

DATA:

NOME E COGNOME:

**PROVA FINALE MODULO DI "ETICHETTATURA E CLAIMS SALUTISTICI"**

**20 ore**

**DOCENTE: Dott. Cosimo Damiano Guarini**

1. Un prodotto denominato "filetti di alici" contiene i seguenti ingredienti: alici (pesce) 55%, olio di oliva, sale. Quale di queste è la corretta indicazione degli allergeni:
  - a) Alici (**pesce**) 55%, olio di oliva, sale
  - b) Olio di oliva, alici (pesce) 55%, sale
  - c) Sale, olio di oliva, alici 55%
2. Gli allergeni contenuti nell'elenco ingredienti devono essere riportati in grassetto?
  - a) Sì, sempre, oltre ad essere sottolineati e in maiuscolo
  - b) No, l'importante è che siano messi in evidenza rispetto agli altri
  - c) Vanno in grassetto solo se in quantità superiore al 50%
3. Il mio prodotto finito contiene aglio e funghi: in questi due alimenti sono naturalmente presenti i solfiti. Quest'ultimi devono essere dichiarati come allergeni contenuti?
  - a) Sì, perché i solfiti sono presenti nell'elenco degli allergeni
  - b) No, perché i solfiti sono naturalmente contenuti in queste due materie prime e non sono stati aggiunti come ingredienti
  - c) Dipende dal tipo di prodotto che dobbiamo commercializzare. Se si tratta di un sott'olio va indicato
4. Nel caso di carciofini conservati sott'olio, laddove volessi riportare la percentuale dei carciofini, come deve essere effettuato il calcolo?
  - a) Si prende in considerazione il peso dei carciofini allo stato naturale, prima dell'immersione in olio
  - b) Si prende come riferimento l'80% del peso indicato in etichetta
  - c) Non è possibile effettuare questo calcolo per i sott'oli
5. Il mio prodotto contiene sia olio di semi di girasole che olio di palma. Posso indicarli con la dicitura generica "oli vegetali"?
  - a) Sì, perché si tratta sempre di oli
  - b) No, occorre specificare la tipologia di olio
  - c) Se la percentuale di olio è al di sotto del 20% possiamo non specificare le diverse tipologie
6. Ho inserito la data di scadenza e/o il TMC del mio prodotto con giorno, mese e anno (gg/mm/aaaa). Come devo indicare il numero di lotto?
  - a) Lo devo indicare con la lettera maiuscola L, seguita da 4 cifre
  - b) Devo indicarlo ripetendo la data di scadenza e/o TMC
  - c) Posso evitare di indicarlo

7. Il prodotto che commercializzo preimballato è soggetto a notevole calo di peso naturale. Posso riportare la dicitura “soggetto a calo peso naturale” o un’altra dicitura simile?
- a) Sì, il Reg. UE 1169/11 prevede tale indicazione obbligatoria in etichetta
  - b) No, il Reg. UE 1169/11 non prevede tale indicazione e questa tipologia di prodotti dev’essere venduta a peso o a pezzo davanti l’acquirente
  - c) Sì, è consentita solo per i prodotti appena sfornati
8. Nell’attribuzione della denominazione all’alimento, in assenza di denominazione legale, come posso essere sicuro che una denominazione possa essere considerata “usuale” o meno?
- a) Si parla di denominazione “usuale” quando il consumatore medio è in grado di associare quello specifico nome al prodotto e viene definito allo stesso modo in tutta Italia
  - b) Posso applicare tale nome “usuale” solo se il prodotto è già venduto nella GDO da almeno 5 anni
  - c) Sono certo della denominazione usuale quando almeno il 70% degli italiani, attraverso un sondaggio obbligatorio, hanno collegato il nome al prodotto
9. Il simbolo “e” è obbligatorio sulle confezioni dei prodotti alimentari?
- a) Non è obbligatorio, ma nel caso viene riportato occorre rispettare la Legge n.690 del 25/10/78
  - b) E’ obbligatorio solo per i prodotti solidi immersi in liquido
  - c) E’ obbligatorio per gli alimenti liquidi e facoltativo per i solidi
10. Voglio avviare l’attività di ecommerce con i miei prodotti alimentari. Quali sono le informazioni obbligatorie che devono essere presenti sul sito?
- a) Denominazione alimento, elenco ingredienti, allergeni, quantità taluni ingredienti, quantità netta, TMC o data di scadenza, condizioni di conservazione e impiego, nome o ragione sociale e indirizzo dell’OSA, paese di origine o luogo di provenienza, istruzioni per l’uso (se necessarie), titolo alcolometrico volumico effettivo (se alcol superiore all’1,2%), dichiarazione nutrizionale
  - b) Denominazione alimento, elenco ingredienti, allergeni, quantità taluni ingredienti, quantità netta, prezzo a litro o a kg, condizioni di conservazione e impiego, nome o ragione sociale e indirizzo dell’OSA, paese di origine o luogo di provenienza, istruzioni per l’uso (se necessarie), titolo alcolometrico volumico effettivo (se alcol superiore all’1,2%), dichiarazione nutrizionale
  - c) Denominazione alimento, elenco ingredienti, allergeni, quantità taluni ingredienti, quantità netta, TMC o data di scadenza, condizioni di conservazione e impiego, nome o ragione sociale e indirizzo dell’OSA, paese di origine o luogo di provenienza, istruzioni per l’uso (se necessarie), titolo alcolometrico volumico effettivo (se alcol superiore all’1,2%).
11. Sto progettando un nuovo tipo di pane, arricchito di proteine. Come posso indicare questa particolare caratteristica in etichetta?
- a) “Fonte di proteine” oppure “AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE”, a seconda della percentuale di apporto energetico, oltre all’obbligo della dichiarazione nutrizionale
  - b) “Fonte di proteine” perché è l’unica dicitura consentita per i prodotti da forno, con obbligo della dichiarazione nutrizionale
  - c) “Ad alto contenuto di proteine”, senza l’obbligo della dichiarazione nutrizionale

12. Come faccio a stabilire se il semilavorato al cioccolato che mi vende il mio fornitore può essere realmente definito “al cioccolato”?
- a) Devo controllare se presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 35%, di cui non meno del 18% di burro di cacao e non meno del 14% di cacao secco sgrassato
  - b) Devo effettuare una semplice valutazione di assaggio in un laboratorio accreditato e ricevere una prova di analisi
  - c) Deve avere almeno il 70% di cioccolato extra fondente
13. Sono obbligato a specificare il tipo di farina nella denominazione del pane?
- a) No, l'importante è riportare il termine generico “farina”
  - b) Sono obbligato a specificare il tipo di farina utilizzato
  - c) Solo se la farina è più del 40% del prodotto
14. Il mio panettone rispetta tutta la ricetta prescritta dal Decr. M.A.P. 22/07/05 ad esclusione della percentuale della materia grassa butirrica (che è pari al 13%); posso comunque chiamarlo panettone?
- a) No, perché non rispetta quanto previsto dal Decreto
  - b) Sì, il Decreto ha solo un valore descrittivo
  - c) Dipende dalla regione nella quale si produce; in Puglia è consentito
15. E' obbligatoria l'indicazione del paese di origine del miele?
- a) Sì, perché previsto dal Decreto Legislativo specifico in materia
  - b) No, perché non previsto dal Decreto Legislativo specifico in materia
  - c) E' facoltativa, così come previsto dal Decreto Legislativo specifico in materia
16. Nel caso di un olio extra vergine di oliva costituito da una miscela di oli per l'80% da olio Italiano e per il 20% di olio greco, deve essere riportata questa specifica percentuale in etichetta?
- a) Il Reg. UE specifico sull'olio prevede l'indicazione “miscela di oli di oliva originari UE”
  - b) Il Reg. UE specifico sull'olio prevede l'obbligo di indicare le percentuali
  - c) Il Reg. UE specifico sull'olio prevede la possibilità di inserire “olio Italiano” perché superiore al 50% rispetto a quello greco
17. Laddove decido di cambiare ente di controllo per la certificazione relativa all'agricoltura biologica, sono costretto a revisionare le mie etichette?
- a) Sì, perché ad ogni ente di controllo corrisponde un codice specifico
  - b) No, l'etichetta per il Biologico una volta approvata non dev'essere più modificata
  - c) Sì, perché ogni organismo di controllo ha diversi valori di analisi sui residui di pesticidi
18. E' possibile riportare sull'etichetta di caffè torrefatto macinato una dicitura che rimandi alla “assenza di glutine”?
- a) La Circolare 15/03/10 in applicazione al Reg. CE 41/09 ci dice che la dicitura “senza glutine” è ammessa solo se ciò non sia da intendersi come scontato; quindi, non è possibile inserirla
  - b) La Circolare 15/03/10 in applicazione al Reg. CE 41/09 ci dice che tale dicitura deve essere applicata su tutti gli alimenti
  - c) E' il laboratorio analisi che ci indica su quali alimenti apporre la dicitura “senza glutine”

19. Sull'etichettatura di un nettare di frutta è obbligatorio riportare il quantitativo minimo di frutta contenuta?

- a) Sì, come previsto dal Decreto Legislativo specifico di tale prodotto
- b) No, perché non è previsto dal Decreto Legislativo specifico di tale prodotto
- c) L'indicazione è lasciata alla libera scelta e buon senso dell'OSA

20. Il Reg. 1169/11 è:

- a) Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- b) Concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari
- c) Obbligatorio solo gli alimenti destinati a consumatori con patologie e alimentazione particolare