

“La scelta consapevole...”

Riflessioni sull'attuale formazione in materia di etichettatura degli alimenti.

Dott. MAURO BARDELLI Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro ASL Arezzo]

LA PREMESSA STORICA

Dopo un'iniziale classificazione giuridica delle indicazioni di etichettatura, tra quelle riconducibili alla materia igienico-sanitaria (vedasi ex articoli R.D. 2033 del 15.10.1925, L. 283 del 30.04.1962, D.P.R. 327 del 26.03.1980), situazione confermata anche dalla Corte Costituzionale con sentenza n.1034/88 (relativa ad un ricorso della Regione Toscana su questioni di legittimità e competenze); con i primi interventi di adeguamento ed omogeneizzazione alle norme comunitarie (CE), il legislatore e la relativa giurisprudenza, hanno sempre più associato le disposizioni in materia di etichettatura e le pertinenti informazioni a materia “*tecnico-commerciale*” anche se di riflesso coinvolge aspetti attinenti all'igiene ed alla sanità, così espresso dalla Corte Costituzionale con la sentenza n.401/92 (relativa a un respingimento di un ulteriore ricorso della Regione Toscana sempre in materia di etichettatura).

Obiettivo base = salvaguardare prima di tutto la libera circolazione delle merci.

In tale periodo il nuovo principio, che di fatto si era generato sulla base dell'obiettivo comunitario, riduceva il concetto della “*scelta consapevole del consumatore*” esclusivamente a valutazioni merceologiche del prodotto, riconducibili perlopiù al rapporto qualità-prezzo. Circostanza che, in molti degli addetti alla vigilanza igienico-sanitaria del SSN,



lasciava intendere in un primo momento una esclusione di tale materia dalla sfera delle proprie competenze, e determinava una situazione operativa abbastanza equivoca e di stallo, che solo dopo il Decreto Legislativo n.123 del 3 marzo 1993 (G.U. n.97 del 27.04.1993) e la Circolare Ministero della Sanità n.27 del 6 luglio 1993, faceva un nuovo passo in avanti con la riaffermazione delle competenze in materia di etichettatura degli alimenti e relativi accertamenti delle violazioni di cui al Decreto Legislativo 109/92 da parte di tali organi sanitari.

Nuovo obiettivo = tenere conto delle evoluzioni del mercato e delle aspettative dei consumatori

A partire dal Regolamento CE 178/2002 e dei successivi Regolamenti CE costituenti il pacchetto Igiene, il principio che “*deve essere sempre salvaguardata la scelta consapevole del consumatore*” è divenuto sempre più un costante riferimento in tutte le normative sanitarie e di sicurezza alimentare.

Principio che è andato e va evolvendo verso nuove affermazioni:

- *la legislazione alimentare si prefigge come principio generale, di costituire una base per consentire ai consumatori di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano e di prevenire qualunque pratica in grado di indurre in errore il consumatore;**
- *le etichette alimentari dovrebbero essere chiare e comprensibili per aiutare i consumatori a effettuare scelte alimentari e dietetiche più consapevoli.**

IL CONSUMATORE FINALE

Negli ultimi anni le aspettative dei consumatori in tema di etichettatura degli alimenti sono cresciute in modo esponenziale, talvolta andando oltre a ciò che le norme attuali possono garantire.

A questa crescita delle aspettative dei consumatori, però non ha fatto seguito una chiara presa d'atto dei propri diritti (ovvero la conoscenza di quelle norme di base con le quali l'informazione deve essere data-fornita), e in assenza di una chiara conoscenza delle regole anche una corretta informazione perde la sua efficacia ed il valore aggiunto che può essere attribuito ad essa.

Una non conoscenza dei diritti (che io de-

* [vedasi considerando n.4 e n.25 della posizione UE n.7/2011 del consiglio, relativa al nuovo Regolamento CE sull'etichettatura]

finisco nel nostro caso come una non conoscenza delle norme di base) da parte di tutti i consumatori, può apparire in prima istanza più che plausibile e tollerabile, ma volendo essere provocatorio vorrei invitare a riflettere su una similitudine: se oggi vado ad acquistare un'auto nuova e questa non ha le cinture di sicurezza, l'acquisto ugualmente? (così come invece avviene per l'acquisto un alimento confezionato con indicazioni di etichettatura non complete!!!)

Per rendere l'idea di quanto ancora oggi sia carente la conoscenza degli obblighi di etichettatura da parte dei consumatori, possiamo provare ad intervistare degli amici, colleghi, parenti e conoscenti, su: quali sono le informazioni di etichettatura degli alimenti che consentono una scelta consapevole e informata, atta a consentirci di acquistare i prodotti alimentari in base alle nostre esigenze e di poterli utilizzare in modo adeguato e sicuro.

Le risposte che riceveremo, saranno le più varie; in linea generale il concetto che ci verrà maggiormente rappresentato sarà la necessità di poter disporre d'informazioni chiare e leggibili, ma quali di queste indicazioni costituiscono un obbligo di legge e quindi necessariamente devono essere indicate secondo un preciso dettato normativo, affinché vengano rispettati i nostri diritti d'informazione, molti non sono in grado di rispondere e molti altri rispondono a seconda della propria percezione personale delle cose. Prospettando invece degli ipotetici eventi di emergenze sanitarie (con riferimenti a quanto accaduto per bse, aviaria, diossina, contaminazioni da radiazioni, ecc.), il tipo di risposta che riceviamo allora cambia (come se in qualche modo con tali eventi si fosse fornito uno stimolo in più a rispondere e nello stesso tempo un suggerimento alla nostra domanda). Emerge così che le indicazioni di etichettatura di maggior interesse risulteranno essere: l'indicazione di "origine" ... il luogo di provenienza dell'alimento; "l'identificazione del produttore" ... da chi sono stati prodotti; "la composizione" ... una chiara indicazione degli ingredienti con una terminologia comprensibile ai più (vedasi additivi, aromi e ingredienti composti); "la durabilità" ovvero il TMC e/o la data di scadenza" (anche se nella realtà molti non conoscono effettivamente la differenza

tra queste ultime due indicazioni).

Quanto sopra descritto è anche la dimostrazione di come i messaggi dei mass-media e della pubblicità riescono ad esercitare ancora oggi un'influenza maggiore sulle scelte d'acquisto di moltissimi di noi, più di quanto noi consumatori con la nostra consapevolezza (conoscenza delle regole) incidiamo sul mercato a favore di quei prodotti (e produttori) che riportano più di altri delle indicazioni corrette e trasparenti come previsto dal dettato normativo.

GLI ADDETTI AL CONTROLLO

In un contesto intermedio tra il legislatore ed il consumatore finale, si trovano poi gli organi preposti ai controlli; operatori che spesso in situazioni di carenza d'organico, impegnati in attività di vigilanza su settori diversi e disparati, vengono chiamati ad intervenire in materia di etichettatura senza una formazione specifica ("formazione" che, là dove presente, è quasi sempre dovuta all'interessamento volontario e all'approfondimento di studi personali dei singoli operatori), circostanza nella quale possono/riescono solo a tamponare le emergenze e/o imminenze del momento (...ieri per l'etichettatura delle carni bovine, poi le carni avicole, domani per l'etichettatura nutrizionale, dopodomani per l'etichettatura d'origine, ecc.). Situazione a volte aggravata da una carenza di programmazione su tale materia, articolata per obiettivi, in assenza della quale risulta difficile valutare (nel lungo periodo) gli esiti dei controlli espletati ed i benefici che ne derivano sia per i consumatori sia indirettamente alle stesse imprese alimentari per una migliore gestione dell'autocontrollo HACCP e del sistema di Rintracciabilità. Per rappresentare quanto sia diffusa una non adeguata conoscenza delle norme, anche tra gli addetti ai controlli, a titolo esemplificativo si può menzionare, come:

- ancora oggi gli adempimenti previsti per il TMC vengono confusi con quelli previsti per la Data di scadenza, con particolare riferimento a coloro che erroneamente richiedono agli OSA di ritirare dalla vendita i prodotti aventi TMC superato, senza procedere ad altre verifiche-accertamenti sul prodotto alimentare;
- è ancora poco chiara la vendita di pro-

dotti preconfezionati ai fini della vendita immediata (alimenti riconducibili alla tipologia di vendita dei prodotti sfusi), che molti addetti ai controlli a volte ritengono irregolari perché non riportanti tutte le indicazioni previste per i prodotti preconfezionati (...ovvero di quelle indicazioni previste per i prodotti confezionati all'origine e destinati al consumatore tal quali);

- sia ancora molto diffusa e tollerata la disapplicazione degli obblighi previsti per gli ingredienti caratterizzanti (QUID) e/o peggio ancora la non chiara indicazione degli ingredienti allergenici, ecc.

Di esempi e similitudini ne potrei citare molti altri, ma non sono tali eventi il problema, essi sono il risultato di una causa; il problema è perlopiù riconducibile ad una mancata e/o non adeguata formazione specifica sulla materia "Etichettatura".

Carenza formativa che anche dai nuovi laureati e laureandi in Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, mi è stata rappresentata in più circostanze; una materia che tratti in modo approfondito ed organico l'etichettatura degli alimenti (...ma anche dei mangimi..., delle frodi alimentari ed annoverate riconducibili all'etichettatura), a partire dai corsi di laurea, forse potrebbe essere un valido supporto pratico ed operativo per coloro che domani saranno organi di controllo e/o liberi professionisti, consulenti degli operatori del settore alimentare, nonché formatori e docenti. Nei processi formativi lo sbaglio più grave che spesso commettiamo, è dare per scontato ciò che scontato non è.

Una diffusa e non chiara conoscenza delle norme da parte degli organi di controllo, può portare inevitabilmente ad una NON omogeneità di interventi; l'adozione e/o applicazione di provvedimenti sanzionatori diversi a fronte di situazioni uguali; per la valenza economica che queste rivestono nella media e piccola impresa (vedasi pagamento di sanzioni elevate non adeguatamente proporzionate tra gli autori della filiera: produttore-distributore) costituiscono loro stesse il primo fattore di disfunzione del mercato; percorrere e perseverare su tale strada oltre a un non adeguato soddisfacimento dei diritti dei Consumatori Finali, può creare confusione tra gli Ope-

ratori del Settore Alimentare (OSA) e la famosa situazione di due pesi e due misure.

GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA)

Con il Regolamento CE n.178/2002, gli Operatori del Settore Alimentare vengono coinvolti in pieno nel sistema di garanzia e di sicurezza dei prodotti alimentari = “...gli alimenti... immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere **adeguatamente etichettati...** e **...le informazioni** rese disponibili su di essi attraverso qualsiasi mezzo, **non devono trarre in inganno i consumatori...**” – vedasi art.18 ed art.16 -

Il Reg. CE 178/2002 al fine di determinare i requisiti di sicurezza degli alimenti e quindi ciò che gli OSA devono considerare per una corretta valutazione del rischio, all’art.14 comma 3°, indica:

- le condizioni d’uso normali dell’alimento da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
- le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese le informazioni riportate sull’etichetta o altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti;
- non soltanto i probabili effetti immediati a breve termine e/o a lungo termine, che possono verificarsi su colui che consuma il prodotto ma anche su quella dei discendenti;
- i probabili effetti tossici cumulativi di un alimento;
- la particolare sensibilità, sotto il profilo della salute, di una specifica categoria di consumatori...

Quindi, appare evidente come molte delle informazioni riportate nell’etichetta degli alimenti costituiscono complessivamente un chiaro punto di riferimento, sia per il sistema della rintracciabilità, sia per la gestione della sicurezza alimentare e relativa valutazione del “rischio” da parte dell’operatore del settore alimentare.

Mi piace pensare che l’operatore (OSA), sia colui che utilizza le informazioni di etichettatura degli alimenti nella gestione

pratica del proprio sistema di autocontrollo HACCP, ad esempio l’operatore commerciale che al momento del ricevimento dei prodotti, non accetta quelli con etichettatura assente e/o incompleta, richiedendo la regolarizzazione delle forniture o nei casi più gravi procede alla esclusione della ditta dalle aziende fornitrici, oppure utilizza come parametro di riferimento la corretta dell’etichettatura degli alimenti per la valutazione dei fornitori e del relativo accreditamento), ma anche di coloro che nella gestione igienico sanitaria dell’alimento (vedasi ad esempio *Listeria M.*, nella determinazione della durabilità dei prodotti alimentari che pone in commercio, si avvale di prove di laboratorio-scientifiche e non si basa su tempi e modalità empirici derivati della sola esperienza storica.

Leggendo attentamente tutti i Regolamenti comunitari costituenti il pacchetto igiene si evince sempre più come l’importanza dell’etichettatura non può essere ridotta alla sola fase di rintracciabilità del prodotto, ma costituisce l’atto finale (contratto di vendita) con il quale un produttore sottopone alla collettività di “consumatori” la propria produzione e ne garantisce la qualità merceologica-commerciale e di sicurezza alimentare. Purtroppo non è sempre così, ancora oggi molti OSA sottovalutano l’importanza dell’etichettatura degli alimenti, quale contratto:

- un po’ perché sono abituati a considerarla un solo adempimento “burocratico” di rispetto delle norme; disposizioni che in molte casi vengono considerate da loro non importanti e/o importanti a seconda della propria percezione (vedasi quanti erroneamente attribuiscono la data di scadenza a prodotti a lunga conservazione, quanti determinano il periodo di durabilità dei prodotti in modo empirico, quanti attribuiscono un codice identificativo di lotto a medesime produzioni esplesate in momenti diversi, ecc.), non prestando particolare attenzione a quel-



le regole comuni che consentono una lettura ed interpretazione corretta delle informazioni;

- ed un po’ perché forse non hanno compreso bene che proprio la valutazione del rischio in un sistema HACCP parte dalla valutazione del singolo ingrediente che entra nella produzione dell’alimento, e che possono essere chiamati a risponderne in termini penalistici e/o civilistici a causa delle loro inadempienze e/o omissioni anche dopo il consumo dell’alimento da loro prodotto.

CONCLUSIONI

Ad ognuno di voi lettori, lascio il compito di trarre delle conclusioni in positivo o in negativo su quanto da me rappresentato, aggiungo solamente ulteriori tre spunti di riflessione:

- oggi nella scuola si insegna il codice della strada per prendere il patentino del motorino, ma non si insegna ancora una nutrizione corretta ed una corretta conoscenza degli alimenti;
- gli addetti del settore alimentare effettuano molti corsi di formazione in materia HACCP, ai quali si chiede dopo periodi di tempo medio lunghi (cinque anni), l’integrazione con moduli di aggiornamento, ma in pochissimi di questi eventi mi è capitato di costare la presenza dell’etichettatura degli alimenti tra le materie da trattare; purtroppo anche in momenti particolari dove le novità normative sono state sostanziali (vedasi ad esempio quanto determinato dall’adozione direttiva allergeni) e l’etichettatura degli alimenti avrebbero meritato maggiore considerazione;
- negli addetti ai controlli, la preoccupazione in ambito formativo è di raggiungere il numero dei crediti ECM previsti per l’aggiornamento continuo in medicina, ma non è radicata la preoccupazione di raggiungere tale obiettivo seguendo una programmazione di aggiornamento su cosa dobbiamo fare per una migliore garanzia del cittadino-consumatore.

Io sono un consumatore... e se ancora oggi non so effettuare una scelta consapevole in base alle indicazioni di etichettatura, forse non lo so perché: *mai sono stato correttamente informato.*