

MODULO:
Legislazione agroalimentare comunitaria, nazionale e regionale.

PROVA DI VERIFICA

1. Negli Allegati al Reg. CE n. 852/ 2004 sono utilizzate con frequenza espressioni quali “ove necessario”, “ove opportuno”, “adeguato” o “sufficiente” per descrivere le operazioni in materia di igiene da implementare. Questo perché:
 - a. Le normative non sono certe dell’efficacia in materia di igiene e sicurezza
 - b. L’O.S.A. deve valutare la situazione aziendale e adeguarla alla legislazione in materia
 - c. La legislazione è generica perché riguarda anche settori diversi da quello alimentare

2. L’azienda A produce un prodotto che immette sul mercato nazionale. A seguito di un’allerta, l’azienda A chiede al suo fornitore B di uno degli ingredienti utilizzati, per avere rassicurazioni sulla sicurezza dell’alimento interessato dall’allerta, in merito a presenza di sostanze cancerogene. A seguito di controlli ufficiali da parte dei NAS, si riscontra che A commercializza il prodotto con all’interno la sostanza cancerogena. Cosa accade:
 - a. L’azienda A è colpevole di tutto e viene sanzionata, mentre nulla accade all’azienda B che fornisce l’ingrediente;
 - b. L’azienda B viene sanzionata ed è tenuta a ripagare i danni sanzionatori e di immagine subiti dall’azienda A;
 - c. L’azienda A e B sono entrambe colpevoli e vengono sanzionate allo stesso modo

3. Il Reg. Ce n. 178/2002 definisce come “alimento”:
 - a. Mangimi, animali vivi e vegetali prima della raccolta
 - b. Sostanza o prodotto che si prevede ragionevolmente possa essere ingerito da essere umani
 - c. Prodotti agroalimentari sfusi o confezionati che presentano obbligatoriamente una data di scadenza

4. Il “principio di precauzione” è giustificato quando ci sono le seguenti condizioni:
 - a. Effetti potenzialmente negativi, valutazione dei dati scientifici disponibili e ampiezza dell’incertezza scientifica
 - b. Effetti certi sulla dannosità per la salute umana, dati scientifici contrastanti e applicazione per almeno due anni
 - c. Effetti negativi accertati con casi concreti, una mortalità legata al consumo in almeno uno degli Stati membri ed esposto da parte della comunità scientifica europea

5. L’azienda A raccoglie la produzione di latte di 100 piccoli allevatori. A seguito di analisi sul prodotto finito si riscontra la presenza di sostanze dannose per la salute, giunte nel prodotto perché iniettate nell’animale, con successivo passaggio delle stesse nel latte. Il titolare dell’azienda A è un esperto allevatore; quali sono le sue colpe:
 - a. Nessuna, perché la colpa ricade tutta sui 100 produttori
 - b. Non aver disposto controllo sulla genuinità del latte
 - c. Al 50% è colpevole, l’altro 50% delle colpe è degli allevatori

6. All'O.S.A. è contestata l'attività illecita di "frode in commercio" quando:
 - a. I prodotti sono esposti per la vendita
 - b. Vi è la semplice detenzione presso l'esercizio o magazzino
 - c. Il consumatore ha comprato il prodotto con relativo scontrino fiscale
7. La forma dell'imballo relativo ad un alimento, può costituire il suo marchio:
 - a. Mai, perché gli imballi non possono essere registrati
 - b. Sì, se l'azienda registra il marchio come forma distintiva
 - c. Sì, solo se l'azienda ha avuto l'assenso da parte dell'azienda che produce l'imballo
8. Il "look alike" è:
 - a. Una pratica che richiama sotto diversi aspetti prodotti concorrenti per indurre confusione nel consumatore
 - b. Una scelta di look del prodotto che guarda alla sostenibilità ambientale
 - c. Un sistema di votazione attraverso dei "like", utile a scegliere gli alimenti più sicuri
9. Il fenomeno dell'Italian Sounding riguarda:
 - a. Prodotti stranieri venduti all'estero che hanno una fase di produzione in Italia
 - b. Prodotti italiani venduti all'estero con richiami all'Italia
 - c. Prodotti stranieri venduti all'estero che richiamo all'Italia
10. Il sistema RASFF è utile per:
 - a. Raccogliere informazioni e notizie inerenti la sicurezza alimentare
 - b. Monitorare lo stato di sicurezza di un'azienda ed i relativi verbali sui controlli ufficiali
 - c. Raccogliere informazioni sulle aziende e controllare i manuali HACCP
11. Il manuale HACCP:
 - a. Garantisce il controllo e la pulizia degli ambienti
 - b. Analisi, prevenzione ed eliminazione del rischio in tutta la filiera
 - c. Controllo dei rischi e pericoli in ogni azienda legata al settore alimentare
12. La sicurezza "Dai campi alla tavola" garantisce:
 - a. Un approccio integrato per coprire tutta la filiera e garantire la circolazione sicura nel mercato europeo di alimenti e mangimi
 - b. La tracciabilità dei prodotti alimentari attraverso codice a barre o QRCode
 - c. Garantisce la valutazione e gestione del rischio
13. Il "Pacchetto igiene" riguarda:
 - a. Alimenti e bevande
 - b. Alimenti, mangimi e prodotti della pesca
 - c. Alimenti, mangimi e regime dei controlli
14. Il prodotto DOP si differenzia dall'IGP perché:
 - a. Lega in modo più forte il prodotto, le sue caratteristiche, le fasi di trasformazione e il territorio
 - b. È più costoso e permette una vendita a prezzi più elevati
 - c. Garantisce che l'azienda è 100% made in Italy

15. Un marchio può essere registrato se rappresenta:
- Lettere, parole, cifre, suoni, disegni e nessun riferimento a località geografiche
 - Parole, disegni, lettere, cifre, suoni, forme del prodotto e tonalità cromatiche
 - Loghi, parole e immagini, colori, lettere e ingredienti ben definiti in etichetta
16. L'azienda A è in grado di portare avanti un disciplinare di produzione che riguarda argomenti ben definiti in materia di sostenibilità ambientale. Pertanto, conviene richiedere ed ottenere:
- Un marchio di garanzia
 - Un marchio di selezione
 - Un marchio collettivo
17. I prodotti "PAT" sono specialità tradizionali che garantiscono:
- Al 100% materie prime italiane
 - Una tipicità legata alle tecniche di trasformazione
 - Un livello di qualità e origine superiore ai prodotti DOP
18. Il "Registro Unico dei Controlli Ispettivi" riguarda:
- Raccoglie i dati sui controlli ufficiali a livello nazionale
 - È utile all'azienda per raccogliere tutte le informazioni sui controlli ricevuti in azienda
 - È lo strumento utile per i controlli da parte degli Agronomi e Forestali
19. Il marchio "Grana Padano" è di tipo:
- Collettivo
 - Di garanzia
 - Di raccomandazione
20. Il "Richiamo" di un prodotto:
- È più importante del "Ritiro" perché avviene in 48h
 - Informa i consumatori sulla "non conformità" e si aggiunge al "Ritiro"
 - È meno efficace del ritiro ed ha solo valore di comunicazione

GRIGLIA DI CORREZIONE

1. A
2. B
3. B
4. A
5. B
6. B
7. B
8. A
9. C
10. A
11. B
12. A
13. C
14. A
15. B
16. A
17. B
18. A
19. A
20. B