



## Prodotti alimentari: etichettatura e conservazione



## Che cos'è l'etichettatura?

- L'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo.



## Leggi sempre l'etichetta

- Oggi ad occhi chiusi non si deve comprare più nulla.
- I produttori hanno l'obbligo di scrivere:
  - che cosa c'è nella confezione
  - tutti gli ingredienti,
  - il peso,
  - il luogo e la ditta produttrice,
  - la data di durabilità o di scadenza
  - le modalità di conservazione e preparazione.



## La denominazione di vendita

- Denominazione “legale” (ovvero imposta per norma di legge) o nel nome consacrato da usi e consuetudini oppure in “una descrizione del prodotto accompagnata, se necessario, da informazioni sulla sua natura e utilizzazione, in modo da consentire all’acquirente di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso” (ad es. il burro dalla margarina)



## L'elenco degli ingredienti

- “Qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata”.
- Tutti gli ingredienti utilizzati sono indicati sull'etichetta e sono elencati in ordine decrescente di quantità presente nel prodotto.



## Quantità

- L'etichetta deve riportare la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale".
- "Se un prodotto alimentare solido è presentato immerso in liquido di governo, deve essere indicata anche la quantità di prodotto sgocciolato".
- L'obbligo di indicazione della quantità netta è escluso quando si tratta di "prodotti soggetti a notevoli cali di massa o volume".



## Data di scadenza e termine minimo di conservazione

Due sono i punti di riferimento nel “tempo” previsti come “indicazione obbligatoria”:

- il termine minimo di conservazione
- la data di scadenza



## Durabilità e scadenza

- Controllare la **data di durabilità** o la **data di scadenza** del prodotto prima dell'acquisto e consumarlo entro il termine consigliato sull'etichetta.
- Le date di scadenza e di durabilità sono valide finchè la confezione è integra e il prodotto è stato conservato come indicato in etichetta.
- Per tutti gli alimenti freschi o sfusi che non riportano alcuna data di scadenza, informarsi sulla durata e le modalità di conservazione.



## Indicazioni del produttore

Nelle etichette possono inoltre essere riportate le seguenti informazioni:

- tabella nutrizionale
- n° singole unità nella confezione
- data di produzione
- tipo di lavorazione
- Marchi di qualità: DOC, DOP, IGP, STG, DOCG



## Stabilimento di produzione

L'etichetta dice anche:

- Il nome (o la ragione sociale o il marchio depositato) e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nell'Unione Europea;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento.



## Lotto di produzione

- Il “numero di lotto” è presente su quasi tutti i prodotti alimentari, anche se di solito non ci facciamo caso.
- Identifica un certo gruppo di prodotti usciti dalla fabbrica con caratteristiche identiche.
- Per “lotto”, dice la legge, “si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche”.



## Modalità di conservazione

- Ricordatevi...le date di scadenza e di durabilità sono valide finchè la confezione è integra e il prodotto è stato conservato come indicato in etichetta.
- Quando si conserva seguire sempre le istruzioni per l'uso indicato sulle confezioni, comprese le modalità di conservazione.



## Modalità di conservazione

- Per tutti gli alimenti freschi o sfusi che non riportano alcuna data di scadenza, informarsi sulla durata e le modalità di conservazione.
- I cibi in scatola, che non devono essere tenuti in frigorifero, devono comunque essere conservati in modo da non subire eccessi di caldo o di freddo: la segnalazione conservare in "luogo fresco e asciutto" è una condizione da rispettare.



## Modalità di conservazione

- Carne, pesce, latticini, cibi pronti conservati dal negoziante in banchi refrigerati, devono essere trasportati al più presto nel frigorifero di casa.
- Quando è importante, in etichetta è indicata la temperatura alla quale il prodotto deve essere conservato: per lo più intorno ai 4°C che è la temperatura del frigorifero domestico.



## Modalità di conservazione

- Le confezioni gonfie, ammaccate, bagnate o addirittura rotte devono essere rifiutate, così come devono essere buttate quelle dalle quali, all'atto dell'apertura, escano gas o bollicine o nelle quali vi siano muffe o abbiano sapore, odore, consistenza non convincenti.
- Le confezioni deteriorate possono essere restituite al negoziante che deve sostituirle con altre integre.



## Modalità di conservazione

- Mantenere sempre i prodotti **refrigerati** e quelli **surgelati** alla temperatura indicata sulla etichetta e riporle, subito dopo l'acquisto, nel frigorifero o nel congelatore.
- Ricordarsi che il freddo non uccide i germi ma ne rallenta o impedisce la crescita.



## Istruzioni per l'uso

- Seguire sempre le istruzioni per l'uso indicate sulle confezioni, comprese le modalità di conservazione, dal momento dell'acquisto fino al consumo.
- Le istruzioni per l'uso sono obbligatorie quando il consumatore potrebbe confondersi.
- In ogni caso, si tratta di indicazioni molto utili: fa sempre comodo sapere quanti minuti deve cuocere un certo tipo di pasta, per non doverla assaggiare in continuazione.