

L'ETICHETTA

L'insieme delle informazioni dell'etichettatura sono riportate non solo sull'etichettatura apposta sul prodotto, ma anche sull'imballaggio o sul dispositivo di chiusura. Tutte le indicazioni riportate nell'etichettatura devono essere scritte in lingua italiana.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

È il nome previsto dalle disposizioni che disciplinano quel prodotto particolare, oppure il nome dato dagli usi e dalle consuetudini, o semplicemente una descrizione della merce.

Solo la denominazione commerciale dice la vera qualità del prodotto.

Non bisogna lasciarsi ingannare dalle raffigurazioni riportate in etichetta.

INGREDIENTI

Nell'etichetta sono obbligatoriamente elencati tutti gli ingredienti che compongono il prodotto.

L'elenco deve rispettare un ordine decrescente in base alla quantità degli ingredienti, così da offrire un'idea della composizione del prodotto, permettere di scoprire la presenza di sostanze più o meno gradite ed effettuare un confronto con prodotti analoghi.

LE ETICHETTE DEGLI ALIMENTI

Scritto da Damiano Savin

Se si tratta di alimenti composti da un solo ingrediente, non è necessario che sia specificato, perché risulta comprensibile già dalla denominazione del prodotto.

Tra gli ingredienti sono compresi anche gli additivi e, vista la loro minima quantità, sono segnalati per ultimi.



GLI ADDITIVI

Gli additivi sono sostanze chimiche per lo più prive di valore nutrizionale. Servono a garantire la conservazione del prodotto o a conferire particolari caratteristiche agli alimenti.

I conservanti servono per impedire lo sviluppo di sostanze che alterano il prodotto e che possono nuocere alla salute;

gli antiossidanti hanno soprattutto la funzione di evitare che il colore del prodotto subisca variazioni; gli emulsionanti servono per legare bene i grassi e l'acqua; gli addensanti e i gelificanti rendono il prodotto spalmabile e pastoso; gli stabilizzanti trattengono l'umidità del prodotto e lo amalgamano meglio; gli antiagglomeranti impediscono che nel prodotto si formino grumi; gli acidificanti danno il gusto acidulo; gli esaltatori di sapidità rinforzano il sapore; i Sali di fusione facilitano la fusione di diversi formaggi e infine i coloranti servono, ovviamente, per colorare.

Gli additivi sono divisi in varie categorie e sono indicati con modalità diverse. Alcuni (coloranti,

LE ETICHETTE DEGLI ALIMENTI

Scritto da Damiano Savin

conservanti, antiossidanti, emulsionanti, addensanti ecc.) sono designati con il nome della categoria seguito dal nome specifico o dal corrispondente numero CEE (es. “antiossidante: acido L-ascorbico o E 300”).

Le sostanze aromatizzanti in etichetta sono chiamate “aromi naturali” o “aromi” (di origine sintetica).

Gli additivi indicati in etichetta sono tutti autorizzati dall’Unione Europea e sono utilizzati dai produttori solo se necessario e secondo le dosi prescritte.

Su alcuni alimenti si trova specificata la presenza di sostanze, additivi e coadiuvanti che possono nuocere a chi soffre di allergie o ipersensibilità:

cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e latticini, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

LA QUANTITA’

Sulla confezione deve essere sempre riportata la quantità del prodotto.

È importante controllare la quantità netta contenuta nell’unità di vendita e rapportarla con il prezzo, per evitare di acquistare una grande confezione, ma poca sostanza.

Nel caso di alimenti conservati in un liquido come l’acqua, l’aceto, la salamoia, per conoscere la quantità esatta, si deve fare attenzione al peso snocciolato.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E CONSUMO

I cibi freschi, sfusi o confezionati, sono i più delicati e, quando è rilevante, in etichetta è indicata la temperatura alla quale il prodotto deve essere conservato: in genere intorno ai 4°C che è la temperatura di un frigorifero domestico.

I cibi in scatola non devono essere conservati in frigorifero, ma vanno comunque sistemati in modo da non subire forti escursioni termiche, eccessi di caldo o di freddo. La segnalazione “conservare in luogo fresco e asciutto” non è un semplice consiglio, ma una condizione necessaria per garantire l'integrità del prodotto.

DATA DI SCADENZA O TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Nelle etichette devono essere riportati in modo chiaro gli ingredienti e la data di scadenza.

Qualora vi sia riportata la dicitura: “consumarsi preferibilmente entro il...” significa che se l'alimento è stato conservato correttamente può essere consumato anche dopo qualche giorno dalla data riportata.

Quando invece la dicitura indichi: “da consumarsi entro il...” oppure “scade il...” significa che dopo la data indicata il prodotto non può essere consumato e venduto.

LE ETICHETTE DEGLI ALIMENTI

Scritto da Damiano Savin

Il termine minimo di conservazione e la data di scadenza sono validi fin quando la confezione è integra e il prodotto è conservato come indicato in etichetta (in ambienti adatti, alle temperature previste, lontano da fonti di calore, in luoghi asciutti). In caso contrario l'alimento potrà risultare avariato anche molto prima della scadenza prevista.

NOME DEL PRODUTTORE O DISTRIBUTORE E IL LUOGO DI PRODUZIONE O DI CONFEZIONAMENTO

Tramite l'etichetta è possibile conoscere il nome e la sede del fabbricante o del confezionatore o del venditore di un alimento.

A volte il nome dell'operatore è sostituito da un marchio depositato.

Sempre si deve trovare indicata la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento.

Nell'etichetta di alcuni prodotti agroalimentari come il latte fresco e la passata di pomodoro deve essere indicato il luogo d'origine o di provenienza.

Il luogo d'origine o di provenienza di un prodotto offre informazioni diverse a seconda che si tratti di un prodotto trasformato o non trasformato. Nel primo caso sarà riportata la zona di coltivazione o di allevamento della

materia prima utilizzata prevalentemente nella preparazione e nella produzione del prodotto, nel secondo caso sarà segnalato il Paese d'origine ed eventualmente la zona di produzione.

Per l'olio di oliva extravergine è obbligatoria l'indicazione in etichetta del luogo di coltivazione e

di molitura delle olive.

CODICE DI IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO

Il codice che consente di identificare il lotto di appartenenza del prodotto si legge sulla confezione in forma di numero a più cifre o in forma alfanumerica ed è preceduto dalla lettera "L".

Tale iscrizione può essere sostituita dal giorno e dal mese del termine minimo di conservazione o dalla data di scadenza.

Il lotto di appartenenza del prodotto è utile per rintracciare sollecitamente partite difettose e toglierle dal mercato.