TEST DI VERIFICA

CORSO ITS VII° CICLO 2017-2019

**“Tecnico Superiore per il Marketing dei Prodotti Agroalimentari”**

Sede del Corso: *Fondazione ITS Agroalimentare Puglia - Locorotondo (BA)*

Unità Formativa: Legislazione per la sicurezza alimentare ed etichettatura dei prodotti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Docente: | Dott. Cosimo Damiano Guarini | Nome: |  |
| Corso ITS: | **T.EM.PR.A** | Data: | 19/05/2018 |
| Criterio: | 6/10 | Risultati: |  |

Istruzioni

Leggere con attenzione ogni domanda e quindi indicare la risposta esatta barrando la lettera corrispondente

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:**
2. Olio di oliva, alici (pesce) 55%, sale
3. Alici (**pesce**) 55%, olio di oliva, sale
4. Sale, olio di oliva, alici 55%
5. **Gli allergeni contenuti nell’elenco ingredienti devono essere riportati in grassetto?**
6. No, l’importante è che siano messi in evidenza rispetto agli altri
7. Sì, sempre, oltre ad essere sottolineati e in maiuscolo
8. Vanno in grassetto solo se in quantità superiore al 50%
9. **Il mio prodotto contiene sia olio di semi di girasole che olio di palma. Posso indicarli con la dicitura generica “oli vegetali”?**
10. Sì, perché si tratta sempre di oli
11. Se la percentuale di olio è al di sotto del 20% possiamo non specificare le diverse tipologie
12. No, occorre specificare la tipologia di olio
13. **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?**
14. Lo devo indicare con la lettera maiuscola L, seguita da 4 cifre
15. Devo indicarlo ripetendo la data di scadenza e/o TMC
16. Posso evitare di indicarlo
17. **Nell’attribuzione della denominazione all’alimento, in assenza di denominazione legale, come posso essere sicuro che una denominazione possa essere considerata “usuale” o meno?**
18. 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
19. Posso applicare tale nome “usuale” solo se il prodotto è già venduto nella GDO da almeno 5 anni
20. Sono certo della denominazione usuale quando almeno il 70% degli italiani, attraverso un sondaggio obbligatorio, hanno collegato il nome al prodotto
21. **Il simbolo “e” è obbligatorio sulle confezioni dei prodotti alimentari?**
22. Non è obbligatorio, ma nel caso viene riportato occorre rispettare la Legge n.690 del 25/10/78
23. E’ obbligatorio solo per i prodotti solidi immersi in liquido
24. E’ obbligatorio per gli alimenti liquidi e facoltativo per i solidi
25. **Voglio avviare l’attività di ecommerce con i miei prodotti alimentari. Quali sono le informazioni obbligatorie che devono essere presenti sul sito?**
26. 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
27. 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
28. 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%).
29. **Sto progettando un nuovo tipo di pane, arricchito di proteine. Come posso indicare questa particolare caratteristica in etichetta?**
30. “Fonte di proteine” perché è l’unica dicitura consentita per i prodotti da forno, con obbligo della dichiarazione nutrizionale
31. “Ad alto contenuto di proteine”, senza l’obbligo della dichiarazione nutrizionale
32. “Fonte di proteine” oppure “ad alto contenuto di proteine”, a seconda della percentuale di apporto energetico, oltre all’obbligo della dichiarazione nutrizionale
33. **Sono obbligato a specificare il tipo di farina nella denominazione del pane?**
34. No, l’importante è riportare il termine generico “farina”
35. Sono obbligato a specificare il tipo di farina utilizzato
36. Solo se la farina è più del 40% del prodotto
37. **Nel caso di un olio extra vergine di oliva costituito da una miscela di oli perl’80% da olio Italiano e per il 20% di olio greco, deve essere riportata questa specifica percentuale in etichetta?**
38. Il Reg. UE specifico sull’olio prevede l’obbligo di indicare le percentuali
39. Il Reg. UE specifico sull’olio prevede l’indicazione “miscela di oli di oliva originari UE”
40. Il Reg. UE specifico sull’olio prevede la possibilità di inserire “olio Italiano” perché superiore al 50% rispetto a quello greco
41. **E’ possibile riportare sull’etichetta di caffè torrefatto macinato una dicitura che rimandi alla “assenza di glutine”?**
42. 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
43. La Circolale 15/03/10 in applicazione al Reg. CE 41/09 ci dice che tale dicitura deve essere applicata su tutti gli alimenti
44. E’ il laboratorio analisi che ci indica su quali alimenti apporre la dicitura “senza glutine”
45. **Il Reg. 1169/11 è:**
46. Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
47. Concernente l’etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari
48. Obbligatorio solo gli alimenti destinati a consumatori con patologie e alimentazione particolare
49. **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:**
50. Le normative non sono certe dell’efficacia in materia di igiene e sicurezza
51. L’O.S.A. deve valutare la situazione aziendale e adeguarla alla legislazione in materia
52. La legislazione è generica perché riguarda anche settori diversi da quello alimentare
53. **Il Reg. Ce n. 178/2002 definisce come “alimento”:**
54. Mangimi, animali vivi e vegetali prima della raccolta
55. Sostanza o prodotto che si prevede ragionevolmente possa essere ingerito da essere umani
56. Prodotti agroalimentari sfusi o confezionati che presentano obbligatoriamente una data di scadenza
57. **Il “principio di precauzione” è giustificato quando ci sono le seguenti condizioni:**
58. Effetti potenzialmente negativi, valutazione dei dati scientifici disponibili e ampiezza dell’incertezza scientifica
59. Effetti certi sulla dannosità per la salute umana, dati scientifici contrastanti e applicazione per almeno due anni
60. 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
61. **L’azienda A raccoglie la produzione di latte di 100 piccoli allevatori, confeziona il prodotto e lo commercializza a suo marchio. 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:**
62. Nessuna, perché la colpa ricade tutta sui 100 produttori
63. Non aver disposto controllo sulla genuinità del latte
64. Al 50% è colpevole, l’altro 50% delle colpe è degli allevatori
65. **Il “look alike” è:**
66. Una pratica che richiama sotto diversi aspetti prodotti concorrenti per indurre confusione nel consumatore
67. Una scelta di look del prodotto che guarda alla sostenibilità ambientale
68. Un sistema di votazione attraverso dei “like”, utile a scegliere gli alimenti più sicuri
69. **Il fenomeno dell’Italian Sounding riguarda:**
70. Prodotti stranieri venduti all’estero che hanno una fase di produzione in Italia
71. Prodotti italiani venduti all’estero con richiami all’Italia
72. Prodotti stranieri venduti all’estero che richiamo all’Italia
73. **Il sistema RASFF è utile per:**
74. Raccogliere informazioni e notizie inerenti la sicurezza alimentare
75. Monitorare lo stato di sicurezza di un’azienda ed i relativi verbali sui controlli ufficiali
76. Raccogliere informazioni sulle aziende e controllare i manuali HACCP
77. **Il manuale HACCP:**
78. Garantisce il controllo e la pulizia degli ambienti
79. Analisi, prevenzione ed eliminazione del rischio in tutta la filiera
80. Controllo dei rischi e pericoli in ogni azienda
81. **La sicurezza “Dai campi alla tavola” garantisce:**
82. Un approccio integrato per coprire tutta la filiera e garantire la circolazione sicura nel mercato europeo di alimenti e mangimi
83. La tracciabilità dei prodotti alimentari attraverso codice a barre o QRCode
84. Garantisce la valutazione e gestione del rischio
85. **Il “Pacchetto igiene” riguarda:**
86. Alimenti e bevande
87. Alimenti, mangimi e prodotti della pesca
88. Alimenti, mangimi e regime dei controlli
89. **Un claims salutistico in etichetta va indicato:**
90. Nello stesso campo visivo della dichiarazione nutrizionale
91. In prossimità del TMC o data di scadenza
92. Con caratteri e forme differenti in qualsiasi campo visivo
93. **Il “Registro Unico dei Controlli Ispettivi”:**
94. Raccoglie i dati sui controlli ufficiali a livello nazionale
95. È utile all’azienda per raccogliere tutte le informazioni sui controlli ricevuti in azienda
96. È lo strumento utile per i controlli da parte degli Agronomi e Forestali
97. **Il “Richiamo” di un prodotto:**
98. E’ una segnalazione di non conformità del prodotto ai rivenditori
99. Informa i consumatori sulla “non conformità” e si aggiunge al “Ritiro”
100. È meno efficace del ritiro ed ha solo valore di comunicazione
101. **Il Reg. 432/2012 fornisce informazioni in merito:**
102. All’elenco di indicazioni sulla salute per i consumatori
103. All’etichettatura dei mangimi
104. Ai valori relativi alla dichiarazione nutrizionale
105. **La dichiarazione nutrizionale in etichetta deve riportare obbligatoriamente i seguenti dati:**
106. Valore energetico, grassi (di cui saturi), carboidrati (di cui zuccheri), fibre, proteine, sale
107. Valore energetico, grassi (di cui saturi), carboidrati (di cui zuccheri), sale, fibre
108. Valore energetico, grassi (di cui saturi), proteine, carboidrati, fibre, sale
109. **Il TMC indica:**
110. Termine Minimo di Conservazione
111. Termine Massimo di Conservazione
112. Termine Medio di Conservazione
113. **Il titolo alcolometrico va indicato in etichetta:**
114. Solo per i superalcolici che superano il 15% di volume alcolico
115. Per tutte le bevande che superano l’1,2 % di volume alcolico
116. Solo per vino, birra e alcolici in genere
117. **Il Reg. CE 853/2004 stabilisce le norme in materia di:**
118. Sanificazione, pulizia degli ambienti e del personale
119. Igiene per gli alimenti di origine animale
120. Igiene per gli alimenti di origine vegetale