

La gratitudine di una donna curata all'istituto di alta riabilitazione di Salcito

Sanità, non solo errori e disservizi, i ringraziamenti al centro "Paola Pavone"

REDAZIONE
CAMPOBASSO

Non solo malasana. La lettera che segue mostra come, a volte, ci sono delle realtà e delle professionalità che ogni giorno lavorano in silenzio, lontano dai riflettori, con capacità e sensibilità non sempre riscontrabili. E' il caso di una donna che aveva perso le speranze per la sua malattia e che, invece, è riuscita a superare la malattia grazie, appunto, a queste persone. Un ringraziamento particolare, dal cuore, allo staff del Centro di Alta Riabilitazione "Paola Pavone" di Salcito.

"Sempre più spesso si sente parlare di malasana nel nostro Paese; io al contrario,

a nome mio, dei miei fratelli e di tutta la famiglia voglio ringraziare il personale del Centro di Alta Riabilitazione "Paola Pavone" di Salcito per il lavoro svolto nei confronti di mia madre. Nel mese di ottobre, infatti, è arrivata al Centro Paola Pavone in condizioni davvero disperate che lasciavano pensare che non ci fosse nessun margine di recupero ma, grazie all'elevato livello di professionalità di tutta l'equipe della struttura, abbiamo visto mamma migliorare giorno dopo giorno e, soprattutto, di nuovo camminare con le sue gambe. Quello che mi ha colpito fin dal primo momento è l'amore e la dedizione con cui si lavora nei confronti del paziente e dei suoi fa-

miliari.

Tutto è curato nei minimi dettagli. Ricordo il giorno in cui abbiamo rivisto nostra madre camminare: è stata un'emozione fortissima, che ci ha permesso di ritornare a sperare e che il brutto periodo era ormai alle spalle, superato. Grazie ancora per aver supportato psicologicamente mamma e noi familiari, grazie ancora per l'amore che avete avuto nei suoi confronti facendola sentire come se fosse a casa. Grazie ai medici, agli infermieri, ai fisioterapisti per il lavoro svolto. Un ringraziamento particolare alla caposala Federica che con dedizione, caparbietà ed esperienza gestisce il personale infermieristico e, soprattutto, ha

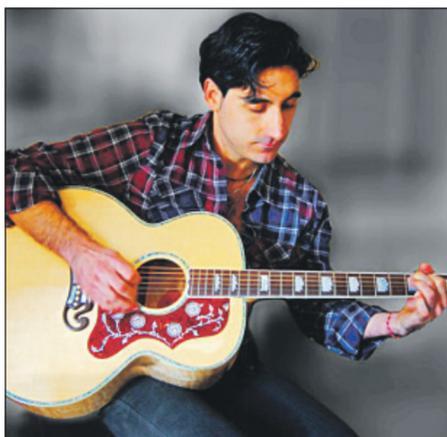
evitato l'amputazione di un arto grazie alle sue compe-

tenze nel risanare lesioni da decubito post intervento im-

portanti. Grazie di cuore a tutti".



Luigi Farinaccio live, prosegue il tour del cantautore molisano



Il prossimo appuntamento Live di Luigi Farinaccio con la sua band, sarà venerdì 18 gennaio 2019 a Campobasso, presso la Birreria-Ristorante "Il Brigante" alle ore 21.30. La Birreria-Ristorante "Il Brigante" situata a Campobasso in Via Colle delle Api 74/E, nasce con l'intento di ritrovare il passato, dall'incontro della cultura contadina per guardare al futuro! La ricchezza del territorio è data dalla produzione, se il commercio si dimentica della produzione del territorio, questo sarà sempre più povero. Partendo da questa missione il locale propone una birra artigianale e una cucina tipica molisana a Km zero. Tradizione e fantasia!



Il crescente interesse del consumatore verso prodotti alimentari più sani e sicuri ha reso fondamentale regolamentare l'informazione sugli alimenti mediante etichettatura. Con il termine **etichettatura** si intende *l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono ad un prodotto alimentare* e che possono essere applicate sulla confezione o, in mancanza di essa, sui documenti di accompagnamento della merce (Art. 1, D. Lgs. n. 109/1992).

L'etichettatura alimentare è disciplinata dal **Regolamento Europeo n. 1169/2011**; prima del 2011 l'etichettatura era disciplinata dal D. Lgs. n. 109/1992, di cui sono rimaste attualmente attive solo alcune disposizioni (si rimanda a: Circ. 24/02/2017, Circ. 05/12/2016, Circ. 16/11/2016 e Circ. 06/03/2015).

Le principali novità del Regolamento, in vigore dal 2011, sono riportate di seguito.

- Al fine di migliorare la **leggibilità delle informazioni** fornite nelle etichette, viene stabilita una dimensione minima dei caratteri per le indicazioni obbligatorie, fissata in 1,2 mm (eccetto confezioni < 80 cm² - minimo 0,9 mm);

- L'**etichetta nutrizionale** diviene obbligatoria a partire dal 13 dicembre 2016 per quanto riguarda la dichiarazione del contenuto calorico (energia), i grassi, i grassi saturi, i carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e il sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione;

- Gli ingredienti o coadiuvanti che provocano allergie devono figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della **sostanza definita come allergene**. Inoltre l'allergene deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri, per dimensioni, stile o colore di sfondo

- L'elenco dei **nanomateriali** impiegati va inserito fra gli ingredienti;

Etichettatura degli alimenti: cosa è cambiato?

- Anche per i **prodotti alimentari non preimballati** venduti nel commercio al dettaglio e nei punti di ristoro collettivo occorre riportare le indicazioni sugli ingredienti allergenici;

- L'**indicazione di origine** per le carni fresche suine, ovine, caprine e di volatili diviene obbligatoria a partire da aprile 2015;

- Nel caso di **vendita online o a distanza** del prodotto alimentare, la maggior parte delle informazioni obbligatorie sull'etichetta deve essere fornita prima dell'acquisto;

- Il **tipo di oli e grassi** utilizzati dovrà essere specificato tra gli ingredienti, e non saranno dunque più sufficienti le indicazioni generiche di «oli vegetali» o «grassi vegetali»;

- Viene individuato il **soggetto responsabile** della presenza e della correttezza delle informazioni sugli alimenti, cioè l'operatore con il cui nome o ragione sociale il prodotto è commercializzato, o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.

- Ulteriori prescrizioni riguardano **prodotti scongelati, tagli di carne o pesce combinati ed ingredienti sostitutivi**.

La **costruzione** di un'etichetta spesso costituisce per le aziende un problema che può facilmente sfociare in disposizioni sanzionatorie regolamentate dal D. Lgs. n. 231/2017 recentemente entrato in vigore (febbraio 2018), che riguarda la **disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011**. I soggetti responsabili sottoposti ai controlli sono gli operatori alimentari che commercializzano il prodotto col proprio nome o attraverso un marchio registrato. La natura di questi provvedimenti riguarda soprattutto la chiarezza circa gli allergeni, le indicazioni nutrizionali e il luogo di provenienza dell'alimento. I produttori hanno l'**obbligo di aggiornare** o completare le etichette dei loro prodotti. Tutto ciò può essere facilitato attingendo alle competenze multidisciplinari del tecnologo alimentare che con la sua formazione garantisce la conformità della normativa senza incorrere in situazioni incresciose. Il viaggio verso la trasparenza è iniziato da qualche tempo: è ora che il consumatore sia tutelato da chi minimizza i principi di sicurezza alimentare.

SANZIONI DEL REGOLAMENTO U.E. 1169/11

Ieri, 8 Febbraio 2018 è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale il Decreto Legislativo n. 231 del 15 Dicem-

bre 2017 "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011..."

Tale Decreto è entrato in vigore dal 09/05/2018.



In evidenza

Il 19 novembre 2018 è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, n. 269, il **decreto 1 ottobre 2018, n. 131** recante la disciplina della denominazione di **«panificio»**, di **«pane fresco»** e dell'adozione della dicitura **«pane conservato»**.

Il provvedimento, che entrerà in vigore il 19.12.2018, è attuativo dell'art. 4 del decreto legge 4 luglio 2016 n.223, convertito con modificazioni dalla legge 4 agosto 2016 n.248, e disciplina la denominazione di "panificio"; la denominazione di "pane fresco"; l'adozione della dicitura di pane conservato con l'indicazione dello stato o del metodo di conservazione utilizzato, delle specifiche modalità di confezionamento e di vendita, nonché delle eventuali modalità di conservazione e di consumo.

Le violazioni delle sue disposizioni sono sanzionabili dal decreto legislativo 15 dicembre 2017, n. 231.

Dr.ssa Daniela Gammariello
Tecnologo Alimentare
Segretario Ordine dei Tecnologi
Alimentari Regione Molise



www.otamolise.it
Segreteria Operativa cell. 3883550403
Email Segreteria Organizzativa:
segreteria@otamolise.it - info@otamolise.it