

LA DATA DI SCADENZA

Per quanto concerne la scadenza è bene fare subito molta chiarezza. La data di scadenza è un elemento fondamentale per organizzare e controllare la nostra dispensa. Un piccolo aiuto:

"da consumarsi entro..": va consumato assolutamente entro quella data e non oltre [ad esempio per il latte, lo yogurt, i formaggi freschi, gli alimenti deperibili].

"da consumarsi preferibilmente entro..." fino a quella data il prodotto garantisce le sue proprietà, ma può essere consumato anche per un breve periodo successivo alla data indicata [ad esempio per la pasta o il riso];

La data del preferibilmente può apparire:

- gg/mese = per prodotti che si conservano per meno di tre mesi. Esempio latte, mozzarelle, yogurt
- mese/anno = per prodotti che si conservano per più di tre mesi ma per meno di 18 mesi. Esempio pasta all'uovo, biscotti, merendine, maionese.
- Anno = per prodotti che si conservano per almeno 18 mesi. Esempio pelati in scatola, piselli e tonno in scatola, olive in salamoia.

Indicazioni
Obbligatorie riportate
per legge in etichetta

- Nome del prodotto
- Elenco degli ingredienti (menzionati in ordine ponderale decrescente)
- Quantitativo (peso netto/peso sgocciolato)
- Termini di scadenza
- Azienda produttrice
- Lotto di appartenenza
- Modalità di conservazione e eventualmente utilizzo

Etichette ricche di
indicazioni alimentari
sono sinonimo di
qualità del prodotto

PERCHE' LEGGERE L'ETICHETTA?

E' uno strumento che il consumatore può utilizzare per conoscere tutto ciò che è contenuto in quel determinato prodotto, dunque la lista degli ingredienti, la tabella nutrizionale, i termini di scadenza, le modalità di conservazione e la provenienza del prodotto. Il suo scopo è quello di tutelare e informare l'acquirente in modo corretto e il più possibile trasparente. Dal 1982 per legge l'etichetta deve riportare l'elenco degli ingredienti con nome specifico leggibile. Il governo ha poi emanato il D lgs 27/01/92 n. 109 che è il testo vigente secondo il quale devono essere riportate indicazioni obbligatorie in etichetta. Al contempo un'etichetta non deve mai indurre in errore sulle caratteristiche del prodotto, sulla sua natura, origine e qualità. Il consiglio è dunque quello di leggere molto attentamente l'etichetta e dunque tutti gli ingredienti in essa contenuti, è particolarmente importante per chi presenta problemi allergici, poiché potrà ponderare la sua scelta e conseguentemente il suo acquisto.

Per Ulteriori
Informazioni
Consulta:

ASL 5 Spezzino – Dipartimento di Prevenzione
S.C. Sicurezza Alimentare
Via Fiume, 137 - 19122 LA SPEZIA
Tel: 0187/534527-29-39 Fax: 0187/534507-40
sicurezza.alimentare@asl5.liguria.it

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

REG. CE 1169/2011
REG. CE 1924/2006
D.L.VO 109/1992
D.L.VO 77/1993



DIPARTIMENTO
DI PREVENZIONE
STRUTTURA COMPLESSA
SICUREZZA
ALIMENTARE

PER CAPIRE LE
ETICHETTE

LEGGERE GLI ALIMENTI



E' UNA
QUESTIONE
DI ETICHETTA



CODICE A BARRE

Altro elemento interessante è il codice a barre (composto da un insieme di barre, linee nere) attraverso il quale si risale alla provenienza nazionale ecco alcuni esempi: 80 Italia, 30 Francia, 57 Danimarca, 73 Svezia, 400 Germania, 76 Svizzera, 45/49 Giappone, 87 Olanda, 90 Norvegia. Ogni confezione è fabbricata utilizzando uno specifico materiale vediamo qualche esempio:

CA = cartone, AL = alluminio, PVC = polivinilcloruro, ACC = banda stagnata. Tutte queste indicazioni sono utili per poter smaltire e differenziare correttamente i rifiuti.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Quando sull'etichetta o nella pubblicità di un alimento figura uno o più indicazioni nutrizionali, che informano il consumatore sul possesso o meno di determinati nutrienti in misura maggiore o minore rispetto alla media degli altri alimenti appartenenti alla stessa categoria, è anche obbligatoria la presenza della tabella nutrizionale. Dal 13.12.2016 l'etichettatura nutrizionale sarà obbligatoria per tutti i prodotti alimentari confezionati.



IT
123
CE



ETICHETTE PIU' LEGGIBILI
INFORMAZIONI PIU' APPROFONDITE
DIVIETO DI INDICAZIONI FUORVIANTI

LE SANZIONI

Le violazioni delle disposizioni in materia di etichettatura sono sanzionate dal D.L.vo n. 181 del 23 giugno 2003.

TRACCIABILITA' E ORIGINE

Ultimamente si dà sempre maggiore importanza alla tracciabilità e alla sicurezza alimentare ad esempio nel settore ortofrutticolo e delle carni fresche per le quali sono entrate in vigore normative che dispongono l'applicazione di una "carta d'identità" da applicare alla frutta, alla verdura, all'olio di oliva, al miele, alle uova, al vino, ai prodotti ittici, al latte fresco pastorizzato e alle carni bovine e avicole. Sui cartelli e/o etichette da apporre sulla merce in vendita devono essere riportati: natura del prodotto, Origine (Stato o Nazione), varietà, categoria, Paese di nascita, allevamento e di macellazione, Zona di pesca/allevamento. Dal 2014 la normativa si estenderà anche alle carni di tutte le altre specie.

IL LOTTO

Per lotto di produzione si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche. Il Lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare. Esso è preceduto dalla lettera "L". Il Codice lotto può essere il giorno e mese di scadenza oppure un codice alfanumerico che consenta, comunque, di risalire in modo inequivocabile al giorno di produzione ed alle materie prime impiegate. Il Lotto è indispensabile nei casi in cui sia necessario ritirare dal mercato i prodotti alimentari non conformi al consumo umano.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Questa tipologia di informazioni che garantisce il mantenimento delle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche ottimali compresa la shelf-life del prodotto, è obbligatoria solo per quegli alimenti che necessitano di eventuali accorgimenti in merito al luogo di conservazione: "Conservare ad una temperatura non superiore a ...°C". Per gli alimenti di lunga durata, invece, le informazioni più utilizzate sono "Tenere lontano da fonti di calore" oppure "Tenere lontano dalla luce".

GLI ALLERGENI

Gli Allergeni sono una sostanza solitamente innocua per la maggior parte delle persone, ma che in taluni individui (soggetti allergici) è in grado di produrre manifestazioni di varia natura (asma, orticaria, etc.). Tutti gli alimenti possono potenzialmente causare allergie, pertanto dal 13.12.2014 l'obbligo di indicare gli ingredienti allergenici (Arachidi; Cereali con glutine; Crostacei; Anidride solforosa e solfiti; Latte; Lupino; Molluschi; Noci e frutta secca a guscio; Pesce; Sedano; Semi di Sesamo; Senape; Soia; Uova) si estende anche ai prodotti alimentari non preconfezionati.

GLI ADDITIVI

Gli additivi alimentari, non essendo propriamente degli ingredienti e non avendo alcun valore nutrizionale, sono sostanze che vengono aggiunte al cibo per conservarlo, presentarlo meglio cambiandone ad esempio colore o gusto. Sono classificati a seconda della funzione (antiossidante, antimicrobica, etc.) svolta negli alimenti e sono identificati da un numero e da una lettera. La lettera "E" indica che l'additivo in questione è riconosciuto e permesso in tutti i paesi dell'Unione Europea. Il numero che segue ne definisce la categoria:

- Coloranti (da E100 ad E199)
- Conservanti (da E200 ad E299)
- Antiossidanti (da E300 ad E322)
- Correttori di acidità (da E325 ad E385)
- Addensanti, emulsionanti e stabilizzanti (da E400 ad E495)
- Aromatizzanti, la legge prevede la loro indicazione in etichetta in modo generico come aromi.