



Module 4

Competenze specifiche per il settore agroalimentare

1. Introduzione

- Le competenze specifiche del settore alimentare sono quelle necessarie che un individuo deve possedere per avviare e gestire un'impresa alimentare di successo.
- Queste competenze variano dalle norme sull'etichettatura e sul confezionamento alle capacità di comunicazione e di lavoro di squadra.
- Nel settore alimentare, non si tratta solo di saper cucinare o servire i clienti, ma anche di tutto ciò che sta dietro le quinte, per gestire un'attività di successo.
- Questo modulo vi illustrerà alcune di queste importanti competenze



2. Risultati dell'apprendimento

Alla fine di questo modulo, lo studente dovrebbe essere in grado di:

- 1) Dimostrare una conoscenza approfondita delle leggi e dei regolamenti sull'etichettatura e l'imballaggio degli alimenti
- 2) Discutere e riconoscere la qualità degli alimenti, la sicurezza, le indicazioni sulla salute e le norme igieniche
- 3) Descrivere e dimostrare il processo di sviluppo dei prodotti
- 4) Dimostrare una comprensione della creazione di un piano aziendale, inclusa una valutazione delle esigenze finanziarie di base, e condurre la pianificazione finanziaria, il controllo e la determinazione dei prezzi per la crescita aziendale
- 5) Comunicare in modo efficace e dimostrare adeguate capacità di lavoro di squadra e di gestione



3. Norme e legislazione

1. Norme

Leggi dell'Unione Europea sull'etichettatura e l'imballaggio

Il regolamento (UE) n. 1169/2011 stabilisce i principi generali, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti e in particolare l'etichettatura degli alimenti.

Le informazioni sugli alimenti sono definite come:

“Informazioni relative a un alimento e messe a disposizione del consumatore finale mediante un'etichetta, altro materiale di accompagnamento o qualsiasi altro mezzo, compresi i moderni strumenti tecnologici o la comunicazione verbale”.

Il regolamento si applica agli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare, che forniscono informazioni sugli alimenti ai consumatori. Si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi gli alimenti consegnati dalle collettività e gli alimenti destinati alla fornitura alle collettività.

Il regolamento si applica anche ai servizi di ristorazione forniti dalle imprese di trasporto quando la partenza avviene nei territori degli Stati membri ai quali si applicano i trattati.

3. Norme e legislazione

1. Norme

Leggi dell'Unione Europea sull'etichettatura e l'imballaggio

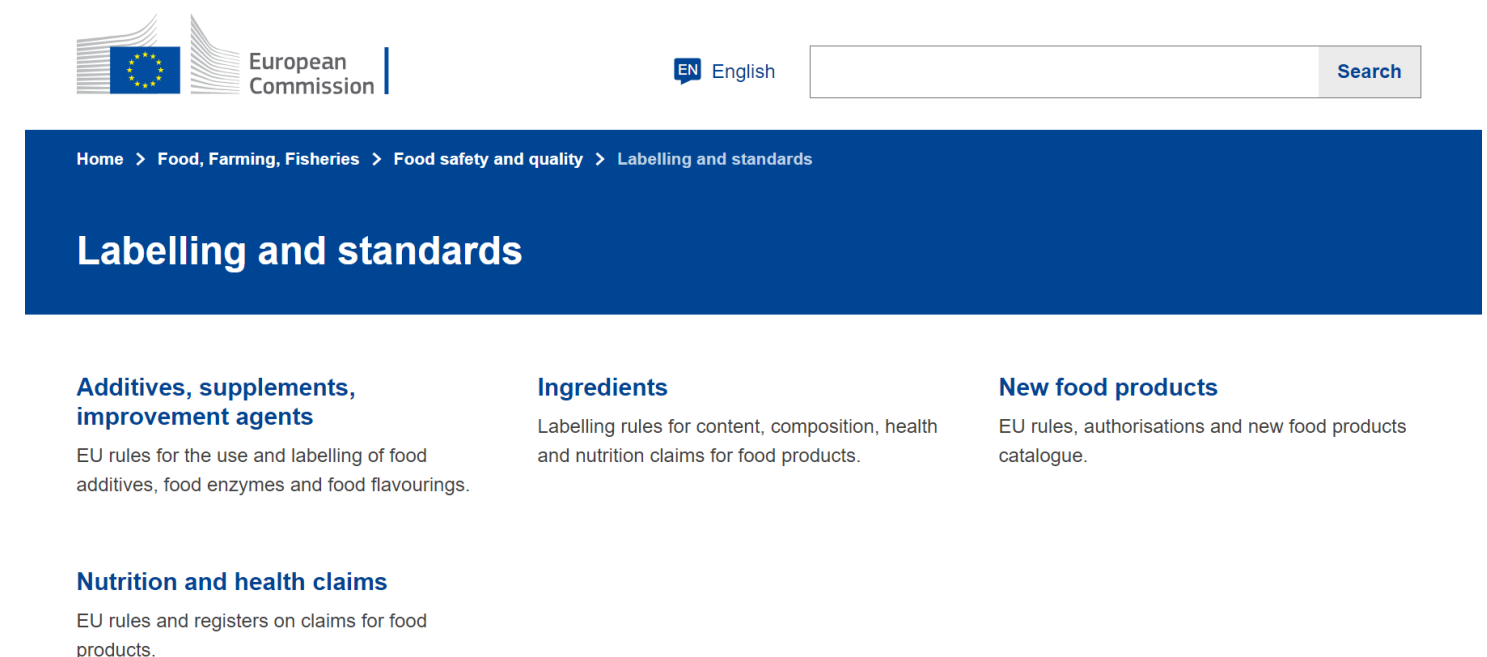
Come parte del Regolamento (UE) n. 1169/2011, l'obbligo di fornire informazioni nutrizionali si applica dal 2016.

Ciò fornisce una presentazione chiara e armonizzata di:

- Informazioni sugli allergeni ad es. noci, glutine, lattosio
- Informazioni nutrizionali
- Informazioni sull'origine- ad es. carne

Vedere il seguente collegamento per le linee guida aggiornate sull'etichettatura:

https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/labelling-and-standards_en



3. Norme e Legislazione

2. Etichettatura alimentare

Requisiti generali per l'etichettatura degli alimenti

Deve essere:

Preciso, chiaro e di facile comprensione, non deve trarre in inganno in particolare:

- a) **Caratteristiche generali:** Natura, identità, proprietà, composizione, quantità, durabilità, regione di origine, metodo di produzione
- b) **Effetti del cibo:** Attribuendo al cibo effetti di proprietà che non possiede
- c) **Caratteristiche uniche:** suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche uniche di tutti gli alimenti di natura simile possiedono le stesse caratteristiche cioè, presenza o assenza di determinati nutrienti
- d) **Aspetto:** Descrizione o rappresentazioni pittoriche, la presenza di un particolare alimento o ingrediente, mentre in realtà un componente naturalmente presente nell'alimento è stato sostituito con qualcos'altro.



3. Norme e Legislazione

3. Principi generali della legislazione alimentare

Informazioni alimentari obbligatorie sugli alimenti preconfezionati

Informazioni alimentari obbligatorie sugli alimenti preconfezionati Nel caso di alimenti preconfezionati, le informazioni alimentari obbligatorie devono:

- ✓ Apparire direttamente sulla confezione o su un'etichetta allegata
- ✓ Facilmente leggibile, ben visibile e, se del caso, indelebile
- ✓ Non nascosto, oscurato o sminuito da alcuna materia scritta o pittorica

Name of Food	List of Ingredients	Allergens	Quantity of certain ingredients
Net Quantity	Date Indication	Storage conditions/Conditions of use	Name and Address of Business
Origin	Instructions for use	Alcoholic Strength (If relevant)	Nutritional Declaration

3. Norme e legislazione

3. Principi generali della legislazione alimentare

Requisiti obbligatori per l'etichettatura

Nutrienti che devono essere dichiarati (Per 100g/ml di prodotto finale)

- Energia (kJ/kcal)
- Grasso (g)
- Saturati (g)
- Carboidrati (g)
- Zuccheri (g)
- Proteine (g)
- Sale (g)

Puoi anche includere altri nutrienti su base volontaria.

Esempio di etichetta alimentare

Energy	1075KJ/254kcal (18)	367KJ/89kcal (6)
Fat	2.3g (3)	0.8 (0.3)
of which: saturates	1.2g (6)	0.4g (2)
Carbohydrate	57g (22)	20g (8)
of which: sugars	1.4g (1)	0.5g (<1)
Protein	1.2g (2)	0.4g (1)
Salt	0.6g (10)	0.2g (3)
References intake of an average adult (8400KJ/ 2000kcal)		
	Typical value per 100g (%RI)	Typical value per 35g serving (%RI)

3. Norme e Legislazione

3. Principi generali della legislazione alimentare

Qualità e Sicurezza alimentare

L'UE mira a garantire elevati livelli di qualità e sicurezza alimentare dal campo alla tavola

L'implementazione di una politica integrata per la sicurezza alimentare garantisce standard elevati dal campo alla tavola:

Garantire sistemi di controllo efficaci e valutare la conformità agli standard dell'UE nei settori della sicurezza e della qualità degli alimenti, della salute degli animali, del benessere degli animali, dell'alimentazione degli animali e della salute delle piante all'interno dell'UE e nei paesi terzi in relazione alle loro esportazioni verso l'UE

Gestire le relazioni internazionali con i paesi extra UE e le organizzazioni internazionali in materia di sicurezza alimentare, salute animale, benessere animale, alimentazione animale e salute delle piante

Gestire i rapporti con l'Associazione europea per la sicurezza alimentare e garantire una gestione del rischio basata sulla scienza



3. Norme e Legislazione

3. Principi generali della legislazione alimentare

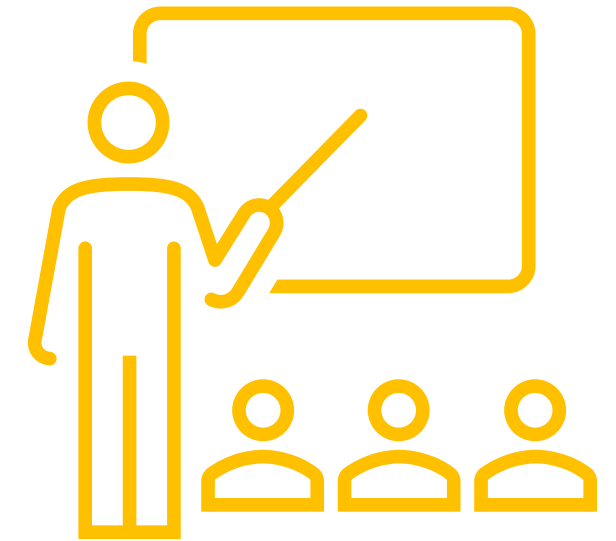
Piani di igiene alimentare

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

- **HACCP** (*Hazard Analysis & Critical Control Point*) si riferisce alle procedure che devi mettere in atto per garantire che il cibo che produci sia sicuro.
 - Queste procedure vengono messe in atto per creare il tuo sistema di gestione alimentare. Questo si basa sui principi generali dell'HACCP.
 - Il sistema di gestione della sicurezza alimentare svolge un ruolo importante in quanto consente di controllare i pericoli che potrebbero rappresentare un pericolo per gli alimenti.
- **HACCP aiuta a:**
 - Identifica cosa può andare storto
 - Piano per prevenirlo
 - Assicurati di farlo

Vedi il video per maggiori dettagli:

https://www.youtube.com/watch?v=8QGCnM5YrJg&ab_channel=fsai
TV



3. Norme e Legislazione

3. Principi generali della legislazione alimentare



3. Norme e Legislazione

4. Indicazioni nutrizionali e sulla salute

Indicazioni nutrizionali:

"qualsiasi indicazione che affermi, suggerisca o implichi che un alimento abbia particolari proprietà nutrizionali benefiche dovute a:

l'energia (potere calorifico) essa:

- (i) fornisce;
- (ii) fornisce a un'aliquota ridotta o maggiorata; O
- (iii) non fornisce;

i nutrienti o altre sostanze che (i) contiene; (ii) contiene in proporzioni ridotte o aumentate; o (iii) non contiene.'

Indicazioni sulla salute:

"qualsiasi indicazione che affermi, suggerisca o implichi l'esistenza di una relazione tra una categoria di alimenti, un alimento o uno dei suoi componenti e la salute."

ad esempio, questa bevanda ti aiuterà a sentirti più energico/questo cibo ti aiuterà a concentrarti, ecc

3. Norme e Legislazione

4. Indicazioni nutrizionali e sulla salute

- Norme dell'UE in materia di indicazioni nutrizionali e sulla salute
- Reg. 1924/2006
- Tutte le affermazioni sono chiare, accurate e basate su prove scientifiche
- Vedi il link: [EU Register of nutrition and health claims made on foods \(v.3.6\) \(europa.eu\)](https://ec.europa.eu/food/food/nutrition/claims/eu_register_of_nutrition_and_health_claims_made_on_foods_v36_en)

3. Norme e Legislazione

4. Allergeni

Le imprese del settore alimentare devono dichiarare la presenza di allergeni alimentari utilizzati come ingredienti nei loro alimenti (Commissione europea 2022).

Regolamento (UE) n. 1169/2011 (FIC)

Un allergene è qualsiasi sostanza normalmente innocua che provoca una reazione allergica immediata in una persona sensibile

Ci sono 14 allergeni identificati e questi devono essere dichiarati su un'etichetta alimentare per legge.

Cereals containing gluten	Crustaceans	Eggs	Peanuts
Fish	Soya beans	Nuts	Milk
Celery	Sesame seeds	Sulphur Dioxide and Sulphites	Molluscs
	Lupin	Mustard	

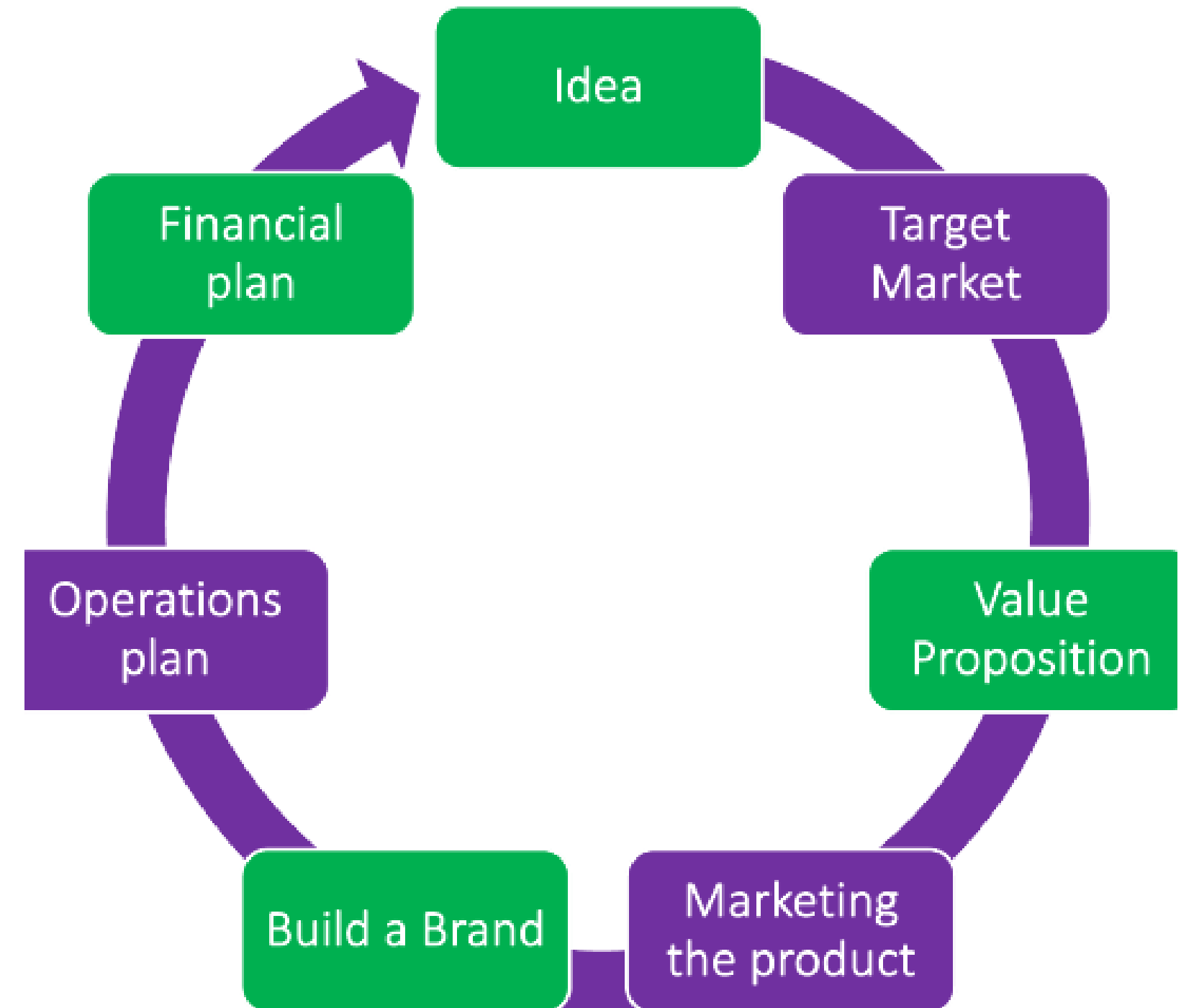
4. Sviluppo di Nuovi Prodotti

1. Programmazione Aziendale

Creare un Business Plan

Ogni attività inizia con una visione, che viene sviluppata e comunicata attraverso un business plan.

Un solido piano aziendale delinea obiettivi a breve e lungo termine, budget e qualsiasi altra risorsa necessaria per affermarsi.



4. Sviluppo di Nuovi Prodotti

Supporting Women in Agri-Food

agriwomenuaware.eu

2. Sviluppo di Nuovi Prodotti

Affinché un'azienda o un imprenditore possa introdurre con successo un prodotto nel mercato, è necessario superare diversi ostacoli.



Ci deve essere una conoscenza approfondita di:

- Mercato
- Consumatori
- Concorrenza

Il nuovo processo di sviluppo del prodotto è una guida sistematica per tutte le aziende e gli imprenditori in erba che aiuteranno a trovare un prodotto di alta qualità orientato al cliente che abbia le migliori possibilità di fare bene nei mercati altamente competitivi



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



4. Sviluppo di Nuovi Prodotti

Supporting Women in Agri-Food



agriwomenuaware.eu

2. Sviluppo di un nuovo prodotto



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union



4. Sviluppo di Nuovi Prodotti

aware
Supporting Women in Agri-Food

agriwomenuaware.eu

3. Finanziamenti

Sostegno finanziario

Esistono molti modi diversi per ottenere sostegno finanziario o sovvenzioni nei paesi europei:

Irlanda: uffici aziendali locali

Polonia: Rete di donne imprenditrici, The Leader's School

Belgio: Supporti regionali basati sul tuo settore

Regno Unito: supporti regionali

Italia: Women's Business Fund

Maggiori dettagli nel link nelle note sottostanti

FINANCIAL €
SUPPORTS

Let's talk about the financial supports available to you.



4. Sviluppo di Nuovi Prodotti

3. Finanziamenti

Progetto Finanziario

Un piano finanziario funge da tabella di marcia per la tua crescita economica, mostrando dove sei in questo momento, dove vuoi andare e come ci arriverai.

Conto economico

Mostra le tue spese, entrate e profitti per un determinato periodo

Income Statement Example
Anna OF INC.
Year Ended December 31, 2021

Revenues	Euro	1,000,000
Cost of goods sold		200,000
Gross profit		800,000
Operating expenses		
Selling, general; and administrative expense		357,7000
Interest expense		20,000
Depreciation and amortization expense		5,200
Operating income		417,100
Interest income		20,000
Net earnings before taxes		437,100
Income tax expense		240,000
Net income		197,100

4. Sviluppo di nuovi Prodotti

3. Finanziamenti

Rendiconto del flusso di Cassa

La pianificazione finanziaria implica anche la previsione di quanti soldi la tua azienda guadagnerà e spenderà nel prossimo mese, trimestre o anno.

Un rendiconto del flusso di cassa è un record di quanto ti aspetti di guadagnare dalle vendite e di quanto pensi di spendere per le spese.

Dettagli sulla posizione di cassa dell'azienda e sulla sua capacità di far fronte tempestivamente agli impegni monetari

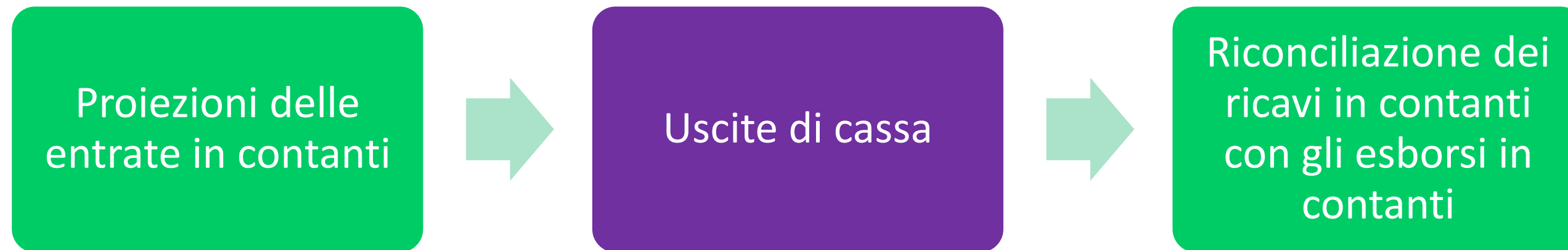
Un'impresa in fase di avviamento dovrebbe mostrare proiezioni mensili per il primo anno di attività

Cash Flow Statement Company Anna OF Inc FY Ended Dec 2021		
Cash Flow From Operations	Euro	
Net Earnings		2,000,000
Additions to Cash		
Depreciation		10,000
Decrease in Accounts Receivable		15,000
Increase in Accounts Payable		15,000
Increase in Taxes Payable		2,000
Subtractions From Cash		
Increase in Inventory		(30,000)
Net Cash from Operations		2,012,000
Cash Flow From Investing		
Equipment		(500,000)
Cash Flow From Financing		
Notes Payable		10,000
Cash Flow for FY Ended 31 Dec 2021		1,512,000

4. Sviluppo di Nuovi Prodotti

3. Finanziamenti

La proiezione del flusso di cassa



4. Sviluppo di Nuovi Prodotti

3. Finanziamenti

Il Bilancio

Un bilancio è un'istantanea della posizione finanziaria della tua azienda, ovvero quanti soldi hai, quanto riceverai e quanti soldi devi.

Un bilancio dovrebbe elencare:

Risorse: come fatture non pagate, denaro in banca e inventario.

Passività: denaro dovuto, saldi delle carte di credito, rimborsi di prestiti e così via.

Equità: per le piccole imprese, di solito si tratta dell'equità del proprietario, ma potrebbe includere azioni degli investitori, utili non distribuiti e proventi delle azioni.

Balance Sheet for Anna OF INC. On the 31 st of December 2021		
ASSETS	Euro	Euro
Non-current assets		2,150,000
Land and buildings	2,000,000	
Furniture	12,000	
Machinery	18,000	
Investments	120,000	
Current Assets		10,000
Inventory	1,000	
Debtors/ receivables	3,200	
Bank and cash	5,800	
TOTAL ASSETS		2,160,000
EQUITY AND LIABILITIES		
Owner's equity		1,700,000
Capital	1,700,000	
Non-current liabilities		440,000
10% Loan	440,000	
Current liabilities		20,000
Creditors/ payables	20,000	
TOTAL EQUITY AND LIABILITIES		2,160,000

Riferimenti

1. Brent Barnhart. (2021). *Social Media demographics to inform your brand's strategy in 2021*. Available: <https://sproutsocial.com/insights/new-social-media-demographics/>. Last accessed 23rd Feb 2022.
2. Ec.europa.eu. 2022. *Social media - statistics on the use by enterprises - Statistics Explained*. [online] Available at: <https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Social_media_-_statistics_on_the_use_by_enterprises#Types_of_social_media_used_over_time_.282013-2019.29> [Accessed 3 March 2022].
3. Europe Social Network Users 2022. Available: <https://www.emarketer.com/content/europe-social-network-users-2022>. Last accessed 23rd Feb 2022.
4. Food Safety. 2022. *Food information to consumers - legislation*. [online] Available at: <https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/food-information-consumers-legislation_en> [Accessed 11 February 2022].
5. Food Safety. 2022. *Food Safety*. [online] Available at: <https://ec.europa.eu/food/index_en> [Accessed 11 February 2022].
6. Food Safety. 2022. *Labelling and nutrition*. [online] Available at: <https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition_en> [Accessed 11 February 2022].
7. Fsai.ie. 2022. HACCP | Food Businesses | The Food Safety Authority of Ireland. [online] Available at: <https://www.fsai.ie/food_businesses/haccp/haccp.html> [Accessed 11 February 2022].
8. Needle, F., 2022. New Product Development Process: Everything You Need to Know. [online] Blog.hubspot.com. Available at: <<https://blog.hubspot.com/marketing/product-development-process>> [Accessed 11 February 2022].
9. Paul Burns (2016). *Entrepreneurship and Small Business Start-Up Growth and Maturity*. New York, United Kingdom: Bloomsbury Publishing PLC. 100-200.
10. Your Europe. 2022. *Food labelling - general EU rules*. [online] Available at: <https://europa.eu/youreurope/business/product-requirements/food-labelling/general-rules/index_en.htm> [Accessed 11 February 2022].