

ETICHETTATURA ALIMENTARE



PIÙ INFORMATI PIÙ PROTETTI



PER INFORMAZIONI

Camera di commercio di Torino • Regolazione del mercato
Torino • Via Pomba 23 • Tel. +39 011 5716719 - 571671
tutela.consum@to.camcom.it • www.to.camcom.it/guidadiritto



ETICHETTATURA ALIMENTARE



L'etichetta non è solo un mezzo di promozione a disposizione delle aziende alimentari, ma è la carta d'identità dell'alimento, un'utile strumento per garantire la sicurezza alimentare e la salute del consumatore.



La normativa sull'etichettatura regola le modalità di indicazione delle informazioni, distinguendo quelle obbligatorie da quelle facoltative. La sua continua evoluzione tiene in considerazione non solo nuovi traguardi scientifici, ma anche e soprattutto le esigenze dei consumatori, per i quali l'etichetta rappresenta un corredo di informazioni, che permette loro di acquisire le indicazioni di cui hanno bisogno per scegliere il prodotto più adatto alle proprie esigenze, è un supporto che li accompagna nelle scelte e quindi negli acquisti.

È importante che i consumatori prestino sempre molta attenzione ai prodotti che acquistano leggendo integralmente l'etichetta, evitando di tralasciare alcune informazioni che sono fondamentali.

La lettura delle etichette, però, non è sempre immediata e facile... ecco allora alcuni suggerimenti per scegliere in maniera consapevole i prodotti.

QUALI SONO LE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE PER I PRODOTTI CONFEZIONATI?

- La denominazione di vendita
- l'elenco degli ingredienti
- la quantità
- il termine minimo di conservazione o la data di scadenza
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore, stabilito nella Comunità economica europea
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento

- il titolo alcolometrico volumico per le bevande alcoliche con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume
- il lotto di produzione
- le modalità di conservazione e di utilizzazione, qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto
- le istruzioni per l'uso, la normativa ne richiede l'indicazione solo se ritenute necessarie
- luogo d'origine o di provenienza, qualora l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto.

E PER I PRODOTTI SFUSI?

- La denominazione di vendita
- l'elenco degli ingredienti, salvo casi di esenzione
- le modalità di conservazione per gli alimenti rapidamente deperibili, ove necessario
- la data di scadenza, solo per le paste fresche o per le paste fresche ripiene
- il titolo alcolometrico volumico effettivo, per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume
- la percentuale di glassatura, per i prodotti congelati glassati.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA: QUALI SONO LE DIFFERENZE?

Spesso si fa confusione con i due termini pensando che siano sinonimi. In realtà hanno due significati diversi e non sono interscambiabili.

Il termine minimo di conservazione (TMC), che si applica ai prodotti che durano diversi mesi se non anni (es. biscotti, pasta, prodotti in scatola) è la data entro la quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche, purché mantenuto in adeguate condizioni di conservazione. Si trova indicato in etichetta con la dicitura: "da consumarsi preferibilmente entro o entro la fine". La data di scadenza si trova indicata sui prodotti rapidamente deperibili (es. carne fresca, pesce fresco), che possono costituire dopo breve tempo un pericolo per la salute del consumatore. Designa il limite di tempo entro il quale il prodotto deve essere consumato e si esprime con la dicitura "da consumarsi entro".

IMPARIAMO A LEGGERE ATTENTAMENTE L'ETICHETTA

Di fronte a parole sconosciute, cioè di cui non si conosce il significato, confrontare il prodotto con altri simili le cui informazioni in etichetta siano più semplici e comprensibili.

Valutiamo la quantità dei dati riportati in etichetta. Le etichette non devono essere troppo "povere" o troppo "ricche" di indicazioni, ma devono essere complete, avere cioè un numero adeguato di informazioni e facciamo attenzione che ci siano soprattutto quelle obbligatorie.

Attenzione alle indicazioni relative all'assenza di alcuni ingredienti, quali "Senza...", l'obiettivo dell'etichetta è informare su cosa contiene il prodotto e non cosa non contiene. Spesso indicazioni quali ad esempio "senza zuccheri" possono essere fuorvianti, se non valutate e lette con attenzione.

Scegliamo, per quanto possibile, i prodotti di stagione. Saranno al meglio le loro caratteristiche qualitative e nutrizionali, minori saranno i trattamenti di conservazione subiti e gli ingredienti poco desiderati, come ad esempio gli additivi.

Controlliamo il prezzo. Non sempre un prezzo alto è sinonimo di qualità e viceversa. A parità di prezzo valutiamo il peso e l'elenco degli ingredienti, in questo modo potremmo farci un'idea delle caratteristiche dell'alimento e scegliere, quindi, il migliore rispetto alle nostre esigenze e alle nostre "conoscenze" in materia.

