

DISPENSA



REQUISITO PROFESSIONALE PER IL COMMERCIO (*ex. R.E.C.*)

Punto Qualità a division of **SeaWeb Consulting S.r.l.**

SeaWeb Consulting S.r.l.
P.IVA 07741850635

Via Maiella, 12
42100 Reggio Emilia
Tel./Fax: 0522 334284

Via E. Montale, 1
84091 Battipaglia (Sa)
Tel./Fax: 08728 301711

Via S. Margherita, 13
84051 San Severino di Centola (Sa)
Tel. 0974 934343 - Fax: 0974 934700

Via Naro, 67
00040 Pomezia (RM)
Tel. +39 06 89538881

Web: www.puntoqualita.com E-mail: info@puntoqualita.com

1 LEGISLAZIONE

1.1 Legislazione Sociale

Il personale dipendente, è l'insieme dei soggetti che all'interno di un'impresa prestano la loro opera sia fisica che intellettuale, alle dipendenze e sotto la direzione dell'imprenditore. La differenza tra il lavoratore dipendente e le altre forme contrattuali è che il lavoratore dipendente lavora secondo degli ordini a lui impartiti dall'imprenditore stesso o dai colleghi dai quali gerarchicamente dipende; quindi è legato al vincolo di subordinazione.

A seconda delle mansioni e delle funzioni svolte, il lavoratore dipendente viene inquadrato con una determinata qualifica ed una certa categoria. Le quattro fondamentali qualifiche distinguono il personale dipendente in: **dirigenti, quadri, impiegati e operai**.

- I dirigenti: possono essere tecnici o amministrativi, si caratterizzano per gli ampi poteri decisionali, che si estendono o all'intera impresa o ad un determinato settore, e per la dipendenza esclusiva dell'imprenditore o da un dirigente gerarchico;
- I quadri: si trovano in una posizione intermedia tra i dirigenti e gli impiegati (capi-reparto, capi-ufficio);
- Gli impiegati: svolgono mansioni prevalentemente intellettuali, e si distinguono in:
 - impiegati di concetto: che svolgono un'attività intellettuale qualificata, con un certo grado di autonomia ma senza responsabilità direttive;
 - impiegati d'ordine: che hanno mansioni di tipo esecutivo.
- Gli operai: svolgono mansioni manuali, e si distinguono in:
 - operai specializzati: che svolgono lavori particolari che richiedono conoscenza ed esperienza;
 - operai qualificati: ai quali è richiesta una certa capacità acquisita mediante un idoneo tirocinio;
 - manuali comuni: che sono adibiti a lavori di fatica e di pulizia;
 - Apprendisti: soggetti, ai quali l'imprenditore impartisce o fa impartire l'insegnamento affinché essi possano acquisire le capacità tecniche per diventare lavoratori qualificati.

Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro si stabilisce tra le associazioni di lavoro (i sindacati) e la Confindustria (gli imprenditori). Questi accordi possono essere rinnovati o fatti (solo per categoria).

L'assunzione può essere a tempo determinato o a tempo indeterminato. Nel caso in cui dovesse essere a tempo determinato, una copia del contratto deve essere presentata al lavoratore. Alla scadenza, il contratto a tempo determinato può essere prorogato, ma per una sola volta e per un periodo non superiore a quello precedente, e quindi diventare a tempo indeterminato. Per tutti i dipendenti è ammessa l'assunzione in prova che in genere è 3 mesi per gli impiegati, 15 gg. per gli operai. Al momento dell'assunzione, il datore di lavoro, dovrà registrare tutte le generalità del lavoratore sul libro matricola.

L'imprenditore, prima di assumere il personale, deve acquistare i seguenti registri:

- a) libro unico (in vigore dal 1 gennaio 2009);
- b) registro degli infortuni.

Il libro unico racchiude in se il vecchio libro matricola e il libro paga.

Nel libro unico devono essere iscritti i lavoratori in ordine cronologico di assunzione, con le generalità complete, la categoria e la qualifica assegnate, la misura della retribuzione, la data di assunzione e di cessazione del rapporto di lavoro.

Inoltre, per ciascun prestatore di lavoro cui viene corrisposto l'assegno per il nucleo familiare devono essere scritti in detto registro: i dati relativi al reddito familiare, il numero componenti il nucleo familiare nonché, per i soggetti aventi diritto all'assegno familiare, il numero dei familiari a cui vengono corrisposti detti assegni.

Sempre nel libro unico vanno registrati per ciascun nominativo: il numero delle ore di lavoro effettuato (ordinario e straordinario); la retribuzione corrisposta, gli eventuali assegni familiari e le ritenute effettuate.

Nel registro degli infortuni vanno annotati gli incidenti di lavoro che comportano un'assenza superiore a 3 giorni.

Prima dell'uso, i libri matricola e paga devono essere vidimati dall'INPS (Istituto Nazionale della Previdenza Sociale) o dall'INAIL se l'azienda ha lavoratori soggetti all'assicurazione contro gli infortuni e le malattie professionali.

Oltre a questi libri e registri, l'azienda è bene che tenga anche il libro ferie.

Il Registro degli infortuni viene vidimato dall'Azienda Sanitaria Locale.

Libro matricola e libro retribuzioni vanno tenuti nella sede di lavoro. Possono essere tenuti anche presso lo studio dei consulenti del lavoro o di altri professionisti iscritti in Albi purché: 1) si avverta preventivamente l'Ispettorato del lavoro comunicandogli il nome e l'indirizzo del professionista; 2) sia conservata presso la sede di lavoro una copia vidimata di detti libri.

Libro paga e libro matricola vanno conservati per 10 anni dall'ultima registrazione; quello per gli infortuni per 4 anni dall'ultima registrazione.

La Busta paga è il documento che il datore di lavoro rilascia ai dipendenti. Su tale documento vanno registrate: i dati identificativi del lavoratore, il minimo tabellare, le formule delle retribuzioni, gli assegni familiari, le detrazioni delle ritenute (INPS, IRPEF, INAIL).

Il collocamento era una struttura pubblica organizzativa, dove tutte le persone in cerca di occupazione dovevano iscriversi presentando il libretto di lavoro. Attualmente il collocamento è stato sostituito dagli uffici per l'impiego.

All'INPS vengono affidate le seguenti gestioni:

- Assicurazione sociale per l'invalidità, la vecchiaia, i superstiti;
- Assicurazione sociale per la tubercolosi.
- Assicurazione contro la disoccupazione.
- Gestione e assegni per il nucleo familiare (viene calcolato in base al nucleo e al reddito familiare);
- Cassa integrazione guadagni: ha il compito di garantire al lavoratore una parte del salario in caso di interruzione o riduzione del lavoro per cause non dipendenti dalla sua volontà da quella dell'azienda.

I contributi complessivamente dovuti all'INPS, una parte dei quali è a carico del dipendente, si calcolano in base al settore di attività e variano nel tempo.

INAIL: gestisce l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e sulle malattie professionali. In caso di malattia o infortunio, al lavoratore viene prestata l'assistenza sanitaria e viene corrisposta una indennità giornaliera di inabilità temporanea, in caso di inabilità permanente viene invece liquidata una rendita il cui importo è riferito al caso di menomazione dalla capacità lavorativa. I contributi INAIL sono completamente a carico del datore di lavoro.

Trattamento Fine Rapporto

Quando viene a cessare il rapporto di lavoro, sia che avvenga per pensionamento, sia nel caso di licenziamento o di discussione volontaria, al dipendente spetta una indennità di fine rapporto commisurata all'anzianità di servizio, e calcolata sulle norme contenute nella legge n° 297 del 29 maggio 1982. Inoltre la legge ha istituito presso l'INPS un fondo di garanzia per il TFR, che ha lo scopo di assicurare ai lavoratori il pagamento TFR, anche in caso di accertata insolvenza del datore di lavoro.

1.2 Legislazione Penale

Ricettazione: quando il soggetto detiene o conserva prodotti o merci provenienti da atto illecito. In questo caso il venditore non rilascia alcun documento fiscale.

Incauto acquisto: quando il cliente non si rende conto di avere acquistato un prodotto proveniente da atto illecito.

Truffa: quando il venditore raggira il cliente.

Frode: vendere un prodotto diverso da quello contrattato.

Fallimento: l'imprenditore non riesce a far fronte alle proprie obbligazioni.

Bancarotta semplice: l'imprenditore gestisce male l'azienda.

Bancarotta fraudolenta: l'imprenditore, volontariamente, causa il fallimento dell'azienda spesso traendone un profitto distraendo fondi dall'impresa.

1.3 Legislazione Fiscale

LE IMPOSTE E LE TASSE

Le principali entrate dello Stato sono costituite dai tributi. Questi si distinguono in: imposte, tasse, contributi speciali (o tributi speciali), entrate speciali (lotto, lotterie, totocalcio, ecc). La differenza tra i primi due tributi è questa: l'imposta è un tributo dovuto in quanto si possiede una determinata ricchezza o si compie un'azione che produce o trasferisce ricchezza. La tassa, viceversa, è un tributo che non tiene conto della ricchezza posseduta ed è dovuto solo quando si chiede allo Stato o ad un Ente pubblico un servizio (es. per il rilascio di una licenza o di un'autorizzazione amministrativa si deve pagare la tassa di concessione governativa).

Le imposte sono di due tipi:

1. imposte dirette (colpiscono le manifestazioni dirette o immediate della capacità contributiva e sono:

- a. I.Re (ex IRPEF imposta sul reddito delle persone fisiche).
- b. I.Re.S. (ex IRPEG imposta sul reddito delle persone giuridiche).

2. imposte indirette (colpiscono le manifestazioni indirette o mediate della capacità contributiva) come:

- a. IVA (imposta sul valore aggiunto)
- b. Imposta di registro.
- c. Imposta di bollo.
- d. Imposta sulle successioni e donazioni.

ANAGRAFE TRIBUTARIA E CODICE FISCALE.

Lo Stato raccoglie su scala nazionale tutti i dati e le informazioni utili per l'accertamento dei tributi e li ordina per numero di codice fiscale. Questo lavoro è svolto dall'Anagrafe tributaria, ufficio alle dipendenze del Ministero delle Finanze.

Il numero di codice fiscale è:

- per le persone fisiche, di 16 caratteri composto di lettere dell'alfabeto e di numeri;
- per le società, consorzi, cooperative, ecc, di 11 caratteri composto di soli numeri.

Per avere il numero di codice fiscale

- le persone fisiche lo devono richiedere all'Ufficio delle Imposte dirette;
- per le società, consorzi, cooperative, che esercitano attività commerciale, lo devono richiedere all'Agenzia delle Entrate competente.

Si ricordi che vanno denunciati all'Agenzia delle Entrate, con appositi moduli: l'inizio o la cessazione di attività o qualsiasi variazione di dato inerente alla ditta. Tali denunce vanno fatte entro 30 giorni. L'Agenzia delle Entrate, nel registrare l'iscrizione del soggetto passivo, assegna anche la partita IVA, di 11 caratteri, composta di soli numeri.

Il numero di partita IVA deve essere segnato su: dichiarazione annuale e versamenti IVA; Documenti Di Trasporto; ricevute fiscali; Scontrini Fiscali; elenchi clienti e fornitori; fatture.

REGISTRI, FATTURE E VERSAMENTI.

Ecco un breve riassunto per ricordare i principali obblighi derivanti dalle norme sull'IVA:

Obblighi per commercianti al minuto e per esercenti pubblici esercizi (bar, ecc)

- tenere il registro degli acquisti (fatture d'acquisto, ecc)
- tenere il registro dei corrispettivi e delle fatture emesse;
- rilasciare fattura se questa è richiesta dal cliente;
- rilasciare la ricevuta fiscale o lo scontrino fiscale a seconda dei casi;
- calcolare l'IVA (autotassazione) da versare.

1.4 Legislazione Igienico-Sanitaria

A.S.L. (Azienda Sanitaria Locale) si interessa del rilascio della certificazione sanitaria inerente il locale e dei successivi **controlli sanitari** nonché del rilascio dell'Attestato per Alimentarista che sostituisce il vecchio Libretto sanitario. Viene rilasciato dopo un esame di verifica al termine di un corso che può essere di 4; 8 o 12 ore a seconda delle mansioni svolte ed ha scadenza triennale. Oltre che all'ASL questo attestato può essere conseguito anche in **Centri di Formazione autorizzati**.

Servizi igienici: antibagno e bagno (maschi e femmine). Nell'antibagno ci dev'essere il lavabo con una rubinetteria che non costringa al contatto con le mani. Quindi deve essere a gomito, a pedale o automatica; il sapone dev'essere liquido contenuto in un dispenser; sono ammessi asciugamani in carta monouso o automatici a getto d'aria; nel bagno dev'essere presente un punto d'aria, in mancanza di finestra dev'essere quindi presente un areatore.

NAS: Nucleo AntiSofisticazione (fanno parte dei carabinieri). Si occupano di effettuare controlli sanitari. I controlli possono essere:

- locale: controllano se il locale e tutte le attrezzature siano pulite e a norma di legge;
- personale: se i lavoratori sono in regola con l'Attestato per Alimentarista.
- merci: prelevano dei campioni per verificare se sono merci avariate.

Disinfezione: riguarda la pulizia di tutte le attrezzature che vengono utilizzate all'interno del locale.

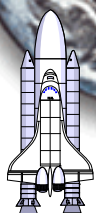
Disinfestazione: riguarda la pulizia del locale.

Il termine **H.A.C.C.P.** è acronimo di "**Hazard Analysis and Critical Control Point**" cioè **analisi dei pericoli e punti critici di controllo**.

Si applica lungo tutta la filiera di un prodotto alimentare, dalla preparazione al consumo.



- E' stato usato, per la prima volta nel 1960 per controllare il cibo per gli astronauti impegnati nei programmi spaziali.
- In seguito i seguenti organismi internazionali hanno stabilito che il sistema HACCP è il migliore sistema di controllo disponibile al giorno d'oggi.



L'**HACCP** è stato introdotto in Europa nel 1993 con la Direttiva 43/93/CEE e recepita in Italia con il D.Lgs n. 155/97, che prevede l'obbligo di applicare il sistema di Autocontrollo, seguendo il protocollo HACCP, per tutti gli operatori a qualsiasi livello della catena alimentare. La direttiva europea 43/93/CEE è stata sostituita nel 2006 dal Regolamento 852/2004 e successivi, in particolare l'art. 4 e 5 del Reg. CE 852/04 ha sostituito il D.Lgs. 155/97 abrogato dal D.Lgs. 193/07.

L'**HACCP** è una metodologia che serve ad attivare un'analisi del pericolo ed una valutazione preventiva dei rischi associati ad ogni stadio della produzione di un alimento, dall'acquisizione della materia prima alla distribuzione al consumo (e quindi anche alla corretta istruzione di imballaggio) e, se necessario, come strutturare i locali, gli impianti, e definire precise norme igienico-sanitarie per tutto, ivi compreso il personale.

Ciò rende obbligatorio per la Vs. Azienda la tenuta e l'elaborazione sia di un documento dove sono indicate tutte le prassi igieniche da eseguire e le eventuali non conformità riscontrate (**Manuale di Autocontrollo**) sia di una documentazione in cui siano registrate tutte le procedure di autocontrollo da Voi messe in atto (**Registro di Autocontrollo**).

Il controllo della corretta attuazione delle procedure è demandata alle ASL competenti sul territorio.

Secondo l'**art. 6, comma 6 del D.Lgs. 193/07**, salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare che omette di predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP sarà punito con la **sanzione amministrativa pecuniaria da €1.000 a €6.000**.

1.5 Legislazione Commerciale

L'imprenditore (persona fisica o giuridica) è colui che professionalmente dà vita e gestisce un'azienda atta alla produzione o alla vendita di beni e servizi, ricavandone un utile.

Le società sono composte da due o più soggetti che si accordano per condividere mezzi e/o capacità per svolgere un'attività ricavandone degli utili. Esse possono essere suddivise in

Società di Persone e Società di Capitale; la differenza tra le due sta nella *Responsabilità dei Soci*. Nelle Società di Persone i soci sono responsabili anche con il proprio capitale personale mentre nelle Società di Capitale rischiano solo il capitale versato per la costituzione della società.

1. Le società di persone sono:

- a) **La società in nome collettivo** (s.n.c.) nella quale tutti i soci rispondono per le obbligazioni sociali. Essa rientra nelle società commerciali ed è soggetta alla iscrizione nel registro delle imprese. Va costituita per atto pubblico o scrittura privata autenticata da notaio. Una volta cancellata la società, i creditori possono rivalersi sui patrimoni personali dei singoli soci.
- b) **La società in accomandita semplice** (s.a.s.) è caratterizzata dall'esistenza di due diversi tipi di soci: gli accomandatari che rispondono delle obbligazioni in maniera illimitata e gli accomandanti la cui responsabilità è limitata alle quote conferite. L'atto va stilato per atto pubblico o scrittura privata autenticata da notaio.

2. Le società di capitali sono:

- a) **La società per azioni** (S.P.A.). Sul socio incombe esclusivamente la responsabilità di conferire il corrispettivo dell'azione societaria. La costituzione deve avvenire per atto pubblico. Il capitale sociale non può essere inferiore a €103.291. Le Quote di partecipazione dei soci sono rappresentate da azioni che devono essere di uguale valore e conferire a tutti i possessori uguali diritti. Gli organi attraverso i quali agisce la società sono l'Assemblea dei soci, il Consiglio di Amministrazione (o Amministratore Unico) ed il Collegio Sindacale. L'Assemblea va convocata una volta l'anno.
- b) **La società in accomandita per azioni** (S.a.P.A) che ha l'identica regolamentazione della s.p.a. con la presenza dei soci accomandatari che oltre ad essere illimitatamente responsabili sono anche gli amministratori.
- c) **La società a responsabilità limitata** (s.r.l.) che risponde nelle obbligazioni sociali solo del capitale; il capitale non può essere diviso in azioni ma in quote. La s.r.l. si costituisce per atto pubblico ed il capitale non può essere inferiore a €10.329. Gli organi sono l'Assemblea dei soci e gli Amministratori.

LA FATTURA COMMERCIALE, IL DOCUMENTO DI TRASPORTO, LA RICEVUTA FISCALE E LO SCONTRINO FISCALE

La fattura commerciale è il documento che il venditore compila per il compratore in occasione della vendita di una merce. In alcuni casi la fattura può essere emessa dallo stesso acquirente e il documento prende il nome di autofattura.

Nella fattura devono essere indicati i seguenti elementi :

- numero e data di emissione della fattura ;
- nome e cognome, indirizzo, codice fiscale e partita IVA del venditore ;
- nome e cognome, indirizzo del compratore ;
- natura, qualità e quantità della merce ;
- prezzo unitario e complessivo ;
- importo totale della fattura senza IVA e con IVA ;
- aliquota e importo dell'IVA.

La fattura deve essere emessa:

- a) al momento della consegna o spedizione della merce (fattura immediata) oppure
- b) entro il mese successivo, se la consegna o spedizione della merce risulta da undocumento di trasporto. In questo caso si definisce fattura differita.

La fattura deve essere emessa almeno in due esemplari : uno per il compratore e l'altro per il venditore.

Nel commercio al minuto e nel settore della somministrazione (bar ecc.) l'emissione della fattura non è obbligatoria se non è richiesta dal cliente al momento della vendita o della prestazione del servizio.

Il Documento Di Trasporto (D.D.T.) è il documento che accompagna le merci viaggianti. È compilata dal mittente e consegnata a chi trasporta le merci fino al destinatario. Non è un documento obbligatorio, ovvero la merce può viaggiare senza alcun documento ma in caso di controllo la fattura dev'essere emessa entro le successive 24 ore.

La ricevuta fiscale è il documento, datato e numerato progressivamente, che deve essere obbligatoriamente emesso in duplice copia di cui una consegnata al cliente per ogni prestazione delle seguenti attività:

- a) somministrazione di pasti e bevande (pizzerie, ristoranti, tavole calde, trattorie);
- b) prestazioni alberghiere (alberghi, pensioni, locande, ecc.);
- c) cessioni di determinati beni effettuate da commercianti al minuto, come elettrodomestici, mobili per arredamenti, ecc.;
- d) altri casi che non interessano i commercianti.

Il modulo di ricevuta fiscale deve essere contenuto in un bollettario a ricalco, a madre e figlia, stampato da tipografie autorizzate dal Ministero delle Finanze. Possono essere utilizzati anche altri tipi di bollettari purché siano presentati, prima dell'uso, all'Agenzia delle Entrate per la bollatura.

Lo scontrino fiscale

Le norme fiscali prevedono l'obbligo per il commerciante di installare un controllo elettronico dei propri incassi e di rilasciare ai clienti lo scontrino fiscale all'atto del pagamento. Lo scontrino va dato, viceversa, alla consegna della merce o all'ultimazione della prestazione, se queste avvengono prima del pagamento.

Lo scontrino deve contenere: contrassegno e numero di matricola del modello di apparecchio; numero di partita IVA del commerciante e indirizzo dell'esercizio; numero progressivo e data di emissione; corrispettivi specifici e ammontare complessivo dell'operazione.

Tra i soggetti obbligati figurano:

- 1) commercianti al dettaglio in sede fissa e quelli che esercitano l'attività su aree pubbliche;
- 2) esercenti l'attività di somministrazione in pubblici esercizi di bevande (caffè, bar), di generi di pasticceria, gelateria, dolciumi, prodotti di gastronomia.

Per i soggetti tenuti all'obbligo del rilascio dello scontrino fiscale è ammesso l'esercizio dell'opzione utile al rilascio della ricevuta fiscale.

Gli esercizi della ristorazione celere (es. fast food) possono rilasciare lo scontrino fiscale in luogo della ricevuta fiscale (ciò in base a una risoluzione ministeriale del 1980).

Registratori di cassa e simili

Le apparecchiature che per legge devono essere installate per il controllo di cassa sono:

- speciali registratori di cassa oppure;
- terminali elettronici;
- bilance elettroniche munite di stampante.

Da queste apparecchiature deve uscire lo scontrino fiscale. Apparecchiature e scontrino fiscale devono avere le caratteristiche previste dal decreto del Ministero delle Finanze del 23 marzo 1983.

In caso d'impossibilità temporanea (guasto dell'apparecchiatura o mancanza di energia elettrica) il commerciante deve annotare le vendite effettuate in un apposito registro detto "**Registro di Mancato Funzionamento**". In questo caso al cliente non verrà rilasciata alcuna ricevuta dell'avvenuto pagamento.

Il **registro dei corrispettivi** è obbligatorio per l'annotazione, dopo la chiusura cassa, dell'incasso giornaliero, l'imprenditore ha a disposizione 24 ore per l'annotazione.

I TITOLI DI CREDITO, LA CAMBIALE E LE GARANZIE CAMBIARIE

I titoli di credito sono documenti contenenti una dichiarazione che conferisce al legittimo possessore il diritto di ottenere la prestazione in essi indicata (come il pagamento di una somma di denaro, la consegna di determinate merci, ecc.) e la possibilità di cedere a terzi lo stesso diritto.

I titoli di credito in senso lato possono essere distinti nelle seguenti categorie :

- 1) titoli rappresentativi di merci (polizza di carico, lettera di trasporto aereo, fede di deposito, nota di pegno, ecc.).
Il possessore del titolo ha il diritto alla consegna delle merci e il potere di disporre mediante trasferimento del titolo stesso;
- 2) titoli di partecipazione (es. azioni di società per azioni) ;
- 3) titoli di obbligazionari (es. obbligazioni di società private, Bot, Btp, Cct, ecc.);
- 4) titoli di credito in senso stretto o titoli cambiari (es. cambiale, assegno, ecc.).

I titoli di credito possono essere distinti anche in :

- a) titoli al portatore; non sono intestati ad alcun soggetto e si trasferiscono mediante la semplice consegna;
- b) titoli all'ordine: sono intestati ad un soggetto ma questi può trasferire a terzi il diritto mediante girata;
- c) titoli nominativi.

I titoli di credito in senso stretto si distinguono a loro volta in :

- cambiale;
- assegno bancario (detto anche chèque o assegno di c/c);
- assegno circolare;

Il Codice Civile distingue le cambiali in:

- ❖ vaglia cambiario (detto anche **pagherò**);
- ❖ cambiale (detta anche **tratta**).

Il vaglia cambiario (o pagherò)

Il vaglia cambiario è il documento che contiene la promessa incondizionata fatta da una persona (emittente) di pagare una determinata somma di denaro, nel luogo e alla scadenza indicati sul documento stesso, a favore di un'altra persona (beneficiario).

Si chiama anche pagherò in quanto chi firma in genere riconosce il suo debito, scrive quindi "pagherò al Sig. ..." su un modulo particolare e lo consegna al beneficiario.

La cambiale (o tratta)

La cambiale o tratta è il documento che contiene l'ordine incondizionato dato da una persona (traente) a un'altra (trattario) di pagare una somma determinata, nel luogo e alla scadenza indicati sul documento stesso.

Il trattario è quindi colui che riceve l'ordine di pagare al beneficiario indicato sul titolo di credito.

Per emettere tratte e pagherò si usa un unico modulo speciale, stampato dallo Stato su carta filigranata, sul quale vi è il bollo e varie parole tra le quali "Al.....pag.....per questa cambiale".

Per il vaglia cambiario l'emittente scriverà pagherò; per la cambiale-tratta, pagherete.

Nella cambiale-tratta vi possono essere tre persone: il traente, il trattario e il beneficiario; oppure due: il traente, che è anche il beneficiario, e il trattario.

La cambiale-tratta può dal portatore (beneficiario, ecc.) essere presentata per l'accettazione al trattario nel suo domicilio, fino alla scadenza.

I requisiti

La legge stabilisce che il vaglia cambiario e la cambiale tratta devono contenere i seguenti elementi:

- a) la parola cambiale;
- b) l'ordine (nella cambiale tratta) o la promessa incondizionata (nel vaglia cambiario) di pagare un certo importo, scritto in cifre e in lettere. In caso di differenza vale quello scritto in lettere;
- c) il nome di chi è designato a pagare;
- d) il nome del beneficiario;
- e) la data e il luogo di emissione;
- f) il luogo di pagamento;
- g) la scadenza;
- h) la firma di colui che emette la cambiale (emittente o traente).

Se manca la scadenza, la cambiale si considera a vista; se manca il luogo di emissione, si considera sottoscritta nel luogo indicato accanto al nome del traente o emittente.

L'indicazione della scadenza nella cambiale. La scadenza del pagherò può essere indicata scrivendo:

- a) il giorno esatto (si dice a giorno fisso);
- b) dopo quanto tempo dalla data di emissione scade (es. a 4 mesi). Si dice a certo tempo data.

Per la **tratta** oltre a questi modi vi sono:

- c) tratta a vista, cioè senza indicazione di scadenza. Il trattario che la riceve la deve pagare subito;
- d) tratta a certo tempo vista, es. a 30 giorni vista, significa che la scadenza è per il 30° giorno successivo all'accettazione da parte del trattario.

Il bollo e i modelli di cambiale

Il modulo di cambiale si acquista presso le tabaccherie con valori bollati. Dato che ogni cambiale deve pagare l'imposta di bollo del 12 per mille della somma indicata sul titolo (cioè 12 Euro di bollo per ogni 1000 Euro o frazione) i moduli in vendita sono di importo diverso.

Per quanto riguarda il bollo sulla cambiale si ricordi che qualora si abbia un modulo di valore inferiore all'importo del bollo dovuto si possono acquistare speciali marche per cambiali d'importo integrativo e applicarle sul retro.

La ricevuta cambiaria.

Quando c'è fiducia tra le parti, il creditore può accettare la firma del debitore su una semplice ricevuta soggetta ad imposta di bollo. Questa non è una cambiale e prende il nome di ricevuta bancaria in quanto la banca finanzia il creditore prendendo la ricevuta e, alla scadenza, la restituisce al debitore se questi salda il suo debito.

La ricevuta bancaria è assoggettata all'imposta di bollo che varia a seconda dell'importo

La girata

Il beneficiario della cambiale (pagherò o tratta) invece di aspettare la scadenza per incassare il credito può, per sue esigenze di cassa, cedere la cambiale ad altri in cambio di denaro o per estinguere un suo debito.

Chi prende la cambiale, detto giratario, in questo caso pretende che il vecchio beneficiario, detto girante, faccia la girata.

La girata consiste in :

- a) il girante scrive dietro la cambiale la frase "e per me pagate al sig..." e poi firma (si dice girata piena), oppure
- b) il girante dietro la cambiale mette solo la sua firma (si dice girata in bianco).

L'avallo

Se il debitore è una persona poco conosciuta, può essere chiesta dal beneficiario della cambiale una garanzia. Essa può essere data con un avallo. L'avallo è l'impegno che prende una terza persona di pagare la cambiale qualora alla scadenza il debitore (detto avallato) non paghi. L'avallo è quindi una garanzia personale.

Colui che prende questo impegno (detto avallante) scrive sulla cambiale "per avallo" o per garanzia e poi firma.

Pagamento della cambiale

Il portatore di una cambiale deve presentarla al pagamento nel giorno in cui essa è pagabile (giorno di scadenza) o in uno dei due giorni feriali successivi.

La cambiale deve essere presentata per il pagamento nel luogo indicato sul titolo.

Qualora manchi tale indirizzo, deve essere presentata al domicilio del trattario o della persona designata sul titolo a pagare per esso. Il trattario che paga la cambiale può esigere che gli sia consegnata quietanza dal portatore. Quest'ultimo non può rifiutare un pagamento parziale. Il trattario può esigere in questo caso l'annotazione sulla cambiale e la quietanza.

La cambiale ipotecaria

La cambiale ipotecaria è una cambiale il cui pagamento è garantito da un'ipoteca su immobili o su beni immobili registrati (come navi, imbarcazioni, autovetture, ecc.) in favore del possessore della cambiale.

L'iscrizione dell'ipoteca viene annotata sul retro dei titoli di credito a cura dell'ufficio ove viene registrato il bene.

GLI ASSEGNI

Gli assegni sono titoli di credito pagabili a vista e possono essere:

- a) bancari, oppure
- b) circolari.

L'assegno bancario è un titolo di credito con il quale una persona, che ha del denaro depositato in un suo conto in banca, ordina alla stessa banca (trattario) di pagare una certa somma a suo favore o di un'altra persona.

Per poter emettere un assegno bancario occorre quindi:

- 1) avere un conto corrente in banca;
- 2) avere un modulo di assegno rilasciato dalla stessa banca (si può chiedere agli sportelli un blocchetto di assegni o un modulo isolato chiamato assegno di sede).

L'assegno bancario è un foglietto rettangolare filigranato e numerato che porta già stampati alcuni elementi quali :

- il nome della banca che deve pagare;
- la frase "A vista pagate per questo assegno bancario ...";
- il numero del c/c o il nome del titolare del conto bancario.

Per farlo diventare un titolo di credito è necessario scrivere su quel modulo altri elementi come :

- data e luogo di emissione;
- l'importo in cifre e in lettere;
- il nome del beneficiario;
- la firma dell'emittente.

Non è consentito l'assegno post-datato, cioè l'assegno non può indicare una data futura in quanto in questo modo assumerebbe le funzioni di una cambiale ma senza pagare l'imposta di bollo corrispondente. È un reato; sono previste sanzioni fiscali e penali.

Tuttavia non si considera post-datato l'assegno sul quale venga indicata una data d'emissione posteriore a quella effettiva quando la post-datazione sia giustificata dal periodo di tempo necessario per la consegna del titolo al destinatario o da altra materiale impossibilità di presentazione e sempreché la data non differisca di oltre 4 giorni dalla data di emissione.

Anche l'assegno può essere ceduto con la girata. Se si vuole impedire la futura girata si può scrivere non trasferibile. Se si tracciano due righe trasversali o parallele sull'assegno si dice che è sbarrato, cioè si può incassare solo in banca la quale può pagare o ad un suo cliente o ad altra banca, secondo il tipo di sbarratura che porta l'assegno.

La sbarratura può essere :

- generale, se fra le due righe non c'è scritto nulla. In questo caso l'assegno non può essere pagato dalla banca-trattario che ad un suo cliente o ad altra banca ;
- speciale, se fra le due righe viene scritto il nome di una banca. In tale ipotesi l'assegno non può essere pagato dalla banca-trattario che alla banca designata.

L'assegno circolare

È il titolo di credito più sicuro. Viene emesso da una banca che, dietro versamento di una somma di denaro, s'impegna a pagare al beneficiario quello stesso importo.

A differenza dell'assegno bancario non è necessario, in questo caso, avere un conto in banca. È sufficiente di volta in volta versare un importo di denaro pari a quello che si vuole scritto sull'assegno.

La banca inserisce sull'assegno, prima di consegnarlo, altri elementi essenziali quali :

- 1) data e luogo di emissione ;
- 2) l'importo in cifre e in lettere ;
- 3) il nome del beneficiario ;
- 4) la firma del dirigente della banca che emette l'assegno.

Anche l'assegno circolare può essere :

- 1) non trasferibile ;
- 2) sbarrato ;
- 3) girato (se non porta la frase "non trasferibile").

LE AZIONI LEGALI E GIUDIZIARIE PER CAMBIALI E ASSEGNI NON PAGATI. L'AMMORTAMENTO

Il rifiuto a pagare una cambiale e il rifiuto di accettazione del trattario vengono constatati mediante **protesto** che è un atto solenne che consiste in un verbale redatto da un notaio o da un ufficiale giudiziario che attesta che il debitore non ha voluto pagare o accettare il titolo di credito.

Il protesto per mancato pagamento deve essere effettuato in uno dei due giorni feriali successivi al giorno di scadenza.

I nominativi dei protestati vengono pubblicati in un Elenco ufficiale a cura di ogni Camera di Commercio ogni 15 giorni.

Le azioni cambiarie sono due:

- l'azione diretta;
- l'azione di regresso.

L'azione diretta si esercita contro gli obbligati principali: accettante, emittente e loro avallanti. Non occorre il protesto per esercitarla poiché la cambiale è direttamente un titolo esecutivo.

L'azione di regresso. Se l'obbligato principale rifiuta il pagamento, o è insolubile, l'azione si svolge contro uno degli obbligati in via di regresso che sono: il traente, i giranti e i loro avallanti.

Per esercitare l'azione giudiziaria di regresso è necessario il protesto.

L'azione diretta si prescrive in tre anni ; quella di regresso in uno.

R.E.C.

Il REC è il Registro degli Esercenti il Commercio, rappresenta l'albo professionale dei commercianti ed era tenuto presso ciascuna Camera di Commercio (ve ne è una in ogni Provincia). Attualmente i soggetti tenuti all'iscrizione possono farlo presso i competenti Uffici Comunali.

E' tenuto ad iscriversi nel registro degli Esercenti il Commercio colui che intende esercitare un'attività commerciale:

- Il commercio all'ingrosso
- Il commercio al minuto o dettaglio;
- Somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è obbligato ad iscriversi nel registro il titolare dell'impresa individuale o il legale rappresentante della società.

L'iscrizione nel registro è ottenuta previa verifica dei requisiti personali (avere la maggiore età, essere residente in Italia ed avere assolto gli obblighi scolastici), requisiti morali (non aver subito per più di due volte in cinque anni condanne in materia di frode, di

igiene, sanità; non essere stato dichiarato fallito; non essere stato dichiarato delinquente abituale; etc.) e requisiti professionali (aver frequentato un corso professionale per il commercio istituito o riconosciuto dallo Stato oppure aver superato con esito positivo l'esame di idoneità presso la Camera di Commercio).

Il Preposto

Il preposto è nel commercio una persona che viene incaricata di gestire l'attività commerciale e deve essere scritto in un elenco speciale annesso al registro REC.

Cancellazione dal registro e i ricorsi.

L'iscritto può subire la cancellazione dal registro nei seguenti casi:

- ❖ per la perdita dei requisiti morali;
- ❖ per la morte dell'iscritto;
- ❖ su richiesta dell'iscritto;
- ❖ per trasferimento della residenza o della sede legale in altra provincia;
- ❖ per estinzione della società.

La cancellazione viene comunicata al Comune per la revoca dell'autorizzazione o della licenza di somministrazione di alimenti e bevande.

L'autorizzazione amministrativa per il commercio al minuto in sede fissa.

Per poter vendere al dettaglio in sede fissa occorre il possesso di un'autorizzazione amministrativa del Sindaco del Comune in cui avrà o ha la sede l'esercizio. Il primo requisito per poter ottenere l'autorizzazione è quello di dimostrare l'iscrizione nel registro REC. L'autorizzazione può essere rilasciata sia alle persone fisiche che alle società.

Ciascuna di esse può essere titolare di più autorizzazioni. Unica eccezione a questa norma si ha per la vendita di soli giornali quotidiani e periodici per la quale occorre tenere presente che:

- 1) l'autorizzazione può essere rilasciata soltanto a persone fisiche;
- 2) a ogni persona fisica non può essere rilasciata più di una autorizzazione.

L'autorizzazione per la vendita al dettaglio occorre per:

- nuovi esercizi commerciali;
- ampliamento di quelli esistenti;
- trasferimento in un'altra zona del Comune stabilita dal Piano Comunale (se il trasferimento è nella stessa zona è sufficiente una comunicazione al Comune entro 30 giorni).

Tipi e forme di commercio

Le leggi riconoscono tre tipi di commercio:

- Il commercio all'ingrosso
- Il commercio al minuto o dettaglio
- Somministrazione al pubblico di alimenti e bevande

Commercio all'ingrosso:

Si riconosce commerciante all'ingrosso chi professionalmente acquista merci a nome e per conto proprio e le rivende ad altri commercianti (grossisti o dettaglianti).

Commercio al minuto:

Si riconosce commerciante al minuto chi professionalmente acquista a nome e per conto proprio e le rivende direttamente ai consumatori finali.

Somministrazione al pubblico di alimenti e bevande:

Esercita tale attività colui che vende al pubblico per il consumo immediato sul posto di alimenti e bevande in locali o su aree pubbliche.

Forme speciali di vendita:

- **Commercio a domicilio:** la vendita si effettua direttamente presso il domicilio del probabile acquirente (necessario il REC)
- **Commercio per corrispondenza:** le informazioni riguardanti i prodotti e l'eventuale vendita viene perfezionata per corrispondenza.

Commercio al dettaglio:

- **Minimercato:** attività che vende prodotti alimentari, la superficie non supera i 400 m2.
- **Supermercato:** attività che vende oltre ai prodotti alimentari anche quelli per l'igiene e la pulizia della casa, la superficie supera i 400 m2.
- **Ipermercato:** è un'attività che vende prodotti alimentari, per la casa, di abbigliamento ecc, la superficie supera i 1400 m2.
- **Grandi Magazzini:** è un'attività che ha almeno 5 settori diversi attivi, ma escluso i prodotti alimentari.

Metodologie di vendita al dettaglio:

- **Assistita:** la vendita è perfezionata con l'ausilio di un operatore.
- **Parzialmente Assistita:** la vendita è attuata con una parte svolta da un operatore ed un'altra in self-service.
- **Self-Service:** il cliente sceglie e si serve da solo recandosi direttamente a pagare.
- **Vendita per asporto:** il cliente acquista e consuma all'esterno del locale.
- **Vendite Straordinarie:**
- **Vendita per liquidazione:** si operano per smaltire eccessive rimanenze di magazzino o per liquidazione dell'attività.
- **Vendite di fine stagione o saldi:** Si effettuano 2 volte l'anno per proporre merce a prezzi scontati per fine stagione di vendita.
- **Vendite promozionali:** si propongono per lanciare un'attività commerciale o un nuovo prodotto sul mercato.

2 MERCEOLOGIA

2.1 Introduzione

Gli elementi fondamentali di una merce sono il nome della merce, l'origine, la composizione chimica e le proprietà, i metodi di produzione, le varietà commerciali, la qualità ed i controlli di qualità, le alterazioni, le frodi, i metodi di conservazione, l'etichettatura e l'imballaggio, la normativa specifica per le merci alimentari, ecc. Il nome della merce è il nome comunemente inteso, corrispondente per lo più, ma non sempre, al nome merceologico legale. Ad esempio, "vino" è il nome che comunemente diamo alla bevanda alcolica che tutti conosciamo, e lo stesso vale per "birra", "carne", "pesce", ecc.

Per alcuni nomi esistono dei sinonimi; ad esempio, grano e frumento;

Ma il nome della merce alimentare da solo non è in genere sufficiente ad individuare la merce stessa senza ambiguità. Spesso occorre aggiungere un aggettivo, o più di un aggettivo. Si parla in tal caso più precisamente di denominazione di vendita, che identifica una ben precisa varietà commerciale.

Ad esempio, quando si compra del latte, in relazione al metodo di produzione, occorre scegliere tra latte pastorizzato, sterilizzato, entrambi disponibili nei tipi intero, scremato, e parzialmente scremato.

Se si compra caffè, possiamo scegliere relativamente alla provenienza tra caffè Moka arabico, o del Rio del Brasile, Guatemala, S. Salvador, americani.

Se trattasi di oli, in relazione alla composizione chimica, si può scegliere tra oli di oliva ed oli di semi.

Se riso, o altri prodotti granulari, in relazione alla granulometria si può scegliere tra riso comune, semifino, fino e superfino, e se farina si può scegliere in base alla finezza di macinazione tra tipo 00, 1, e 2.

2.2 I CEREALI

I cereali appartengono alla famiglia delle Graminacee.

Essi comprendono: **riso, frumento, orzo, avena, mais, segale.**

RISO: La pianta del riso, originaria della Cina, è ormai coltivata in molti paesi del mondo;
il prodotto da cui si parte è il risone, il quale subisce una serie di lavorazioni prima di essere messo in commercio:

- 1) sbramatura: consiste nel togliere il rivestimento più esterno, detto "Iolla"; si ottiene così, il riso semigreggio;
- 2) sbiancatura: consiste nel togliere un altro rivestimento che viene detto "pula".
- 3) Pulitura;
- 4) Oleatura;
- 5) Brillatura: il riso viene lucidato con glucosio.

Naturalmente, con tutte queste lavorazioni, il riso subisce una perdita di sostanze nutritive (quali: proteine, sali minerali, vitamine) ed è per questo che sarebbe preferibile consumare riso sbramato (integrale) o riso parboiled.

Varietà di Riso

- a) riso comune: a seme piccolo
- b) riso semifino: a seme medio
- c) riso fino: a seme grosso
- d) riso superfino: a seme molto grosso

La dicitura riso extra è riservata al riso che per impurità e difetti non supera 1/3 delle tolleranze.

Frumento o Grano:

Il grano è una pianta graminacea, coltivata in molti Paesi, le cui infiorescenze sono dette "spighe".

Si distinguono due varietà commerciali di grano:

- a) triticum sativum o grano tenero;
- b) triticum durum o grano duro;

Essi differiscono tra loro sia per la forma delle cariossidi (il chicco di grano ha una forma più tondeggiante rispetto a quella del grano duro che è più ellittica), che per la consistenza delle cariossidi stesse.

Derivati dei cereali

Sono rappresentati da: farine, sfarinati, semole, pasta, pane.

Per **farina** si intende il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero.

Esistono vari tipi di farine di grano tenero, che differiscono in base all % di cellulosa e ceneri:

- 1) farina tipo 00 (viene utilizzata in pasticceria);
- 2) farina tipo 0 (viene utilizzata per il pane comune);
- 3) farina tipo 1 (viene usata per preparare biscotti e grissini);
- 4) farina tipo 2 (viene usata per preparare paste alimentari fresche).

La farina ha un'umidità del 14.5%.

Per **semola** , invece, si intende il prodotto che si ottiene dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro.

Essa viene utilizzata, essenzialmente, per fare le paste alimentari secche (può essere usata per la panificazione).

Per semolato s'intende il prodotto ottenuto per macinazione del grano duro dopo l'estrazione della semola.

Per sfarinato s'intende il prodotto ottenuto dalla macinazione di frutti o semi secchi.

Paste Alimentari

Si ottengono dalla lavorazione di impasti di semola o di farina di frumento con acqua.

In commercio si trovano le seguenti paste:

- a) paste secche: devono essere preparate solo con semola o con semolato di grano duro. Devono avere un'umidità non superiore al 12.5%; la loro scadenza è di 8 mesi.
- b) paste fresche: sono quelle non essiccate, è consentita un'umidità massima pari al 30%. Per la loro preparazione è consentito anche l'uso di farina di grano tenero e possono essere vendute anche sfuse. La scadenza è di 30 giorni.
- c) paste speciali: possono essere sia fresche che secche. Si ottengono aggiungendo all'impasto di semola altri ingredienti (pomodoro, spinaci, uova, carne, glutine ecc.).

Pane

Con tale denominazione viene indicato il prodotto ottenuto per lievitazione e successiva cottura di un impasto di farina, acqua, lievito, sale. Il pane comune può essere prodotto con farina di grano tenero (tipo: 00, 0, 1, 2) o con semola di grano duro. Il pane speciale viene prodotto con l'aggiunta di altri ingredienti, quali: burro, olio d'oliva, latte, olive, spezie.

Esiste, ancora, il pane integrale, prodotto, evidentemente, con farina integrale (farina contenente crusca, ovvero, un sottoprodotto della macinazione del grano).

Su ogni scaffale contenente pane in vendita deve essere messo un cartellino con l'indicazione del tipo di pane e di farina utilizzata, del prezzo e degli ingredienti aggiunti per i pani speciali.

Il lievito utilizzato per la panificazione può essere:

- 1) di birra: se proviene dalla lavorazione della birra e dell'alcool.
- 2) Naturale: a pasta acida se si ottiene per fermentazione naturale di una piccola quantità di impasto di precedente panificazione, conservato in opportune condizioni di temperatura (25-30C°).

In entrambi i casi, si ha sviluppo di saccaromiceti, microrganismi che attaccano gli zuccheri dell'impasto dando origine alla fermentazione, con produzione di anidride carbonica che dà, così, origine alla lievitazione. In pratica, il lievito viene definito come un complesso di microrganismi che sono in grado di provocare, mediante gli enzimi da essi prodotti una fermentazione.

Oltre al lievito di birra, esiste il lievito chimico o artificiale per dolci: prodotto chimico contenente pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio, amido di mais e che produce lievitazione per sviluppo di anidride carbonica.

AMIDO

L'amido è una sostanza amilacea contenuta nei semi dei cereali (frumento – mais – avena - riso), leguminose (fagioli – fave - lenticchie). La farina si impasta con acqua e poi si sottopone la pasta ottenuta ad una continua manipolazione, sotto una corrente d'acqua, in modo da separare il glutine insolubile dall'amido. Quindi dal liquido, entro cui è sospeso, viene recuperato per sedimentazione e successiva essiccazione, mentre il glutine rimane sul setaccio. E' insolubile in acqua fredda e in alcool, mentre con l'acqua calda forma una massa gelatinosa che prende il nome di colla. Gli amidi si usano principalmente nell'industria alimentare (si aggiunge ad. Es. alla farina per rendere i dolci più soffici), ma anche in quella cosmetica per preparare ad es. cipria, nell'industria dei coloranti per addensare i colori.

FECOLA

La fecola differisce dall'amido sia per la forma dei granuli che per la provenienza: essa, infatti, si estrae da radici, tuberi di alcune piante (es. patate). Le patate vengono lavate e ridotte in polpa, successivamente trattate con acqua: dall'acqua lattiginosa ottenuta, dopo riposo si separa per sedimentazione la fecola che viene quindi essiccata.

La fecola si usa in pasticceria (per addensare ad es. le creme) e nella preparazione di colle.

2.3 LATTE E DERIVATI**LATTE**

Il Latte viene definito un alimento completo in quanto contiene tutti i principi nutritivi necessari al fabbisogno alimentare. In commercio esistono tre tipi di latte che differiscono tra loro per la percentuale di grassi:

- a) latte intero (la cui percentuale di grassi si aggira intorno al 3%);
- b) latte parzialmente scremato (la cui % di grassi non supera l'1.8%);
- c) latte scremato (la cui % di grassi non supera lo 0.5%);

Ciascuno di questi tre tipi di latte prima di essere messo in commercio viene sottoposto a trattamenti termici per far sì che vengano distrutti eventuali germi patogeni presenti in esso.

Esistono due tipi di trattamenti:

- a) pastorizzazione (consiste nel portare il latte ad una temperatura intorno ai 75 C° per 15"; si distrugge così solo una parte della flora batterica. Tale latte si conserva per un tempo max di 4 giorni ad una temperatura di + 4C°).
- b) sterilizzazione: (consiste nel portare il latte ad una temperatura intorno ai 120 c° in modo da distruggere tutta la flora batterica presente: pertanto questo latte risulta a lunga conservazione per un tempo max di 3 mesi a temperatura ambiente). C'è da dire che, se da una parte il latte sterilizzato risulta più valido dal punto di vista igienico, dall'altra risulta meno valido dal punto di vista nutritivo in quanto perde una certa quantità di vitamine che sono sensibili alle elevate temperature.

La sterilizzazione può essere: a ciclo unico (es. UHT, che sta per ultra alta temperatura effettuata a flusso continuo) se subisce un solo trattamento termico e poi viene confezionato; a ciclo doppio se viene sterilizzato prima e dopo il confezionamento (in tal caso la scadenza è di sei mesi).

DERIVATI DEL LATTE

a) **YOGURT:** si ottiene per fermentazione del latte pastorizzato, intero, parzialmente scremato o scremato ovvero per trasformazione degli zuccheri in esso contenuti in acido lattico, mediante l'aggiunta di fermenti lattici (lattobacilli).

b) **BURRO:** prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca o dal siero di latte di vacca, oppure, ancora, dalla miscela dei due prodotti. La crema è la sostanza grassa del latte e si ottiene per affioramento, lasciando riposare il latte per 12-24 h, oppure per centrifugazione attraverso cui la crema si separa dal latte scremato. Successivamente la crema per essere trasformata in burro viene sottoposta a:

1) filtrazione e pastorizzazione;

2) maturazione: si inocula con batteri acidificanti e si lascia fermentare per alcune ore;

3) sbattimento: viene eseguito in apposite macchine nelle quali il grasso si addensa separandosi dal liquido residuo;

4) lavaggio della massa di grasso, impasto e modellamento nelle varie confezioni.

I requisiti del burro in commercio sono:

a) sostanza grassa non inferiore all'82%;

b) assenza di sostanze conservative all'infuori del sale da cucina.

Il burro destinato al consumo diretto può essere venduto solo in confezioni sigillate di peso non superiore a 1 Kg. Esso si conserva per qualche settimana ad una temperatura di + 4C°.

FORMAGGI

Il formaggio è un derivato del latte che si ottiene per coagulazione del latte intero, parzialmente scremato o scremato mediante l'aggiunta del caglio. Il caglio è un coagulante, ovvero un fermento ricavato dallo stomaco di animali ruminanti, lattanti, che contiene enzimi fermentativi che provocano, appunto, la coagulazione del latte.

La preparazione dei formaggi avviene attraverso le seguenti fasi:

a) riscaldamento del latte a 35C° e aggiunta del caglio;

b) coagulazione del latte con formazione della cagliata;

c) rottura della cagliata per favorire la separazione della parte solida da quella liquida, che è il siero;

d) eventuale cottura della cagliata,

e) allontanamento della cagliata dal siero;

f) pressatura e messa in forma;

g) salatura (tranne che nei formaggi di consumo immediato);

h) maturazione, ovvero stagionatura (0 periodo di sosta);

CLASSIFICAZIONE DEI FORMAGGI

1) Secondo la percentuale di grasso:

a) formaggi grassi (prodotti con latte intero), come ad es. Pecorino (40%), fontina (45%), mascarpone;

b) formaggi semigrassi (prodotti con latte parzialmente scremato): asiago (30%), parmigiano reggiano (32%), grana padano, caciotta;

c) formaggi magri (prodotti con latte scremato): ricotta di latte di mucca, mozzarella.

2) Secondo il tipo di latte utilizzato: vaccini, caprini, pecorini.

3) Secondo il tipo di pasta:

- a) a pasta filata: mozzarella, fior di latte, provola, scamorza; la mozzarella può essere prodotta con latte intero di bufala oppure di vacca; la cagliata viene fatta fermentare a 35-40C°, dopo di chè viene immersa in acqua alla temperatura di 80-90 C° sottoponendola a filatura in modo da formare una pasta levigata ed elastica. La mozzarella va conservata salamoia e consumata entro pochi giorni dalla produzione.
- b) a pasta molle: mascarpone, crescenza, stracchino;
- c) a pasta morbida: fontina;
- d) a pasta compatta: provolone;
- e) a pasta dura: pecorino, parmigiano, asiago;

4) Secondo il trattamento termico subìto dalla cagliata e relativa maturazione:

- a) formaggi crudi: preparati senza cuocere la cagliata e consumati freschi o dopo un periodo breve di maturazione (es. mozzarella, fior di latte, crescenza).
- b) Formaggi semi-cotti: preparati con riscaldamento dalla cagliata tra 38-48 C° e consumati dopo maturazione media o lunga (es. Fontina, pecorino fresco, asiago).
- c) Formaggi cotti: preparati con cottura della cagliata oltre i 48C° e fatti maturare per più di un anno (es. parmigiano, pecorino).

RICOTTA

Si ascrive ai derivati del latte; si ottiene riscaldando il siero di latte ad una T. di circa 80C°, per affioramento spontaneo. Può essere messa in commercio fresca, salata ed essiccata.

(N.B. la ricotta non può essere definita un formaggio in quanto non viene fatta con il latte ma con il siero di latte).

2.4 UOVA

L'uovo è costituito da: guscio, albume e tuorlo.

Il guscio è poroso e consente il passaggio dell'aria. L'umidità interna può evaporare e così si forma uno spazio detto "camera d'aria" (ovvero lo spazio non occupato da albume e tuorlo).

L'albume rappresenta circa il 60% dell'uovo ed è formato da acqua, sostanze azotate, ceneri;

Il tuorlo rappresenta circa il 30% dell'uovo ed è formato anch'esso da acqua, sostanze azotate, ed inoltre, da lipidi e sali minerali.

CLASSIFICAZIONE:

Le uova vengono classificate in categorie di qualità e categorie di peso.

Le categorie di qualità si riferiscono principalmente alla freschezza e sono:

(A1) Extra: uova non trattate, freschissime, con camera d'aria non superiore a 4 mm e commercializzate entro una settimana dalla data di deposizione;

(A2) uova fresche, con camera d'aria non superiore a 6 mm;

(B1) uova con camera d'aria tra 6-9 mm. (uova di 2 o 3 settimane), non trattate né refrigerate;

(B2) uova refrigerate;

(C) uova con camera d'aria superiore ai 9 mm (uova di oltre 3 settimane).

Il peso delle uova varia da un minimo di 45 gr. (se hanno peso inferiore vengono destinate all'industria) a oltre 70 gr.

COMMERCIALIZZAZIONE

Le confezioni devono essere munite di etichettature di colore rosso e la stampa di colore nero, (e confezioni delle uova di categoria EXTRA, devono essere contraddistinte con fascette di colore rosso sulle quali sono stampate, in bianco, la data dell'imballaggio in codice e in corsivo la parola extra) ed alcune indicazioni delle quali le principali sono:

- a) il nome e l'indirizzo dell'azienda che ha fatto la classificazione delle uova;
- b) le categorie di qualità peso delle uova;
- c) il numero indicante la settimana di imballaggio delle uova.

2.5 SALUMI

Sono cibi carnei che si conservano con il sale. Essi comprendono:

- a) non insaccati;
- b) insaccati;

Tra i primi si annoverano: prosciutto crudo, prosciutto cotto, bresaola, ecc.

Gli insaccati, invece, consistono in un impasto di carne tritata, di grasso, sale, sostanze aromatiche e conservanti messo in un involucro (che può essere budello di maiale o prodotto sintetico).

Essi possono essere:

- a) crudi
- b) cotti

I crudi, a loro volta, possono essere:

- 1) freschi (salsicce)
- 2) stagionati (salame, soppressata)

Gli insaccati cotti si distinguono in: Wurstel, mortadella, cotechino, zampone.

Gli insaccati devono essere posti in vendita muniti di bolli metallici, riportanti impressi da un lato il nome della ditta produttrice e dall'altro le lettere iniziali delle specie animali le cui carni entrano nella loro composizione.

2.6 SOSTANZE GRASSE

Una certa quantità di sostanze grasse è indispensabile nell'alimentazione, in quanto esse apportano gli acidi grassi essenziali, così definiti perché l'organismo umano non è in grado di sintetizzarli e, quindi, deve assumerli necessariamente con la dieta.

Le sostanze grasse possono essere di origine vegetale ed animale. Quelle di origine vegetale comprendono: olio di oliva, olio di semi, margarina; quelle di origine animale, invece, comprendono: burro, strutto, sego, lardo.

OLIO D'OLIVA

L'olio d'oliva è il prodotto che si ottiene dalla lavorazione del frutto dell'ulivo, attraverso le seguenti fasi:

- 1) lavaggio delle olive;
- 2) frangitura: per rompere i frutti e i noccioli;
- 3) gramolatura: consiste nel mescolare la pasta ottenuta dalla frangitura con acqua a 30 – 40 C° per circa 30min.;
- 4) estrazione continua e filtrazione per separare prima i componenti liquidi dalla pasta poi l'olio dalla miscela d'acqua.

Il residuo della spremitura formato da: polpa, bucce, frammenti di noccioli, costituisce la sansa.

La classificazione degli oli d'oliva viene fatta in base alla quantità di acido oleico che essi contengono.

Si hanno, dunque:

- olio extra vergine d'oliva: se la quantità di acido oleico è inferiore all'1%;
- olio vergine sopraffino: se la quantità di acido oleico è inferiore all'1.5%.
- olio vergine fino: se la quantità di acido oleico è inferiore al 3%;
- olio vergine: con acidità superiore al 3%, ma non superiore al 4%;

Un olio d'oliva può definirsi vergine solo se deriva dalla spremitura delle olive senza aggiunta di sostanze chimiche: esistono, pertanto, altri tipi di oli:

- a) olio lampante: presenta un'acidità elevata e viene reso commestibile mediante trattamenti chimici e fisici (raffinazione);
- b) olio di sansa: si ottiene mediante estrazione con solventi organici (es. Trielina, benzene) dalla sansa, ovvero, dai semi, dalla buccia delle olive.

OLIO DI SEMI

Viene estratto per pressatura, estrazione con solventi, raffinazione, dei semi di: arachidi, mais, girasole, soia.

L'acidità dell'olio di semi non deve superare lo 0,5%; esso può essere venduto solo in confezioni sigillate e non sfuso.

Margarina

E' una sostanza grassa che può essere sia di origine animale che vegetale; tuttavia, in Italia, trovano maggiore diffusione le margarine derivate da oli vegetali (di arachide, di mais, di soia).

La margarina è prodotta, dunque, mediante emulsione di grassi diversi, però, dal burro e dai grassi suini.

L'emulsione si ottiene disperdendo l'acqua in minute goccioline nella massa grassa, a caldo, mediante agitatori o nebulizzatori, in modo da raggiungere un prodotto omogeneo che si fa poi solidificare per raffreddamento, modellandolo, nel contempo, in bacinelle e stampi per il confezionamento.

2.7 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Comprendono ortaggi e frutta.

La **FRUTTA** è un alimento indispensabile alla alimentazione in quanto contiene: vitamine, sali minerali, zuccheri (in particolare glucosio fruttosio). Essa viene classificata sia in base alla composizione chimica che in base alla provenienza. Per quanto concerne la composizione chimica, la frutta si distingue in:

- a) acidula zuccherina (mele, pere, arance, pesche, albicocche, mandarini, ecc.
- b) zuccherina (fichi, uva, datteri);
- c) oleosa (noci, mandorle, noccioline);

La frutta oleosa viene definita tale in quanto contiene una buona percentuale di grassi che la rendono pertanto molto calorica.

In base alla provenienza, invece, la frutta si classifica in:

- esotica (banane, kiwi, ananas, mango);
- locale (uva, fichi, mele, pere, arance, pesche, albicocche ecc)
- sottobosco (more di macchia, ribes, mirtili, fragoline, uva spina ecc).

Alcune varietà di mele: annurca, renette, golden;

Alcune varietà di pere: Kaiser, passacrassana, spadona;

Alcune varietà di uve da tavola: Italia, Regina; Moscato, Pizzuttello;

Alcune varietà di ciliegie: Duracine dolci, Tenerine o acquaiole, Acidule(amarene).

ORTAGGI

Allo stesso modo della frutta, anche gli ortaggi contengono: vitamine, acqua, zuccheri, sali minerali. La classificazione degli ortaggi viene fatta in base alla parte edibile (ovvero in base alla parte che mangiamo).

Si avranno così:

- a) Ortaggi a bulbo (aglio, cipolla)
- b) Ortaggi a tuberi (patate che si distinguono in base al tipo di pasta in : a pasta bianca e a pasta gialla). Commercialmente vi sono due tipi: Patata primaticcia e patata comune.
- c) Ortaggi a bacca (Pomodoro, melanzana, peperone)
- d) Ortaggi a foglia (lattuga, spinaci, cicoria)
- e) Ortaggi a radici (carote, ravanelli)
- f) Ortaggi a infiorescenza (cavolfiore, carciofi)
- g) Ortaggi a germoglio (asparagi)

2.8 LEGUMI

Sono semi secchi contenuti all'interno di un baccello. La loro caratteristica è quella di essere provvisti di una certa quantità di proteine vegetali (in particolare i fagioli) che hanno le stesse proprietà delle proteine della carne.

Si ascrivono ai legumi i seguenti ortaggi: Piselli, Fave, lenticchie, fagioli, Ceci.

2.9 ZUCCHERI

Prendono il nome di zuccheri alcune sostanze organiche di sapore dolce. Tra queste si annoverano:

- 1) Glucosio
- 2) Fruttosio (zucchero contenuto nella frutta)
- 3) Lattosio (zucchero contenuto del latte)
- 4) Saccarosio viene estratto dalla barbabietola da zucchero o dalla canna da zucchero.
(La canna da zucchero è una graminacea che contiene nel fusto un sugo contenente il 14-16% di saccarosio).

Il saccarosio in commercio si trova distinto in: zuccheri greggi e zuccheri raffinati; i primi possono essere di canna o di barbabietola. Quelli di canna sono di colore giallognolo, quelli di barbabietola sono di colore giallo chiaro. I secondi sono di colore bianco e si distinguono in: zuccheri semolati (a grana media); raffinati e cristallini; in polvere; in cubetti.

Varie fasi di preparazione degli zuccheri

Sia che si tratti di barbabietola, sia che si tratti di canna, l'estrazione dello zucchero avviene in 4 fasi:

- 1) estrazione del sugo, che avviene per spremitura o per diffusione: cioè le bietole arrivano agli zuccherifici prive di foglie (scollettate), vengono lavate e tagliate in fettucce, le quali poi, passano tramite nastri trasportatori alla batteria di diffusione per l'estrazione del succo zuccherino. Il processo di diffusione consiste in una trattazione continua con acqua calda (37 C°) e così lo zucchero si scioglie dando origine al sugo di diffusione.
- 2) Depurazione del sugo: i sughi che escono per spremitura della canna devono essere depurati (mediante un processo detto di defecazione con idrato di calcio) per eliminare altre sostanze;
- 3) Saturazione: si tratta con anidride carbonica il sugo per eliminare l'eccesso di calce;
- 4) Filtrazione;
- 5) Concentrazione e cristallizzazione dello zucchero: consistono nella evaporazione per mezzo della quale si ottiene il sugo concentrato e la cottura che dà la massa cotta; quest'ultima viene fatta raffreddare e quindi si cristallizza;

VARIETA' COMMERCIALI:

- o greggio di canna (95-98%)
- o greggio di barbabietola: destinato alla raffinazione;
- o zuccheri raffinati come lo zucchero a velo.

DOLCIFICANTI ARTIFICIALI

Tra questi il più importante è la saccarina, sostanza bianca e cristallina poca solubile in acqua. Ha un sapore più dolce del saccarosio.

2.10 BEVANDE

BEVANDE ANALCOLICHE: DEFINIZIONE E TIPI

Le si classificano in: **analcoliche, alcoliche, superalcoliche.**

Le Bevande analcoliche hanno un contenuto alcolico compreso tra 0 e 1 grado.

Sono bevande analcoliche i succhi di frutta, gli sciroppi, e le bevande di fantasia, presenti sul mercato sia come cole (bevande a base di estratti vegetali ed essenze naturali estratte dalle piante cola delle regioni tropicali; esempi: CocaCola, Pepsicola), e sia come bevande gassate (gassose, aranciate) e ovviamente le acque.

Le acque per l'alimentazione possono essere: **POTABILI E MINERALI**

Le **bevande alcoliche** hanno un contenuto alcolico compreso tra 1 e 21 °.

ACQUE POTABILI

L'acqua potabile è quella destinata al consumo umano.

L'acqua potabile deve essere batteriologicamente pura e salubre (e cioè, priva di microrganismi patogeni e di sostanze tossiche, ad eccezione del cloro, che spesso viene aggiunto come disinfettante, in piccolissime quantità, negli acquedotti cittadini!), limpida, incolore, inodore, insapore.

I requisiti dell'acqua potabile, e quindi il suo uso, devono essere garantiti da controlli (esami) effettuati da Laboratori legalmente autorizzati.

Questi esami sono sia di tipo batteriologico, (che però, oltre all'assenza di microrganismi patogeni, come già detto, devono anche stabilire la carica batterica presente), e sia di tipo chimico-fisico, e cioè i requisiti di un'acqua potabile per legge non debbono superare certi valori; ad esempio, la durezza totale, deve essere compresa tra 15 e 50 gradi francesi, preferibilmente sui 20-25 gradi.

La durezza di un'acqua è data dalla somma dei sali di calcio e magnesio disciolti in essa, ed è espressa normalmente in gradi francesi. 1° F corrisponde a 1 mg di CaCO₃ (carbonato di calcio) in 100 ml. di acqua (o, se preferite, a 10 mg di CaCO₃/lt. acqua). Di maggiore importanza sono poi gli esami soprattutto su ammoniaca, nitriti e metalli pesanti, indici di gravi inquinamenti di origine organica o industriale; tali componenti devono perciò risultare assenti.

ACQUE MINERALI.

Le acque minerali sono acque naturali sotterranee che, essendo prelevate a maggiore profondità, e per la qualità e quantità dei sali minerali in esse disciolte, sono più pure (... e soprattutto non hanno il sapore di cloro dell'acqua potabile degli acquedotti cittadini!), e possono avere effetti terapeutici.

Si classificano:

- a) in base al maggiore o minore contenuto di sali minerali, in oligominerali (meno di 50 mg/lt.), e minerali (più di 500 mg/lt.);
- b) per la presenza di particolari sali minerali, abbiamo acque alcaline (se prevalgono i bicarbonati), sulfuree, ferruginose, ecc.; di sorgente, se provengono da falde acquifere sotterranee, e sono riconosciute per legge (Ministero della Sanità).

Le acque minerali sono messe in commercio in recipienti sigillati, con la seguente etichettatura: acqua minerale naturale; denominazione dell'acqua; i risultati e la data delle analisi; l'autorizzazione alla vendita; la data dell'imbottigliamento; il termine minimo di conservazione, il codice a barre.

ACQUE POTABILI GASSATE

Sono quelle a cui viene aggiunta anidride carbonica (CO₂), come l'acqua di Seltz (solo anidride carbonica), acqua di soda (bicarbonato di sodio + CO₂)

BEVANDE NERVINE

Le sostanze nervine sono dette così perché agiscono sul sistema nervoso, e perciò, indirettamente, stimolano i processi di digestione e di assorbimento degli alimenti.

I principali alimenti nervini sono il caffè, il tè ed il cacao, che contengono come principi attivi la caffeina, la teofillina, e la teobromina.

Questi principi attivi (alcaloidi) sono tutti e tre presenti nel caffè, nel tè e nel cacao, ma la caffeina è più presente nel caffè, la teofillina nel tè, e la teobromina nel cacao; la prima (caffeina) stimola di più il sistema nervoso, la teofillina quello cardiaco, mentre invece la teobromina ha una funzione intermedia rispetto alle prime due; tutti e tre hanno un effetto diuretico.

CAFFÈ

Il caffè si ottiene dai chicchi delle piante *Coffea arabica* (la più pregiata) e *Robusta*, tra le più importanti delle circa 60 specie conosciute della famiglia delle Rubiacee.

La Arabica ha un seme piatto, di colore verde intenso, e con la tostatura acquista un sapore dolce e aromatico. La Robusta ha un seme rotondeggiante, di colore verde pallido, e con la tostatura acquista un sapore amarognolo.

La scelta del tipo di caffè dipende, oltre che dal prezzo, soprattutto dal gusto, che a sua volta dipende dalla miscelazione fatta dai produttori delle diverse qualità e dalla tostatura della miscela.

Il consumatore italiano è stato abituato a scegliere essenzialmente tra la qualità rossa e le qualità oro: la prima contiene molto Robusta e quindi ha un gusto più forte, nella seconda prevale l'aroma dei caffè "arabici" e "dolci".

Il caffè è venduto come caffè crudo, o torrefatto (tostato), o decaffeinato, o liofilizzato solubile.

La torrefazione viene effettuata a circa 200 °C per 12-20 minuti. Con la torrefazione si ha la parziale combustione dei zuccheri e delle proteine e la parziale eliminazione della caffeina, ed il caffè assume quel profumo caratteristico.

Il caffè torrefatto in grani va esposto con cartellini indicanti tipo e prezzo.

Per gestire un deposito di caffè e per lavorarlo (torrefazione, confezionamento, ecc.), occorre una licenza dell'Agenzia delle Entrate, che però non è obbligatoria per i gestori di bar e per i negozi che effettuano solo la vendita del caffè.

Occorre poi un registro di carico e scarico per chi ha caffè confezionato o sfuso per più di 5 Kg. Il caffè torrefatto può alterarsi se conservato a lungo all'aria e senza preservarlo dalla luce e dall'umidità.

Le frodi più comuni sul caffè sono: miscela con qualità più scadenti, oleatura con glicerina o olio di vaselina per migliorarne l'aspetto, spruzzatura con acqua durante la torrefazione per aumentarne il peso.

THE

Con il termine tè vengono commercializzate le foglie essiccate delle piante della famiglia delle Teacee che crescono quasi esclusivamente in Asia.

I tipi di tè posti in commercio sono classificati in due famiglie: tè verdi e tè neri.

Le qualità del tè nero si distinguono secondo l'età delle foglie: Pekoe, giovanissime, Souchong, giovani, Bohea, tipo più comune.

Poi, in base alla provenienza, il tè si distingue in : cinese, giapponese, di Ceylon, dell'India, ecc.

CACAO

Il cacao si ottiene dai semi di una pianta chiamata *Teobroma cacao*, originaria dell'America centrale, appartenente alla famiglia delle Sterculiacee. Forti Paesi produttori sono la Costa d'Avorio ed il Brasile. Nella lavorazione del cacao, i semi vengono fatti fermentare, poi essiccati, e quindi triturati, fino ad ottenere una pasta bruna e viscosa, detta massa di cacao. Facendo passare la massa di cacao attraverso delle presse riscaldate, il grasso che fuoriesce, raffreddato, costituisce il burro di cacao, mentre la parte residua è trasformata in granelli, che, macinati, danno luogo al cacao in polvere.

ERBE AROMATICHE

Le erbe aromatiche e le spezie vengono usate in piccole quantità negli alimenti per aumentarne il sapore e per renderli più appetibili, consentendo – fatto positivo – anche un minor uso di sale e di grassi da condimento.

L'aroma ed il profumo delle erbe aromatiche e delle spezie sono provocati dagli oli essenziali in esse contenuti, che vengono liberati quando queste vengono spezzettate, macinate o tagliate; sono percepiti dai nostri sensi anche in quantità molto piccole.

Tra le varie erbe aromatiche, che sono formate dagli stimmi, dai fiori, dalle radici, e talvolta dai semi di piante diverse, abbiamo il basilico, l'origano, il prezzemolo, il rosmarino, nonché il cappero, la menta, e la salvia.

Il **basilico** viene utilizzato per lo più nella preparazione di sughi al pomodoro e di insalate di pomodoro, nonché nel pesto (salsa fatta con basilico, olio d'oliva, formaggio pecorino, pinoli, sale ed aglio).

L'**origano**, nella pizza napoletana e nelle carni alla "pizzaiola"; il prezzemolo, un po' ovunque. Il **rosmarino**, negli arrosti di carne o di pesce, nelle grigliate, e sulle braci del barbecue.

SPEZIE

Tra le varie spezie, che derivano dalle radici, dalle bacche o dal frutto di piante perenni, abbiamo il pepe, il peperoncino, la senape, cannella, lo zafferano.

Il **pepe**, proveniente da piante tropicali, si trova in commercio come pepe nero (frutto rossastro raccolto prima della completa maturazione, che tende a scurire durante l'essiccamento) e come pepe bianco (frutti raccolti dopo completa maturazione, e quindi sbucciati ed essiccati); è utilizzato per carni, pesci, formaggi, salumi, e salse, a grani interi o macinati.

Il **peperoncino** (è più piccante quello con frutti più piccoli) è raccolto a fine estate, è fatto essiccare in ombra, e quindi appeso in ambiente aerato; ha gli stessi usi del pepe. La senape è soprattutto usata nella preparazione della mostarda (semi di senape frantumati nel mosto di vino).

La **cannella**, detta così perché i bastoncini di corteccia arrotolata messi in commercio sembrano pezzi di cannuccia, è pianta originaria e spontanea dell'isola di Ceylon; viene utilizzata soprattutto per la preparazione di dolci e liquori, e si accompagna anche a composte di frutta e macedonie.

Lo **zafferano**, polvere gialla, formata dagli stimmi essiccati dei fiori, è molto costoso, perché da 80 Kgr. di fiori si ottengono circa 1 Kgr. di zafferano fresco, che per essiccamento si riduce a circa 80 gr. (fattore di riduzione=1000); è utilizzato soprattutto nel risotto alla milanese.

DISTILLATI O ACQUAVITI

Sono bevande **super alcoliche**, aventi cioè una gradazione alcolica superiore a 21°.

Si ottengono mediante distillazione che è un processo mediante cui vengono separati i componenti di una miscela di liquidi sfruttando il loro diverso punto di ebollizione, condensando il vapore con opportuni sistemi refrigeranti.

Esistono vari tipi di distillati:

Cognac e Brandy (Italiano e Spagnolo)

sono distillati di vino invecchiato (si porta il vino ad ebollizione, il vapore che si sprigiona passa attraverso refrigeratori, si condensa e cade sotto forma di distillato).

Grappa: è un distillato di vinacce.

Whisky: si ottiene per fermentazione e distillazione di cereali. Se proviene dalla Scozia è a base malto d'orzo o grano, se proviene dagli U.S.A. è a base di granturco e segale.

Rhum: si ottiene per fermentazione e successiva distillazione della canna da zucchero.

Gin: si ottiene per fermentazione e distillazione del grano, orzo, avena aromatizzati con bacche di ginepro.

Vodka: distillato ottenuto dalla distillazione di cereali (grano, orzo) e patate.

Kirsh: si ottiene dalla distillazione del mosto fermentato di marasche.

LIQUORI

Bevande alcoliche ottenute da miscele di acqua, alcool etilico, zucchero, essenze e aromi.

La gradazione alcolica varia tra 25° e 50°. Sui tappi dei contenitori, che non devono superare i due litri, deve essere presente il contrassegno di stato.

VINI

Bevanda alcolica prodotta dalla fermentazione del mosto d'uva. Per gradazione si intende la percentuale in volume di alcool puro effettivamente presente. Per fermentazione si intende la trasformazione degli zuccheri in alcool ad opera di microrganismi detti Saccaromiceti contenuti nella buccia dell'uva.

VINI DA TAVOLA

La gradazione alcolica non deve superare i 15 ° e non deve essere inferiore ad 8.5 vol. Essi possono essere: bianchi, rossi, rosati, comuni, fini o superiori.

VINI NOVELLI:

Vini imbottigliati entro il 31 dicembre dell'anno di vendemmia.

VINI D.O.C.:

Denominazione di origine controllata, e significa che questi vini sono prodotti da specifici vigneti in aree geologiche limitate. Essi si definiscono tali, vuoi per la costituzione chimica del terreno, vuoi per le condizioni climatiche (calore, luce, umidità), vuoi per le tecniche colturali.

Inoltre i vini possono essere:

- D.O.C.G. (Denominazione di origine controllata e garantita);
- I.T.G. (Indicazioni geografiche tipiche).

VINI LIQUOROSI:

Ottenuti da un vino base di gradazione alcolica complessiva non inferiore a 12 °, addizionati da acquaviti di vino o di alcool proveniente da vino. La gradazione alcolica totale dei vini liquorosi non può essere inferiore a 17.5%, mentre quella effettiva deve essere compresa tra 15° e 22°.

Es. passito, marsala, malvasia e moscato.

VINI AROMATIZZATI:

Sono vini addizionati o non di alcool o di acquaviti di vino e aromatizzati con sostanze permesse dalla legge. La gradazione alcolica è compresa tra 16° e 21°.

Es: vermouth ecc.

VINI SPUMANTI:

Caratterizzati dalla produzione e uscita di spuma (provocata dallo sviluppo di anidride carbonica al momento dell'apertura della bottiglia).

Possono essere: naturali, se l'anidride carbonica è prodotta dal vino e gassificati se vi è aggiunta artificialmente. I vini spumanti naturali possono essere denominati: Classico, Riserva, Gran Riserva; per il contenuto zuccherino possono essere denominati: Brut, Extra Brut (molto secco).

Lo **champagne** è un vino spumante prodotto con uve di Pinot, in una zona ben delimitata della Francia e viene prodotto con il metodo Champenoise (fermentazione in bottiglia).

In Italia si usa il metodo **Charmat**, che consiste nel far avvenire la fermentazione in autoclavi prima dell'imbottigliamento.

VINI DA TAGLIO:

Vini ad alta gradazione alcolica, utilizzati per aumentare la gradazione alcolica di vini a basso contenuto alcolico.

BIRRA

Di origini ancora più antiche del vino, la birra è una bevanda ottenuta per fermentazione alcolica del malto d'orzo.

La birra si differenzia dal vino per un minor contenuto alcolico, e per un maggior contenuto di sostanze estrattive, che conferiscono ad essa anche i caratteri di bevanda moderatamente nutriente e nervina.

La birra si ottiene dalla fermentazione alcolica dei mosti preparati con malto d'orzo ed acqua, amaricati con luppolo (per definizione completa, vedi D.P.R. 272/98).

Per chiarire tale definizione, e per capire come nascono i vari tipi di birra, occorre fare qualche cenno al processo di produzione.

FASI DI PREPARAZIONE DELLA BIRRA

- 1) Preparazione del malto
- 2) Preparazione del mosto
- 3) Aggiunta del luppolo
- 4) Fermentazione

Malto: si prepara mettendo a germogliare i chicchi di orzo in appositi recipienti a 12-16° C per 5-6 giorni. Quando la radichetta che si forma raggiunge la lunghezza doppia di quella della cariosside, si interrompe la germinazione mediante essiccamento in correnti d'aria calda a 40° C si ottiene il malto destinato alla produzione di birra scura. Il malto viene liberato dalle radichette meccanicamente ed impastato con acqua calda (50-60° C). In queste condizioni gli enzimi agiscono sull'amido trasformandolo in maltosio (processo detto di saccarificazione). Si ottiene così il mosto al quale si aggiunge il decotto di luppolo che conferisce alla birra il caratteristico aroma ed il sapore amaro. Segue, poi, la fermentazione per aggiunta del lievito *Saccaromyces cerevisiae* (lievito di birra), che trasforma lo zucchero in alcool.

CLASSIFICAZIONE DELLE BIRRE:

Viene fatta in base al colore, al grado alcolico, al grado saccarometrico.

In base al **colore:** chiare e scure

In base al **grado alcolico:**

- Birra comune non < di 3°
- Birra speciale non < di 3.5°
- Birra doppio malto non < di 4°

In base al **grado saccarometrico:**

- ❖ Birra comune > 11°
- ❖ Birra speciale > 13°
- ❖ Birra doppio malto > 15°

Per grado saccarometrico si intende la quantità di estratto presente nel mosto.

APERITIVO

Bevanda alcolica e non, che ha l'effetto di stimolare l'appetito e che si usa consumare prima dei pasti.

DESSERT

Si chiama così ciò che viene offerto a fine pasto (frutta, dolce, gelato ecc).

SALATINI: Biscotti salati.

AMARI

Liquori a base di alcool, zucchero, aromi naturali con gradazione alcolica superiore al 21% del volume. Possono essere utilizzati sia come aperitivi che come digestivi.

TRAMEZZINI

Panini imbottiti generalmente di pane speciale fatto con farina di grano tenero tipo 0, con aggiunta di strutto e saccarosio (oltre, naturalmente, ad: acqua, lievito, sale).

COCKTAIL

Miscela di bevande divise (liquori secchi e dolci e/o succhi di agrumi), usata comunemente come aperitivo, preparata nello shaker o nel mixing glass.

GELATI

Si ottengono da una miscela di vari ingredienti, sottoposta a continua agitazione con delle pale azionate elettricamente, previa pastorizzazione ed omogeneizzazione. Tale miscela viene poi congelata ad una temperatura intorno ai - 10°C.

I gelati possono essere prodotti in confezioni oppure artigianalmente.

In quest'ultimo caso possono essere:

- a) alla crema, a base di panna o latte, tuorlo d'uovo, con l'aggiunta eventualmente di nocciole, caffè, mandorle ecc;
- b) alla base di frutta, a base di succhi o polpa di frutta, acqua, zucchero ed eventualmente latte, liquori ecc;
- c) ghiaccioli: a base di sciroppi aromatizzati.

FRULLATO

Bevanda ottenuta con il frullatore elettrico, a base di frutta, verdura, sciroppi o zucchero, ghiaccio tritato.

FRAPPE'

Bibita a base di latte frullato, con aggiunta di ghiaccio tritato e vari sapori.

3 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

3.1 Introduzione

TECNICHE DI CONSERVAZIONE

Come detto precedentemente, le sostanze alimentari sono soggette ad alterazioni che ne modificano le proprietà organolettiche e nutrizionali, rendendole dannose per l'organismo.

La conservazione degli alimenti si basa su metodi e tecniche che hanno lo scopo di rallentare o bloccare il loro naturale processo di alterazione, tenendo sotto controllo o distruggendo del tutto la carica microbica.

La carica microbica, detta anche carica batterica, è rappresentata dal numero di micro-organismi presenti in 1 centimetro cubico o in 1 grammo di sostanza alimentare. Le norme igienico-sanitarie indicano per ciascuna sostanza alimentare il limite di tolleranza delle cariche dei batteri pericolosi per la vita umana.

I vantaggi della conservazione degli alimenti sono evidenti. Per i consumatori aumenta l'intervallo di tempo tra il momento in cui gli alimenti sono disponibili e quello in cui sono consumati, con la conseguenza di avere una maggiore disponibilità di scelta, e una maggiore possibilità di attuare una corretta e diversificata dieta alimentare. A livello industriale e macroeconomico, anche per l'elevata velocità dei mezzi di trasporto, i prodotti agroalimentari sono distribuibili ovunque, con conseguente benessere delle popolazioni, e con notevoli risparmi economici a livello nazionale.

Prima di procedere, occorre fissare due punti chiave.

Primo punto. Le tecniche di conservazione degli alimenti hanno, pur con modalità di azioni diverse, il comune obiettivo di creare un ambiente sfavorevole alla vita, allo sviluppo ed all'attività dei microrganismi. Con il progredire delle conoscenze in microbiologia, e cioè della scienza che studia batteri, lieviti e muffe e le loro condizioni ottimali di esistenza e di sviluppo, è oggi possibile attaccarli molto efficacemente intervenendo con i fattori di azione temperatura, aria, acqua. Gli effetti sono di tipo batteriostatico, se viene impedita l'attività e lo sviluppo dei microrganismi, o di tipo battericida, se si ha la distruzione completa delle forme microbiche e delle spore negli alimenti.

Punto secondo. Per ciascuna tecnica di conservazione, è stata studiata attentamente l'influenza del trattamento tecnologico, specie relativamente all'utilizzo delle alte temperature, come ad esempio la sterilizzazione, sulle proprietà organolettiche e nutrizionale degli alimenti stessi. Sarebbe una vittoria di Pirro distruggere i batteri degradando sensibilmente anche gli alimenti (possiamo rendere la vita difficile o impossibile ai batteri, ma ciò che di certo non possiamo fare è togliere loro il cibo!).

Premesso ciò, come si vede dal seguente elenco, le tecniche di conservazione possono appartenere a metodi fisici, chimici o biologici:

❖ **Metodi fisici**

- Pastorizzazione
- Sterilizzazione
- Refrigerazione
- Congelamento
- Surgelazione
- Essiccamento
- Concentrazione
- Liofilizzazione
- Sotto vuoto o con gas inerti

❖ **Metodi chimici di conservazione**

- Aggiunta di additivi
- Affumicatura

❖ **Metodi biologici**

- Fermentazioni

3.2 METODI FISICI

Allo scopo di chiarire ed approfondire il suddetto punto chiave, di seguito è riportato, per ciascun metodo, una breve lista di definizione e descrizione di ciascuna tecnica:

Pastorizzazione.

La pastorizzazione è un trattamento termico che distrugge le forme patogene, e la maggior parte di quelle vegetative, disattiva gli enzimi, ma non distrugge i batteri termofili, il cui sviluppo può essere limitato con "la catena del freddo", con l'aggiunta di additivi chimici e con il confezionamento sotto vuoto.

Un esempio classico di pastorizzazione moderna: pastorizzazione rapida o HTST (High Temperature Short Time), a 75-85 gradi per 15-20 secondi, condotta su alimenti liquidi che scorrono in uno strato sottile tra due pareti metalliche scaldate. Segue un rapido raffreddamento del prodotto, per limitare lo sviluppo dei microrganismi residui.

Altri tipi di pastorizzazione: - pastorizzazione bassa: 60-65 gradi per 30 secondi, utilizzata per vino e birra, latte per produzione di formaggio; - pastorizzazione alta: 75-85 gradi per 2 o 3 minuti, metodo utilizzato un tempo per il latte e ora sostituito dall'HTST, che ha il minore impatto sulle proprietà organolettiche e nutrizionali.

Sterilizzazione

La sterilizzazione è un trattamento termico che utilizza temperature più alte e tempi maggiori di quelli della pastorizzazione. Con la sterilizzazione sono distrutte quasi tutte le forme microbiche, comprese le spore: è quindi un trattamento molto più drastico della pastorizzazione. Il prodotto, tuttavia, non è completamente asettico e non può mantenersi all'infinito. Rispetto alla pastorizzazione, l'impatto sulle proprietà organolettiche e nutrizionali è maggiore.

Tipi di sterilizzazione: - sterilizzazione classica o apertizzazione: 100-120 gradi per un tempo maggiore di 20 minuti, effettuata su alimenti sciolati; - UHT (Ultra High Temperature) indiretto: 140-150 gradi per pochi secondi, effettuata sull'alimento sfuso immerso in acqua o in autoclave; -

UHT diretto o uperizzazione: 140-150 gradi per pochi secondi, effettuata con iniezione di vapore surriscaldato nel prodotto sfuso.

La **refrigerazione**, avviene da 0 a +4 °C. Durante la sua azione, nei cibi si ha il blocco della crescita dei microrganismi responsabili delle tossinfezioni, delle intossicazioni alimentari e il blocco solo parziale della crescita dei microrganismi alterativi. E' una tecnica indicata quando si vuole conservare la freschezza naturale dei cibi per periodi molto brevi (36/48 ore). La **Temperatura di Refrigerazione** per definizione è di 4 °C e per legge deve avvenire tra 1 e 4 °C con una tolleranza di ± 3 °C.

La **congelazione** è il procedimento di conservazione al freddo di tipo domestico, che porta l'alimento alla temperatura di -18 °C al cuore del prodotto, ma in maniera **lenta**. Di conseguenza la conservabilità dell'alimento è di norma inferiore a quella degli alimenti surgelati. Pur essendo un metodo efficace per allungare la conservazione dei cibi deperibili, non permette di bloccare al 100% l'attività delle cellule vive e degli enzimi provocando il lento deterioramento delle qualità organolettiche originarie del prodotto. Il processo di congelamento, avvenendo in tempi lenti, determina la formazione di grandi cristalli di ghiaccio dentro gli alimenti. I cristalli rompono le pareti delle cellule e provocano danni alla struttura biologica dei cibi che, al momento dello scongelamento, presenteranno un calo del valore nutritivo e un rammollimento della struttura originaria.

Per legge la **Temperatura di Congelazione** deve avvenire a -18 °C con una tolleranza di ± 3 °C.

La **surgelazione** è il processo industriale che consiste nel portare in maniera **rapidissima** l'alimento a una temperatura di -18 °C al cuore del prodotto. La grande rapidità del processo rende la surgelazione la tecnica più efficace sotto diversi aspetti. Anzitutto durante la surgelazione si ha la formazione di microcristalli di ghiaccio che non deteriorano la struttura biologica degli alimenti, mantenendo le originarie caratteristiche qualitative del prodotto fresco.

Essiccamento e concentrazione

L'essiccamento è una tecnica di conservazione degli alimenti che si ottiene esponendo l'alimento ad una fonte di calore naturale o artificiale, o ad un sistema di ventilazione con aria calda (paste alimentari).

La Concentrazione è una tecnica di conservazione degli alimenti che si ottiene mediante sottrazione di acqua all'alimento; il contenuto di acqua nell'alimento può essere ridotto o per somministrazione di calore, o sotto vuoto, o con la combinazione dei due fattori di azione.

Liofilizzazione

La liofilizzazione è un processo di conservazione utilizzato sia per alimenti che per farmaci. Esso consiste nella totale eliminazione dell'acqua, necessaria ai microrganismi per la loro sopravvivenza. Il principio della liofilizzazione è il seguente: congelamento del prodotto, e successiva eliminazione dell'acqua per sublimazione sotto vuoto accompagnato da un brusco riscaldamento controllato (entro un predefinito intervallo di temperatura).

Con la liofilizzazione, i volumi delle sostanze vengono ridotti di molto, con il vantaggio di minori costi per spedizione e deposito. Al momento dell'uso, gli alimenti vengono ricostituiti aggiungendo la quantità di acqua prescritta sulla etichetta del prodotto.

Sotto vuoto

Si applica il sotto vuoto al recipiente che contiene l'alimento, in modo da neutralizzare i batteri aerobici. In alternativa, si possono utilizzare atmosfere di gas inerti consentiti dalla legge.

3.3 METODI CHIMICI

Aggiunta di additivi

La scelta, per l'aggiunta di additivi cade su additivi naturali o artificiali che, per azione disidratante o antienzimatica, abbiano effetto antimicrobico. L'argomento, per la sua importanza, sarà sviluppata a parte nel successivo paragrafo.

Affumicatura

L'affumicatura è utilizzata soprattutto per carne, pesce, insaccati, e alcuni tipi di latticini (provole affumicate). L'azione chimica è dovuta ad alcune sostanze - in particolare il fenolo - che si sviluppano per combustione umida di particolari tipi di legno (quercia, castagno, faggio, ontano, ginepro)

3.4 METODI BIOLOGICI

Fermentazioni

La fermentazione è un processo di trasformazione degli alimenti, prodotto dall'azione di microrganismi che, in assenza di ossigeno, trasformano gli zuccheri in composti ad azione conservativa. Esempi: formaggi, yogurt, burro, crauti, salami e prosciutti, vino, birra, aceto, e, nella fase di preparazione iniziale, anche il pane. La durata della conservazione dipende dal tipo di alimento. Le antiche popolazioni conoscevano già la pratica delle fermentazioni: lo yogurth, per le carovane di cammellieri che attraversavano il deserto; la birra, presso i celti (le legioni dei Romani apprezzarono l'uso della birra quando si resero conto che il loro vino, ottimo in patria, ma andato "acido" con il passar del tempo e per l'azione degli sbalottolamenti delle marce forzate, non reggeva il confronto con la più stabile birra!)

4 APPARECCHIATURA DELLA TAVOLA

4.1 Introduzione

L'apparecchiatura, detta anche *mise en place*, del tavolo dipende dal tipo di ristorazione e dal livello dell'esercizio. Negli esercizi di tipo fast food si usa mettere una tovaglietta per ogni commensale; negli esercizi tradizionali italiani il tavolo viene coperto, in genere, con due tovaglie; quella di sopra viene sostituita per ogni cliente.

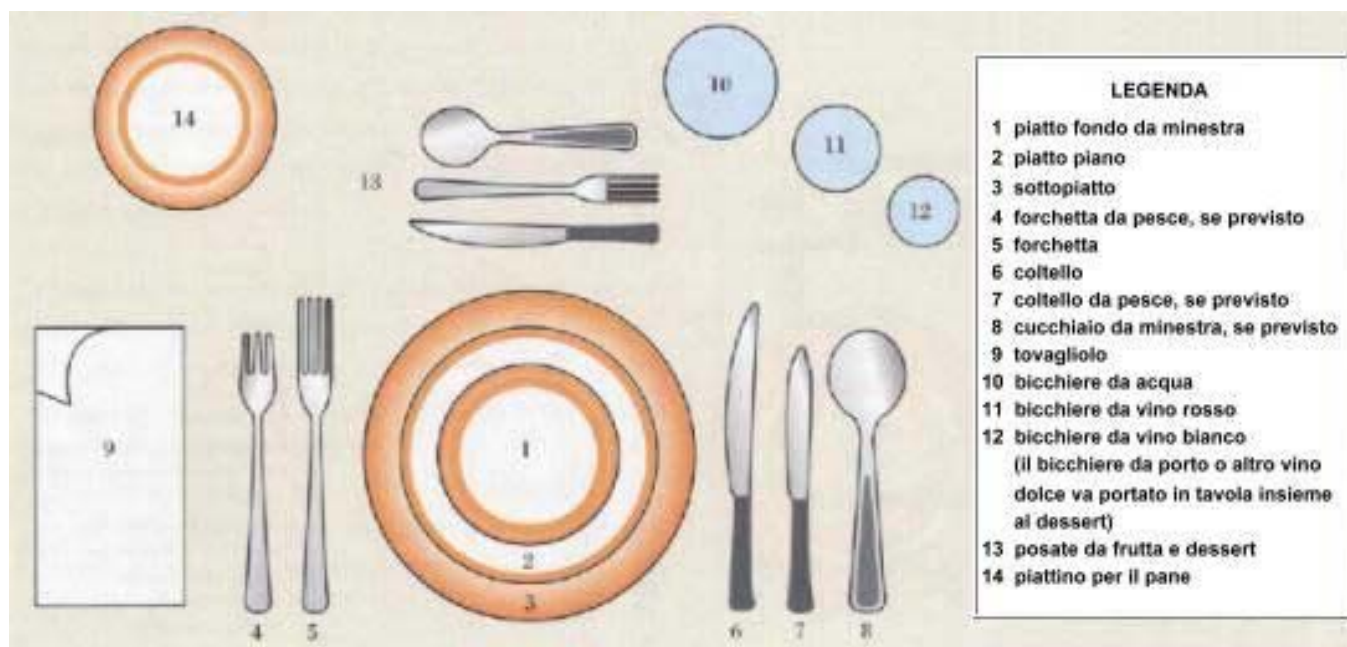
Per ciò che concerne la disposizione e la quantità dei singoli elementi per la *mise en place*, occorre fare attenzione a disporre le posate in modo che la loro base si trovi sulla linea del bordo inferiore del piatto ed a mettere i coltelli con la lama rivolta verso il piatto.

Servizio all'italiana: le porzioni vengono fatte prima di servire in cucina.

Servizio alla francese: si serve aiutati da un carrello porta vivande vicino ai commensali, abilitato anche per poter cucinare alcune pietanze.

Servizio all'inglese: consiste nel portare a tavola i vassoi e i clienti si servono da soli.

4.2 Come si apparecchia



La **tavola** deve essere grande abbastanza, in modo che i commensali siano a proprio agio; ma non deve neppure essere troppo grande, con distanze eccessive tra un invitato e l'altro, perché questo potrebbe raffreddare la conversazione: in pratica il numero dei commensali è proporzionale alle dimensioni della tavola, rotonda, ovale, rettangolare o quadrata che sia.

La **tovaglia** può essere di lino, di cotone, a disegni o in tinta unita, come si preferisce: l'importante è che sia adatta per il genere di ricevimento, più o meno elegante, e che si accordi con i piatti; prima di mettere la tovaglia bisognerebbe coprire il tavolo con un **mollettone** per proteggerlo dal calore e per attutire il rumore di piatti e bicchieri. Al posto della tovaglia si possono usare le **tovaglette all'americana**, una per ogni commensale; per questo tipo di servizio bisogna avere un bel tavolo, ma il pericolo di rovinarlo è molto maggiore rispetto a quando lo si copre con mollettone e tovaglia; anche se ne esistono di molto eleganti e preferibile utilizzarle per occasioni informali, in famiglia o tra amici e, soprattutto, solo a colazione, mai a pranzo.

Per abbellire la tavola un **centrotavola** sarà di sicuro effetto; le composizioni di fiori o di frutta disposti artisticamente vanno bene su qualsiasi tavola, mentre per una serata particolarmente romantica e raffinata una coppia di candelieri è l'ideale. Nella scelta del centrotavola occorre fare attenzione ad alcuni particolari: le composizioni devono essere basse e poco ingombranti per non ostacolare i movimenti e non impedire la vista ai commensali, e i candelabri devono essere alti, in modo che la fiamma ondeggiante non sia allo stesso livello degli occhi.

I **piatti**, posati su sottopiatto o direttamente sulla tovaglia, si dispongono ad uguale distanza l'uno dall'altro; se sono decorati con disegni, fregi, stemmi, questi devono essere rivolti verso il bordo del tavolo, in modo che la persona seduta possa vederli nella loro corretta posizione. Quando il servizio è effettuato da uno o più camerieri si apparecchia un solo piatto (a pranzo se c'è la minestra in brodo si mettono anche i piatti fondi o le tazze per il consommé) e i camerieri provvedono a cambiare i piatti per le altre portate; quando invece non c'è servizio, si possono apparecchiare fino a tre piatti, per l'antipasto, il primo e il secondo; gli altri saranno a portata di mano su un tavolino o su un carrello; ovviamente il numero di piatti necessari varia a seconda delle portate del menu.

Anche il numero delle **posate** necessarie varia a seconda del menu; la loro posizione è comunque fissa: alla sinistra del piatto le forchette, nell'ordine quella normale e quella da pesce; alla destra i coltelli, normale e da pesce, con la lama rivolta verso il piatto, e il cucchiaino da minestra; le posate da dessert si dispongono orizzontalmente davanti al piatto, la forchetta con il manico volto verso sinistra e il cucchiaino verso destra; tra i due può essere inserito anche il coltello da frutta nello stesso senso del cucchiaino. Oggi non si usa più apparecchiare le posate con i rebbi delle forchette e l'incavo del cucchiaino all'ingiu', un tempo invece questa disposizione era di regola per mostrare le cifre incise sulle posate.

I **bicchieri** vanno messi leggermente a destra del piatto davanti al coltello; devono essere almeno due, uno per l'acqua (più grande) e, alla sua destra, uno per il vino (più piccolo); se poi si servono più vini il numero dei bicchieri aumenta, ma vanno sempre posti a destra di quello per l'acqua (in questo caso, per l'acqua va bene anche un bicchiere senza stelo diverso dagli altri).

Il **tovagliolo** si posa sul piatto o a fianco delle posate: alcuni lo mettono a destra, altri a sinistra; per pranzi non molto importanti può anche essere piegato artisticamente e infilato in un bicchiere.

Il **pane** viene messo a tavola in appositi cestini portatane; a volte, anche se in Italia non è molto frequente, si apparecchiano dei piattini per il pane, a sinistra del piatto davanti alle forchette.

Sulla tavola non possono mancare **sale e pepe**; per pranzi informali basta una sola saliera e un solo macinapepe, mentre nelle occasioni importanti viene apparecchiata una piccola saliera ed un portapepe accanto ad ogni posto o tra due piatti.

Altri oggetti come la **formaggiera**, la **salsiera** o le **coppette lavadita** (quest'ultime praticamente in disuso), vengono portati a tavola solo se e quando sono necessari. Al contrario, sono **banditi portacenere e stuzzicadenti** (quest'ultimi, ufficialmente, non esistono: non si mettono a tavola e tantomeno vanno richiesti al cameriere o alla padrona di casa; in pubblico non devono essere utilizzati durante il pasto, ne' dopo; chi ne avesse proprio bisogno deve rimandare le operazioni di scavo o rimozione appartandosi nel bagno!).

L'**acqua**, se minerale va lasciata nella sua bottiglia originale, se di rubinetto va servita in una caraffa. Anche il **vino**, se pregiato va servito nella sua bottiglia, se comune presentato nella caraffa; il **vino rosso** va aperto in anticipo per farlo "respirare" e togliere così il tipico sapore di botte.

5 SICUREZZA SUL LAVORO

D.Lgs. 81/08 e succ. modifiche e integrazioni

Il 30 Aprile 2008 è stato pubblicato sul Supplemento Ordinario n. 108/L della Gazzetta Ufficiale il nuovo Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro così denominato "**D.Lgs. n. 81 del 9 Aprile 2008**".

Il *D.Lgs. 81/2008 (Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro)* sostituisce in via definitiva l'ex D.Lgs. 626/94.

Come per il precedente decreto, il datore di lavoro ha l'obbligo di organizzare il servizio di prevenzione e protezione dagli infortuni sul lavoro.

Il presente decreto legislativo si applica a tutti i settori di attività, privati e pubblici, con almeno un lavoratore e a tutte le tipologie di rischio.

In pratica il datore di lavoro ha i seguenti obblighi principali:

- 1) Effettuare la valutazione di tutti i rischi con la conseguente elaborazione del documento di valutazione dei rischi (DVR) previsto dall'articolo 28 del D.Lgs 81/08.
La redazione del DVR dovrà essere effettuata in collaborazione del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), del medico competente e con la partecipazione del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS).
Per le imprese fino a 10 addetti, al posto del DVR è consentita una autocertificazione scritta con cui il datore di lavoro dichiara di aver valutato i rischi che i lavoratori presentano e di aver provveduto alla loro eliminazione. Tale autocertificazione può essere effettuata fino al 30/06/2012 e dopo tale data non avrà più valenza.
Il DVR o l'autocertificazione vanno tenuti sul posto di lavoro e una copia va consegnata al RLS.
- 2) Designare il responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi (RSPP)
Il Responsabile del servizio di prevenzione e protezione dei rischi può essere interno all'azienda o esterno. Gli addetti e i responsabili dei servizi, interni o esterni, devono possedere le capacità e i requisiti professionali di cui all'articolo 32 del D.Lgs. 81/08, devono essere in numero sufficiente rispetto alle caratteristiche dell'azienda e disporre di mezzi e di tempo adeguati per lo svolgimento dei compiti loro assegnati.
Tuttavia nelle aziende a minor rischio il datore di lavoro può esercitare, direttamente, secondo l'art. 34 del suddetto decreto, i compiti di prevenzione e protezione dai rischi, in tal caso dovrà frequentare apposito corso di formazione.
- 3) Eleggere il Rappresentante dei Lavoratori (RLS) interno o territoriale mediante riunione dei lavoratori. Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza ha diritto ad una formazione particolare in materia di salute e sicurezza concernente i rischi specifici esistenti negli ambiti in cui esercita la propria rappresentanza. La durata minima dei corsi è di 32 ore.
Inoltre è obbligatorio comunicare all'INAIL il nominativo dell'RLS.

- 4) Designare i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e, comunque, di gestione dell'emergenza. Nelle imprese o unità produttive fino a cinque lavoratori il datore di lavoro può svolgere direttamente i compiti di primo soccorso, nonché di prevenzione degli incendi e di evacuazione. In entrambi i casi, per svolgere gli incarichi sopra citati, bisogna frequentare gli specifici corsi formazione previsti agli articoli 45 e 46 del D.Lgs. 81/08
- 5) Nominare il medico competente per l'effettuazione della sorveglianza sanitaria nei casi previsti dal presente decreto legislativo e inviare i lavoratori alla visita medica entro le scadenze previste dal programma di sorveglianza sanitaria e richiedere al medico competente l'osservanza degli obblighi previsti a suo carico nel presente decreto.
- 6) Fornire ai lavoratori i necessari e idonei dispositivi di protezione individuale, sentito il responsabile del servizio di prevenzione e protezione e il medico competente, ove presente.
- 7) Prendere le misure appropriate affinché soltanto i lavoratori che hanno ricevuto adeguate istruzioni e specifico addestramento accedano alle zone che li espongono ad un rischio grave e specifico.
- 8) Richiedere l'osservanza da parte dei singoli lavoratori delle norme vigenti, nonché delle disposizioni aziendali in materia di sicurezza e di igiene del lavoro e di uso dei mezzi di protezione collettivi e dei dispositivi di protezione individuali messi a loro disposizione;
- 9) Informare il più presto possibile i lavoratori esposti al rischio di un pericolo grave e immediato circa il rischio stesso e le disposizioni prese o da prendere in materia di protezione;
- 10) Adempiere agli obblighi di informazione, formazione e addestramento di cui agli articoli 36 e 37;

Il datore di lavoro che non rispetta questi adempimenti sarà penalmente responsabile ed esposto a sanzioni che possono arrivare all'arresto o il pagamento di ammende.

Di seguito è riportata una tabella con le relative sanzioni.

TABELLA SANZIONI

OBBLIGO	SANZIONE PENALE	SANZIONE AMMINISTRATIVA
➤ Mancata effettuazione della valutazione dei rischi	3-6 mesi	€2.500 - 6.400
➤ Mancata predisposizione del documento di valutazione dei rischi (DVR) o documento non conforme		€2.000 - 4.000
➤ Mancata definizione del programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento dei livelli di sicurezza		€1.000 - 4.500
➤ Mancata predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI)	2-4 mesi	€1.500 - 2.000
➤ Mancata nomina RSPP	3-6 mesi	€2.500 - 6.400
➤ Mancato coinvolgimento RLS	2-4 mesi	€1.500 - 2.000
➤ Mancata comunicazione INAIL del nominativo RLS		€50 - 300
➤ Mancata informazione e formazione del RLS	2-4 mesi	€1.200 a 5.200
➤ Mancata designazione degli addetti alle misure di pronto soccorso, prevenzione incendi e gestione delle emergenze	2-4 mesi	€1.200 a 5.200
➤ Mancata nomina del Medico Competente	2-4 mesi	€1.500 a 6.000
➤ Mancata sorveglianza sanitaria dei lavoratori		€2.000 a 4.000
➤ Mancata informazione dei lavoratori	2-4 mesi	€1.200 a 5.200
➤ Mancata fornitura ai lavoratori dei necessari DPI	2-4 mesi	€1.500 a 6.000
➤ Mancata convocazione della riunione periodica		€2.000 a 6.600
➤ Mancata formazione e addestramento dei lavoratori	2-4 mesi	€1.200 a 5.200