

## LA DATA DI SCADENZA

Nell'etichettatura degli alimenti è obbligatorio indicare la durabilità del prodotto, cioè fino a quando l'alimento può essere consumato in sicurezza o mantenere le sue caratteristiche qualitative. Le indicazioni previste sono due: **Data di Scadenza** e **TMC**, e non sono intercambiabili. La **data di scadenza** è riservata ai prodotti altamente deperibili, che possono diventare pericolosi per la salute poco dopo il termine indicato. È preceduta dalla dicitura: "Da consumarsi entro ...", seguita da giorno, mese e (se necessario) anno. Superata la data di scadenza, l'alimento non deve essere consumato né venduto, perché potrebbe costituire un rischio microbiologico. Il **TMC** indica la data fino alla quale l'alimento mantiene le sue proprietà specifiche (gusto, aroma, consistenza), se correttamente conservato. È preceduto dalla dicitura: "Da consumarsi preferibilmente entro ..." o "Da consumarsi preferibilmente entro la fine di ...". Dopo il TMC l'alimento può perdere qualità, ma non diventa automaticamente pericoloso: può essere consumato purché l'imballo sia integro e non vi siano alterazioni evidenti. Il TMC può essere indicato in modi diversi: 1) gg/mese per prodotti che si conservano meno di 3 mesi. 2) mese/anno per prodotti che si conservano da 3 a 18 mesi. 3) anno per prodotti che si conservano oltre 18 mesi.

## ALLERGENI

Gli **allergeni** presenti in un **alimento** devono essere sempre indicati in etichetta e **messi in evidenza** all'interno dell'elenco degli ingredienti (ad esempio in **grassetto** o con un colore diverso). L'obbligo riguarda i principali 14 allergeni previsti dalla normativa europea. Se un ingrediente deriva da una sostanza allergenica, va comunque segnalato. In assenza di elenco ingredienti (es. vino), l'allergene deve essere indicato con una dicitura specifica. (VEDI OPUSCOLO SUGLI ALLERGENI)

## PERCHE' LEGGERE L'ETICHETTA?

È 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. Al giorno d'oggi le norme vigenti sono il REG UE 1169/2011 e D.Lgs 231/2017 secondo le quali 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 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

ASL 5 LA SPEZIA - DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
19122 La Spezia - Via Fiume 137 - piano 4<sup>o</sup>  
Tel. 0187/534565 fax 0187/5351134  
email: [alimenti.veterinaria@asl5.liguria.it](mailto:alimenti.veterinaria@asl5.liguria.it)



PER CAPIRE LE ETICHETTE

## LEGGERE ALIMENTI



E' UNA QUESTIONE DI ETICHETTA



## INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

- A) denominazione dell'alimento
- B) Elenco ingredienti
- C) Allergeni
- D) Quantità ingredienti
- E) Quantità netta
- F) Data di scadenza o termine minimo di conservazione
- G) Condizioni di conservazione/impiego
- H) Nome/ragione sociale e indirizzo dell'OSA
- I) Paese d'origine o luogo di provenienza (ove prevista)
- J) Istruzioni per l'uso se necessario
- K) Titolo alcolimetrico (se > 1,2% di alcol in volume)
- L) Dichiarazione nutrizionale

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Quando sull'etichetta o nella pubblicità di un alimento compaiono **indicazioni nutrizionali** - cioè messaggi che affermano o suggeriscono che un prodotto possiede particolari proprietà nutrizionali (ad esempio "ricco di fibre", "a basso contenuto di grassi", "senza zuccheri") - è **obbligatoria** la presenza della **dichiarazione nutrizionale**. La **tabella nutrizionale** deve riportare, per 100 g o 100 ml di prodotto, almeno i valori di: valore energetico, grassi, di cui acidi grassi saturi, carboidrati, di cui zuccheri, proteine, sale. La dichiarazione nutrizionale è **obbligatoria** per tutti gli alimenti **preimballati** commercializzati nell'Unione Europea dal **13 dicembre 2016**, salvo specifiche esenzioni previste per alcune categorie (ad esempio prodotti artigianali venduti direttamente dal produttore in piccoli quantitativi, erbe aromatiche, spezie, acque minerali, ecc.).

## LE SANZIONI

Le violazioni delle disposizioni in materia di etichettatura sono sanzionate dal D.L.vo n. 231 del 15 dicembre 2017

## TRACCIABILITÀ E ORIGINE

La tracciabilità permette di ricostruire l'intera storia di un prodotto, dal luogo e metodo di produzione fino al punto di vendita. Per diversi alimenti sono oggi previste norme specifiche che richiedono una **"carta d'identità del prodotto"** con l'indicazione dell'origine e di altre informazioni utili al consumatore. Sui cartelli o sulle etichette devono essere riportati, secondo il prodotto: **natura del prodotto, Paese di origine o provenienza, varietà** (per l'ortofrutta), **categoria commerciale, Paese di nascita, allevamento e macellazione** (per le carni), **zona di pesca o allevamento** (per i prodotti ittici).

## IL LOTTO

Il lotto è un insieme di unità di vendita di un alimento prodotte, fabbricate o confezionate in condizioni sostanzialmente identiche. Serve a identificare in modo univoco una partita di prodotto e a garantire una corretta gestione dei controlli e di eventuali ritiri o richiami dal mercato. Il lotto è stabilito dal produttore o dal confezionatore ed è preceduto dalla lettera "L". Può essere appresentato da: la data di scadenza o il termine minimo di conservazione, quando questi consentono univocamente di individuare il lotto, oppure un codice alfanumerico che permetta di risalire alla data di produzione e alle materie prime utilizzate.

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE/USO

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: ES. "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".

## ELENCO INGREDIENTI

L'elenco degli ingredienti deve riportare tutte le sostanze utilizzate nella preparazione dell'alimento, in ordine decrescente di peso al momento della loro incorporazione. Ogni ingrediente deve essere indicato con il proprio nome specifico mentre gli **allergeni** devono essere evidenziati (in grassetto, colore o sottolineatura). Quando un alimento contiene un ingrediente composto (ad esempio biscotti con ripieno), devono essere indicati anche i suoi componenti. I coadiuvanti tecnologici non devono essere dichiarati, mentre gli additivi vanno riportati con la loro categoria funzionale seguita dal nome o dal numero "E".

## 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.