PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 3 - numero 389 di giovedì 26 luglio 2001

Sicurezza...nell'etichetta

Dal ministero delle Politiche Agricole e Forestali informazioni utili per imparare a conoscere le indicazioni riportate nelle etichette degli alimenti.

Le etichette poste sui prodotti alimentari svolgono un'importante funzione di tutela per i consumatori.
Per questo motivo l'Ispettorato centrale repressione frodi del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha ritenuto opportuno divulgare, tramite il proprio sito, una sintesi delle principali caratteristiche dell'etichettatura degli alimenti, cioe' dell'insieme delle indicazioni riportate non solo sull'etichetta apposta sul prodotto, ma anche sull'imballaggio o sul dispositivo di chiusura.

Questa sezione del sito del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e' completata da schede informative sugli alimenti piu' comuni (latte, uova, formaggi...) e su prodotti utilizzati in agricoltura (mangimi, sementi, concimi, fitofarmaci).

Un'attenta lettura delle informazioni riportate in etichetta e' utile al consumatore per individuare il prodotto maggiormente rispondente alle proprie esigenze.

L'etichetta e la presentazione dei prodotti non devono trarre in inganno il consumatore: non devono pertanto evidenziare caratteristiche come particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi le possiedono, e neppure attribuire all'alimento proprietà curative o accennare proprietà farmacologiche.

Sui prodotti alimentari confezionati in vendita nel nostro Paese non puo' mancare, in lingua italiana, l'elenco degli ingredienti.

L'ordine di elencazione non e' quello alfabetico, bensi' gli ingredienti devono essere riportati in ordine di quantità decrescente.
Anche se gli ingredienti non vengono espressi in percentuale, l'elencazione fornisce utili informazioni per individuare la presenza di sostanze più o meno gradite e per effettuare un confronto fra prodotti analoghi.

L'elenco deve comprendere, se presenti, anche gli additivi, sostanze chimiche per lo più prive di valore nutrizionale, che hanno lo scopo di garantire la conservazione o di conferire particolari caratteristiche agli alimenti.
Alcuni additivi (coloranti, conservanti, antiossidanti, emulsionanti, addensanti ecc.) vengono designati con il nome della categoria, cui segue il nome specifico o il corrispondente numero CEE (es. "antiossidante: acido L-ascorbico o E 300").

Le sostanze aromatizzanti vengono designate in etichetta come "aromi naturali" o "aromi" nel caso siano di origine sintetica.
Sugli alimenti confezionati non possono mancare il termine minimo di conservazione o la data di scadenza.
La dicitura "DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL ..." è la data di preferibile consumo (o termine minimo di conservazione) fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue specifiche proprietà in adeguate condizioni di conservazione.

La dicitura "DA CONSUMARSI ENTRO IL ..." è il termine perentorio entro il quale il prodotto deve essere consumato ed è obbligatorio per i prodotti altamente deperibili dal punto di vista microbiologico; l'alimento non può assolutamente essere posto in vendita dopo tale data di scadenza.
Il termine minimo di conservazione e la data di scadenza restano validi se il prodotto è adeguatamente conservato; in caso contrario l'alimento potrebbe risultare "avariato" anche molto prima di tali data.

Le etichette devono riportare inoltre obbligatoriamente il luogo di origine o di provenienza nel caso in cui e' necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto o, per alimenti di uso non comune, è indispensabile specificarne le modalità di impiego, oppure se l'omissione del luogo di origine o di provenienza può indurre in errore l'acquirente.

Le frodi piu' frequentemente individuate dall'Ispettorato centrale repressione frodi del Ministero delle Politiche Agricole nell'etichettatura degli alimenti riguardano dichiarazioni false in merito alla provenienza, qualità, composizione, caratteristiche; indicazioni ingannevoli ed insidiose, mancata corrispondenza degli ingredienti dichiarati e mancata elencazione di quelli "indesiderati" (es. conservanti) o di minor valore (es. oli di diversa natura); "manipolazioni" della data di scadenza o di preferibile consumo.

Il testo completo.

I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale.

---

www.puntosicuro.it