prodotto alimentare e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso per la denominazione di vendita o per l'aspetto.

Tale disposizione mira a soddisfare le esigenze dei consumatori in quegli Stati membri dove la composizione di certi prodotti è regolamentata e/o dove i consumatori associano certi nomi ad una composizione specifica. Per questo motivo la gamma di prodotti che può rientrare in questa disposizione è molto limitata e riguarda esclusivamente quei prodotti che differiscono nella composizione tra un paese e l'altro, ma che sono venduti con lo stesso nome o con nomi simili.

Perché una bibita possa essere denominata "Aranciata" occorre che sia prodotta con una determinata quantità di succo di arancia, che varia da Paese a Paese. Onde evitare che il consumatore possa essere tratto in errore nella scelta del prodotto, in relazione all'ingrediente essenziale, l'indicazione della quantità di succo utilizzato è obbligatoria. Tale regola, comunque, in Italia, si applica già da anni e non rappresenta, quindi, una novità...[omissis].

L'etichettatura nutrizionale

Questo tipo di informazioni, in base all'art. 1, comma 2, del D.Lgs 77/93, sono facoltative. Diventano obbligatorie solo quando informazioni nutrizionali del tipo "a basso contenuto calorico, ricco di fibre, etc" figurano in etichetta o nella presentazione o nella pubblicità dei prodotti alimentari (art. 1, comma 3 del D.Lgs. 77/93).

La direttiva che la regola è la 90/496/CEE.

Un piccolo accenno alle modifiche apportate alla definizione di "prodotto sfuso" dal D.Lgs. 23 giugno 2003 n. 181 che, come noto, ha modificato il D.Lgs. 109/92.

Il D.Lgs. 181/2003, **ha di fatto ampliato il concetto di prodotto sfuso** facendoci rientrare non solo i **prodotti non preconfezionati** o generalmente venduti previo frazionamento, ma **anche i prodotti confezionati nell'esercizio commerciale** a richiesta dell'acquirente e quelli **preconfezionati (sempre nell'esercizio commerciale) ai fini della vendita immediata.**

Le due ultime tipologie sono di fatto nuove.

Per quanto sopra, i prodotti alimentari si possono distinguere ormai nelle seguenti tipologie:

a) prodotti preconfezionati (l'elenco delle indicazioni da riportare in etichetta è quello completo; in conseguenza della nuova definizione di prodotto sfuso, detti prodotti sembrano dover essere preconfezionati da imprese diverse da quelle che esercitano la vendita al dettaglio);

b) prodotti sfusi (sono i prodotti non preconfezionati o generalmente venduti previo frazionamento, anche se originariamente preconfezionati; i prodotti confezionati nell'esercizio commerciale a richiesta dell'acquirente; i prodotti preconfezionati, sempre nell'esercizio commerciale, ai fini della vendita immediata);

c) prodotti preincartati (non trattandosi di prodotti confezionati o preconfezionati nell'esercizio di vendita, sembrano coincidere con i prodotti che vengono semplicemente "avvolti" nell'esercizio commerciale in imballi di carta o altro materiale per uso alimentare).

A tale riguardo si segnala la nota n. 600.5/403/Q/15/945 del 22/04/2002 del Ministero della Salute con la quale si chiariscono alcune problematiche relative al confezionamento di prodotti alimentari nel punto vendita per la consegna all'acquirente.

Per il Ministero, tali prodotti, siano essi sigillati o semplicemente avvolti nell'involucro, non sono da considerarsi "prodotti alimentari preconfezionati", bensì "prodotti alimentari preincartati" ai sensi del D.lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, art. 1, 2° comma, lettera d).

Dello stesso avviso è anche il Ministero dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato, che nella circolare 31 marzo 2000 n. 165, chiarisce che gli alimentaristi che vendono alimenti preincartati non necessitano di un apposito laboratorio nel quale effettuare le operazioni di confezionamento.

N.B.: Le indicazioni relative ai prodotti di cui alle lettere b) e c) vanno riportate su apposito cartello, applicato ai recipienti che li contengono o nei comparti di esposizione.

Sono indicazioni di portata inferiore a quella dei prodotti "preconfezionati" di livello industriale visto che si richiede solo di indicare la denominazione di vendita, l'elenco degli ingredienti (salvo il caso di esenzione), le modalità di conservazione per i prodotti rapidamente deperibili (se necessario), la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno, il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume, la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati.

Formaggi freschi a pasta filata.

Relativamente ai formaggi freschi a pasta filata, occorre controllare se sono posti in vendita privi di confezione.

L'art. 23 del D.Lgs. 181/2003, infatti, ha sostituito il comma 3 del DL 11/04/1986, n. 98, convertito nella L. 11/06/1986, n. 252, e sostituito dall'art. 23 del D.Lgs. n. 109/92.

Il nuovo testo, risultante dalle modifiche apportate, prevede che i formaggi freschi a pasta filata, quali fiordilatte, mozzarelle ed analoghi, possono essere posti in vendita solo se appositamente preconfezionati all'origine.

N.B.: Anche se il testo di legge elenca il fiordilatte e le mozzarelle come se fossero formaggi differenti, nella realtà sono varietà diverse di mozzarella.

Attualmente in commercio esistono 5 tipi diversi di mozzarella:

1) mozzarella di bufala campana (come si ricorderà ha ottenuto il riconoscimento del marchio

DOP per effetto del regolamento CEE n. 1107 del 12 giugno 1996);

2) mozzarella di latte di bufala (sono mozzarelle che derivano da latte di bufale non campane o del basso Lazio);

3) mozzarella con latte di bufala (è una denominazione molto rara, ma possibile, secondo la normativa. In questo caso deve essere resa nota la percentuale di latte di bufala utilizzata nella produzione);

4) mozzarella tradizionale (è quella prodotta con il latte di mucca);

5) mozzarella o fior di latte (è un prodotto ottenuto con le stesse modalità delle precedenti utilizzando come base il latte vaccino. Esistono due varianti la “magra”, con una quantità di grasso inferiore al 20%, e “leggera”, contenente grasso in misura del 20-35%

La stessa Corte di Cassazione, Prima sez. Civ., con sentenza n. 4144/2005, ha stabilito che nei supermercati non è possibile vendere le mozzarelle e i formaggi freschi a pasta filata sfuse, ovvero senza l'apposita confezione. I Giudici di Piazza Cavour hanno precisato che la vendita di tali formaggi privi della relativa confezione, viola l'art. 23 del D.Lgs. 109/92

(Per la cronaca, a fare le spese della sentenza sopra descritta è stato il titolare di un supermercato di Teramo che si è visto rendere definitiva la multa di un milione e mezzo di vecchie lire per aver posto in vendita, nel banco frigorifero del proprio supermercato, una mozzarella in treccia sfusa del peso di 3 kg).

Controllare se le confezioni delle mozzarelle sono forate con conseguente scambio esterno del liquido di governo. Questa procedura è vietata perché viola l'art. 5, lett. b, della L.283/62.

Un altro controllo da fare nello scomparto dei formaggi, è quello di verificare se anche per questo genere di alimenti vengono applicate dall'alimentarista le disposizioni del D.Lgs. 109/92 (*), evidenziando che, in relazione al tipo di preconfezione realizzata, detti prodotti possono riportare l'indicazione della quantità del solo prodotto sgocciolato se posto in liquido di governo, della quantità nominale se preconfezionati a gamma unitaria costante, oppure nessuna indicazione di quantità se preconfezionati a gamma unitaria variabile e pesati su richiesta e alla presenza dell'acquirente (Art. 23, comma 3, D.Lgs. 109/92).

(*) Devono essere venduti preconfezionati e nelle etichette devono comparire:

- 1) denominazione di vendita;
- 2) elenco degli ingredienti;
- 3) termine minimo di conservazione;
- 4) quantità netta o la dicitura “da vendersi a peso”;
- 5) luogo di origine o di provenienza;
- 6) nome o marchio e sede dello stabilimento di produzione e confezionamento;
- 7) condizioni di conservazione

Notare la differenza dei contenuti dell'art. 9, 7° comma, del D.Lgs. 109/92 rispetto all'art. 23, 3° comma, dello stesso Decreto. L'art. 9, 7° comma, prescrive che “se un prodotto alimentare solido è presente immerso in un liquido di governo, **deve essere indicata la quantità di prodotto sgocciolato**”, mentre l'art. 23, 3° comma, lett.a) prevede che “Ai formaggi freschi a pasta filata si applicano le disposizioni del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, con la precisazione che, in relazione al tipo di confezione realizzata, detti prodotti **possono riportare:**
a) l'indicazione della quantità del solo prodotto sgocciolato se posto in liquido di governo...[omissis]

FINE DELLA TERZA PARTE

Piero Nuciari