Comunicazione delle tecnologie di produzione

L alimentazione consapevole

CNA Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Etichettatura dei prodotti alimentari

- Il Regolamento europeo 1169/2011 «*stabilisce le basi che garantiscono un elevato livello di protezione dei consumatori in materia di informazioni sugli alimenti, tenendo conto delle differenze di percezione dei consumatori* e delle loro esigenze in materia di informazione, garantendo al tempo stesso il buon funzionamento del mercato interno».

- definisce in modo generale i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti e, in particolare, l'etichettatura degli alimenti. Fissa gli strumenti volti a garantire il diritto dei consumatori all'informazione e le procedure per la fornitura di informazioni sugli alimenti…

CNA Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Comunicazione delle tecnologie di produzione al consumatore

- Per il nostro Paese parlare di prodotti alimentari è parlare di qualcosa di antropologico, di buona cucina, di produzioni di eccellenze. L'Italia è prima nelle produzioni DOP e con quasi 5.000 prodotti tipici regionali.
- Siamo tra i primi 3 paesi al mondo per la produzione di trattori agricoli e per macchine utensili per la pasta, il caffè, il pane etc.
- Insomma parlare di agroalimentare in Italia è parlare di una cosa seria che incide sulla ricchezza paese e che rappresenta un tratto distintivo del Made in Italy.

CNA Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Comunicazione delle tecnologie di produzione al consumatore

- l'incremento demografico e dei consumi, che nel settore alimentare si sono tradotti nella necessità di mettere sul mercato quantità sempre più elevate di cibi a prezzi sempre minori: in sostanza l'industria alimentare ha dovuto adoperarsi per fornire "cibo per tutti, a basso costo" e quindi ragionare in termini di convenienza, più che di bontà organolettica e nutrizionale, nella scelta della materia prima.
- Siamo passati come popolazione mondiale da 2,5 miliardi nel 1950 del primo dopoguerra ai 7,4 miliardi attuali.

CNA Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Comunicazione delle tecnologie di produzione al consumatore

- il cambiamento dello stile di vita, l'aumento dell'istruzione e delle abitudini alimentari degli italiani, e non solo, hanno cambiato il modo di fare cucina e stare a tavola a favore di uno stile "sempre più slow", in cui il cibo preparato deve soddisfare non solo il palato.
- La qualità artigianale, il prodotto artigianale ha ripreso valore, perché legato alle tradizioni da un lato, all'uso di prodotti genuini, spesso a km0 o privi di conservanti.

CNA Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Comunicazione delle tecnologie di produzione al consumatore

- La qualità del prodotto è determinato dal fitto intreccio di relazioni tra l'ambiente, l'intervento umano e la tradizione lavorativa tramandata dalle generazioni.
  Le specificità dell'area geografica di produzione, le caratteristiche del suolo e il clima, rendono uniche le produzioni alimentari: possiamo addirittura affermare che sono l'espressione più distintiva del territorio di origine.
- Il territorio, infatti, influisce sulla qualità del prodotto andando ad evidenziare caratteristiche organolettiche specifiche, uniche, dissimili a qualunque altre, non riproducibili in altri luoghi.

CNA Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Comunicazione delle tecnologie di produzione al consumatore

- Qualità delle produzioni alimentari

1. Artigiano
2. artigianale
3. Macinato a pietra
4. A lenta essicazione
5. A bassa temperatura

CNA Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Comunicazione delle tecnologie di produzione al consumatore

La legge quadro n. 443/1985 ha fissato i criteri fondamentali entro i quali le regioni possono emettere provvedimenti a favore degli artigiani(art. 1).

é imprenditore artigiano colui che esercita personalmente, professionalmente e in qualità di titolare, l'impresa artigiana, assumendone la piena responsabilità con tutti gli oneri ed i rischi inerenti alla sua direzione e gestione e svolgendo in misura prevalente il proprio lavoro, anche manuale, nel processo produttivo (art. 2)

CNA Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Comunicazione delle tecnologie di produzione al consumatore

- L'elemento caratterizzante dell'impresa artigiana è proprio l'artigiano, o meglio, l'attività che svolge l'artigiano; quest'ultimo, infatti, non deve limitarsi a gestire l'impresa ma deve intervenire personalmente "nel processo produttivo" anzi intervenire "in misura prevalente" nella produzione.

CNA Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Comunicazione delle tecnologie di produzione al consumatore

- svolgimento di un'attività di produzione di beni, anche semilavorati, o di prestazioni di servizi
- attività escluse sono escluse dall'attività dell'impresa artigiana le attività agricole e le attività di prestazione di servizi commerciali, di intermediazione nella circolazione dei beni o ausiliarie di queste ultime, di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, salvo il caso che siano solamente strumentali e accessorie all'esercizio dell'impresa artigiana
- Riassumendo possiamo dire che l'imprenditore artigiano è colui che impiega il proprio lavoro nella produzione e non solo nella gestione dell'impresa.

CNA Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Comunicazione delle tecnologie di produzione al consumatore

Artigianale

- Gelato artigianale

Gelato prodotto da una azienda iscritta all'albo delle imprese artigiane.

Il gelato è di produzione propria, non devono essere usati preparati o semilavorati.

La qualità la fa l'artigiano che la racconta al proprio cliente nel contatto quotidiano, nel legame con il proprio territorio, con i prodotti legai alle stagioni.

Ma il prodotto artigianale venduto negli scaffali di un supermercato non ha questo racconto e l'etichetta non è sufficiente a far capire al consumatore il lavoro e il valore che c'è nel prodotto.

CNA Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Comunicazione delle tecnologie di produzione al consumatore

Artigianale

- birra artigianale

Si definisce birra artigianale la birra prodotta da piccoli birrifici indipendenti e non sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di pastorizzazione e di microfiltrazione. Ai fini del presente comma si intende per piccolo birrificio indipendente un birrificio che sia legalmente ed economicamente indipendente da qualsiasi altro birrificio, che utilizzi impianti fisicamente distinti da quelli di qualsiasi altro birrificio, che non operi sotto licenza di utilizzo dei diritti di proprietà immateriale altrui e la cui produzione annua non superi 200.000 ettolitri, includendo in questo quantitativo le quantità di birra prodotte per conto di terzi.

CNA Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Comunicazione delle tecnologie di produzione al consumatore

- Qualità delle produzioni alimentari

1. Macinato a pietra

La tecnica di macinazione a pietra è il metodo più antico e ancora insuperato nella produzione di farine di alta qualità I vantaggi di questa macinazione derivano innanzitutto dalla scarsa velocità della ruota mobile che mantiene bassa la temperatura durante la molitura e fa si che la farina non corra alcun rischio di surriscaldamento, preservandone al meglio le qualità organolettiche.

CNA Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Comunicazione delle tecnologie di produzione al consumatore

- Qualità delle produzioni alimentari
- 1) **farina integrale:** realizzata con tutto il chicco è la più completa dal punto di vista nutrizionale;
- 2) **farina semintegrale di tipo 2**: realizzata con buona parte di crusca, è ancora abbastanza ricca di proteine e fibre;
- 3) **farina semintegrale di tipo 1**: progressivamente con meno crusca e meno proteine rispetto a quella di tipo 2;
- 4) **farina di tipo 0**: è la farina di prima scelta, bianca, con molti amidi e poche proteine;
- 5) **farina di tipo 00**: proveniente dalla macinazione della parte più interna del chicco, è la più bianca e la più leggera, chiamata "fior di farina". Priva di crusca, è costituita quasi esclusivamente da amidi, ed è la più povera dal punto di vista nutrizionale, avendo i più bassi livelli di proteine, sali minerali, vitamine e fibr

CNA Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Comunicazione delle tecnologie di produzione al consumatore

- Qualità delle produzioni alimentari

Come faccio a sapere quale tipo di farina sto comperando?

La cosa migliore è chiedere i dettagli di composizione al Molino perché può fornire la specifica di quante e quali parti del chicco sono presenti nello sfarinato.

Altrimenti si cerca la classificazione di legge scritta sul sacco ovvero i famosi numeri **00, 0, 1, 2,** ed "integrale"**.**

Questi numeri indicano quanta (e solo quanta) porzione di strati esterni del chicco è diventata farina (il cd. tenore in ceneri): più elevato è il numero, più scura e ricca di elementi nutritivi è la farina.

CNA Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Comunicazione delle tecnologie di produzione al consumatore

- Qualità delle produzioni alimentari
- La dicitura “Lavorato a mano ” e simili è ingannevole quando soltanto alcune fasi secondarie e collaterali della produzione sono effettuate a mano Dunque queste diciture sono ammesse soltanto quando le fasi principali della produzione sono state effettuate a mano
- Le diciture “lavorato a mano ” e simili potranno essere apposte unicamente qualora le fasi di: impasto, trafilatura, taglio, essiccazione della pasta siano state effettuate in tutto o per la maggior parte a mano…
- L’uso dei termini “ garantito e garanzia ” e simili, quali “selezionato e scelto ”, deve accompagnarsi alla precisazione del contenuto o delle modalità della garanzia offerta Per questo un claim o un testo pubblicitario che vanta un elevato tenore proteico della pasta, deve accompagnarsi ad una tabella nutrizionale che possa dimostrare analiticamente tale affermazione

CNA Confederazione Nazionale dell’Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Comunicazione delle tecnologie di produzione al consumatore

- processo di **essiccazione lenta a basse temperature**.
- Il ciclo di asciugamento che dura dalle 18 alle 24 ore, a seconda del formato, e avviene all'interno di apposite celle ad una temperatura stabilizzata di 45°C. La pasta raggiunge così il giusto grado di umidità e viene lasciata riposare al di fuori delle celle per il processo finale di consolidamento.
- Si procede, quindi, con il confezionamento, la termo sigillatura e l'etichettatura.
- Il risultato è una pasta genuina dal sapore ricco e inconfondibile, bella da vedere e soprattutto buona da mangiare!

CNA Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Comunicazione delle tecnologie di produzione al consumatore

Claims salutistici

prodotti da forno contenenti carbone vegetale/carbone attivo, commercializzati con l'indicazione "pane al carbone vegetale

- ***non è ammissibile*** *denominare come "pane" il prodotto di cui al punto 1, né fare riferimento al "pane" nella etichettatura, presentazione e pubblicità dello stesso, tanto nel caso in cui trattasi di prodotto preconfezionato quanto nel caso di prodotti sfusi (Articolo 18, Legge 580/67)*
- ***non è ammissibile*** *aggiungere nella etichettatura, presentazione o pubblicità del prodotto, alcuna informazione che faccia riferimento agli effetti benefici del carbone vegetale per l'organismo umano, stante il chiaro impiego dello stesso esclusivamente quale additivo colorante."*

CNA Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Gabriele Rotini

Responsabile

CNA Alimentare

Roma 28 settembre 2016