

## Sicurezza alimentare: leggere l'etichetta, lotto e tracciabilità

*Quindicesima pubblicazione sul tema della Sicurezza Alimentare per informare i cittadini sulle malattie trasmesse dagli alimenti e sulle corrette modalità di conservazione e consumo dei cibi. Vediamo come leggere l'etichetta e individuare il lotto e la tracciabilità degli alimenti.*

I consumatori più attenti avranno potuto talvolta constatare nei supermercati la presenza di avvisi, in cui il produttore **“richiama”** un alimento con l'indicazione di non consumarlo e di restituirlo al punto vendita perché rappresenta un rischio per la salute del consumatore. Sono questi i casi in cui è stata riscontrata, tramite i controlli ufficiali o l'autocontrollo, una non conformità ai criteri igienico-sanitari negli alimenti già posti in commercio e che potrebbe costituire un pericolo sanitario per i consumatori.

Oppure è il consumatore stesso che si trova nella sfortunata eventualità di acquistare un prodotto alterato, immangiabile o difettoso e di conseguenza lo segnala agli organismi deputati ai controlli quali NAS o ASL.

Nella Asl Brindisi è previsto che la segnalazione possa avvenire attraverso lo **Sportello di Sicurezza alimentare** presente sul sito aziendale.

Ma come si può risalire all'alimento sospetto o non conforme? Come gli organismi deputati ai controlli, possono individuare l'alimento “pericoloso” o presunto tale?

È necessario per questo, che ciascun alimento possa in qualche modo essere riconosciuto, abbia un proprio “certificato di nascita”, sia cioè identificato e tracciato affinché si possa porre in atto quella che definiamo rintracciabilità degli alimenti.

Gran parte del percorso “tracciabile” di un alimento lo ritroviamo proprio nell'etichetta: è proprio nelle informazioni che il produttore è obbligato a fornire al consumatore attraverso l'etichetta che si può “rintracciare” l'alimento.

Stiamo parlando dell'obbligo da parte del produttore di inserire nella etichetta fra le altre informazioni, anche il c.d. **LOTTO DI PRODUZIONE** (D. Lgs 231/2017).

Il **lotto** è un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche”.

È facoltà e anche responsabilità del produttore decidere quale modalità di identificazione utilizzare; può essere una serie alfanumerica, il giorno di produzione o altro, in funzione della dimensione aziendale, del tipo di produzione o della categoria di prodotto alimentare, in ogni caso purché l'indicazione riconduca ad una ben definita partita di prodotto che sia “registrata” nello stabilimento di produzione o di trasformazione.

Il lotto va riportato in etichetta in modo chiaro e riconoscibile.



Sono esclusi dall'indicazione del lotto i prodotti agricoli che, una volta usciti dall'azienda, sono direttamente inviati a centri di raccolta e confezionamento oppure sono destinati alle industrie di trasformazione. Altra eccezione avviene nel caso dei gelati monodose, a patto che il lotto sia stampigliato sull'imballaggio globale (principale), e nel caso dei prodotti alimentari **preincartati** e di quelli venduti **su richiesta** all'acquirente (ad esempio, affettati e formaggi dal banco salumi) per i quali il lotto è presente nei documenti commerciali.

Lotto di produzione e tracciabilità di un alimento sono pertanto strettamente connessi e permettono quindi la rintracciabilità dell'alimento a rischio.

Per garantire ulteriormente il consumatore, il legislatore ha stabilito che, in caso di problematiche igienico sanitarie di un certo alimento, devono essere considerati a rischio tutti gli alimenti con lo stesso lotto, cioè appartenenti alla stessa partita. Tutte le unità di vendita con lo stesso lotto subiranno gli stessi provvedimenti.

Tornando al caso di un alimento risultato non conforme ai requisiti di Sicurezza alimentare a seguito dei controlli ufficiali o dell'applicazione dell'autocontrollo(HACCP), una volta identificata la partita attraverso il lotto di produzione, l'operatore del settore alimentare ha l'obbligo di impedire la commercializzazione e distribuzione degli alimenti interessati dalla non conformità e lo fa attraverso due procedure:

- 1) se l'alimento è ancora sotto il suo controllo applica il ritiro cioè il prodotto non viene distribuito ad altri operatori o ai consumatori e si ritirano le giacenze presso i punti vendita;
- 2) nel caso in cui sia già stato tutto o in parte messo in vendita, si "richiamano" i prodotti già venduti attraverso la divulgazione di informazioni ai consumatori sulla non conformità e invito a non consumare il prodotto o a riportarlo al punto vendita poiché costituirebbe un rischio per la salute.

La diffusione del richiamo può avvenire con ogni mezzo (cartelli, media, social network, radio, tv) a seconda della gravità dell'evento. I richiami sono pubblicati nella specifica area del sito del Ministero della Salute.

Per approfondimenti:

[https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?area=sicurezzaAlimentare&id=1475&lingua=italiano&menu=sicurezza](https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?area=sicurezzaAlimentare&id=1475&lingua=italiano&menu=sicurezza)

[https://www.salute.gov.it/portale/news/p3\\_2\\_1\\_3.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=avvisi](https://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_3.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=avvisi)

Regolamento CE N.178/2002

Regolamento UE 1169/2011

D. Lgs 145/2017

D. Lgs 231/2017

*Articolo a cura della Dr.ssa Alberta Natola e Dr.ssa Alessandra Casieri della Unità Operativa Semplice  
Dipartimentale SICUREZZA ALIMENTARE ANTIBIOTICORESISTENZA*

Asl Brindisi, 2 maggio 2023