

“ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI” SEMINARIO – 18 APRILE A UDINE

A partire da dicembre 2016 sarà obbligatorio inserire nell'etichetta alimentare la dichiarazione nutrizionale, con conseguente necessità da parte delle imprese di adeguamento del proprio sistema di informazione ai consumatori. Sarà importante capire nello specifico quali saranno gli obblighi e chi sarà direttamente implicato in questo cambiamento.

Per fare chiarezza sul tema e fornire le indicazioni pratiche di base, la CNA del Friuli Venezia Giulia organizza un seminario gratuito rivolto a tutte le imprese del settore agroalimentare.

L'occasione sarà utile anche per un approfondimento sugli altri aspetti legati al Regolamento Europeo 1169/2011 inerente l'informazione sugli alimenti ai consumatori e per un confronto con l'Azienda per l'Assistenza Sanitaria del Medio Friuli.

RIDURRE SPRECHI ALIMENTARI E IMBALLAGGI
Programma regionale di prevenzione dei rifiuti
di Michela Di Maria



Lo scorso febbraio è stato approvato il Programma regionale di prevenzione dei rifiuti da parte della Direzione Ambiente regionale, su proposta dell'Assessore all'Ambiente e all'Energia Sara Vito. Obiettivi di rilievo del programma sono la riduzione degli sprechi alimentari e degli imballaggi, entrambi buoni propositi che richiedono un saper mettersi in gioco in maniera differente da parte di imprese e consumatori. Una delle proposte regionali per la riduzione degli imballaggi è di incentivare il consumo dell'acqua alla spina, dentro e fuori casa, e l'utilizzo delle Casette dell'Acqua quale fonte di approvvigionamento.

Sarà sicuramente la corretta informazione e formazione di entrambe le parti, aziende ed utilizzatori, a garantire percorsi sicuri e strategie win-win ovvero in cui i risultati ottenuti siano contemporaneamente positivi per ambiente, ma anche per fornitori e clienti.

Infatti sono progetti che prevedono la consapevolezza da parte delle imprese che abbracciano la scelta sostenibile che è necessario installare impianti di distribuzione di acqua rispondenti a specifiche norme a totale garanzia di sicurezza del prodotto in uscita, sia per quello che concerne la componentistica utilizzata, sia per quanto inerente i programmi di manutenzione (Decreto del Ministero della Salute del 7 febbraio 2012, n. 25, recante “Disposizioni tecniche concernenti apparecchiature finalizzate al trattamento dell'acqua destinata al consumo umano”). La programmazione di mantenimento va concordata preventivamente con precisione con l'installatore per legge qualificato (DM37/08), e messa in atto con costanza e regolarità una volta che l'impianto è in uso, poiché manutenzioni saltuarie e non regolari mettono a serio rischio il consumatore. Oltre a questo le aziende sostenibili, per non incorrere in difformità formali, devono integrare la propria documentazione di autocontrollo rispetto alle modalità e ai tempi di intervento stabiliti ed obbligatoriamente denunciare l'impianto agli enti competenti, Azienda per l'assistenza sanitaria e Comune, tramite il portale Suap.

Anche gli impianti a disposizione del pubblico, come le case dell'acqua, devono rispondere alla medesima norma ed essere sottoposti alla stessa regolare cura e precisione. In questo caso però ci deve essere anche la consapevolezza da parte dell'utente che a rendere l'acqua alla spina un prodotto di qualità superiore rispetto a quella dell'acquedotto non c'è solamente l'impianto di trattamento ma anche la sua corretta gestione durante la conservazione e il trasporto a casa. E' sempre opportuno scegliere bottiglie disinfettabili, ovvero dotate di collo largo in modo da essere passate in lavastoviglie tra un riempimento e l'altro, rispettare una corretta conservazione dell'acqua in frigorifero per non più di alcuni giorni per ovviare alla crescita di microrganismi pericolosi e, alla stessa maniera, compiere un trasporto a casa a temperatura refrigerata (così come avviene la fornita alla spina) e limitare esposizioni prolungate ad alte temperature, come potrebbe accadere lasciando le bottiglie in auto sotto il sole estivo.

La CNA del Fvg da tempo indirizza i pubblici esercizi sul giusto uso degli impianti di spillatura di acqua, dando indicazioni sulla maniera normativamente corretta di rapportarsi con i fornitori degli impianti e i manutentori; d'altro canto già dall'aprile del 2012 ha sostenuto la scelta sostenibile di riduzione dei rifiuti attraverso le case dell'acqua ospitandone una in prossimità della sua sede principale a Udine. Per maggiori informazioni sugli aspetti legislativi di sicurezza alimentare legati a questo o ad altri indirizzi è possibile rivolgersi a miche-la.dimaria@cnafrvg.it o chiamare lo 0432/616915.

EVENTO GRATUITO CON OBBLIGO DI REGISTRAZIONE

L'evento:

«Etichettatura dei prodotti alimentari : regolamento Ue n. 1169/2001 per le imprese alimentari di produzione e di somministrazione.

Il punto sull'etichettatura nutrizionale»

lunedì 18 aprile 2016

alle ore 16.30

presso la sede provinciale della CNA

in Via Verona 28/1 a Udine

Relazioneranno sull'applicazione del Regolamento UE 1169/2011 e le ricadute sulle imprese, tempi e modalità di attuazione, in particolare inerenti alla

dichiarazione nutrizionale: Gabriele Rotini, Responsabile nazionale CNA ALIMENTARE

Maria Pia Miani, CNA INTEPRETA

Aldo Savoia, Direttore SIAN – AAS n°4 Friuli Centrale

