



ETICHETTE ALIMENTARI

Cosa si cela nei nostri piatti

Leggere le etichette con attenzione è molto importante poiché esse sono lo strumento migliore per giudicare il prodotto prima dell'acquisto. Esistono etichettature obbligatorie e non.

Le obbligatorie nonché le più importanti sono:

- **DENOMINAZIONE DI VENDITA:** descrizione del prodotto;
- **ELENCO DEGLI INGREDIENTI:** le sostanze impiegate per la produzione del prodotto. Queste vengono indicate in ordine di peso decrescente; il primo ingrediente che troveremo scritto è dunque quello maggiormente utilizzato in termini di peso nella produzione dell'alimento;
- **QUANTITÀ NETTA IN PESO O VOLUME DEL PRODOTTO;**
- **TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:** è preceduto dalla scritta "da consumarsi preferibilmente entro". Non è richiesto per ortofrutticoli, vino, prodotti di panetteria che si consumano entro 24 ore, aceto, sale da cucina, zucchero, gelati monodose, gomme da masticare;
- **DATA DI SCADENZA:** riguarda i prodotti rapidamente deperibili che possono costituire dopo breve tempo un pericolo per la salute umana; in questo caso la dicitura presente in etichetta sarà: "da consumarsi entro...";
- **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E IMPIEGO:** presenti se il prodotto necessita particolari accorgimenti per la conservazione o l'utilizzo, come "conservare in frigorifero a...";
- **NOME E SEDE DEL PRODUTTORE O DEL CONFEZIONATORE;**
- **STABILIMENTO DI PRODUZIONE O CONFEZIONAMENTO;**
- **NUMERO DI LOTTO:** è il numero relativo alle unità di vendita prodotte e serve ad identificare l'insieme delle unità di vendita fabbricate in identiche condizioni di tempo e di luogo al fine di poterle ritirare dal commercio se nocive alla salute del consumatore;

- TITOLO ALCOLIMETRICO: va indicato per le bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume.