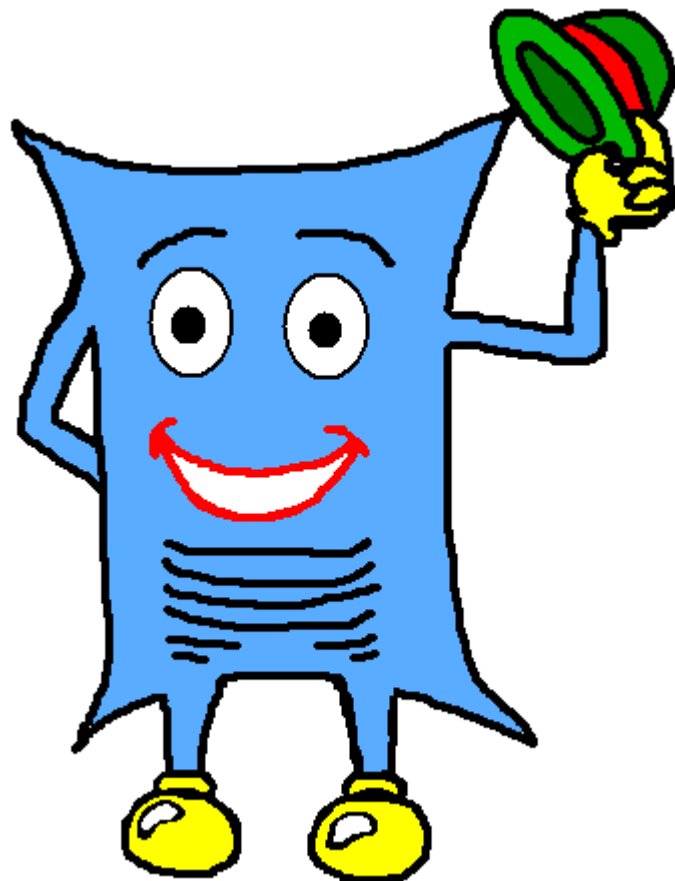


*"Ecco la mia etichetta"*



## Cos'è un' etichetta?

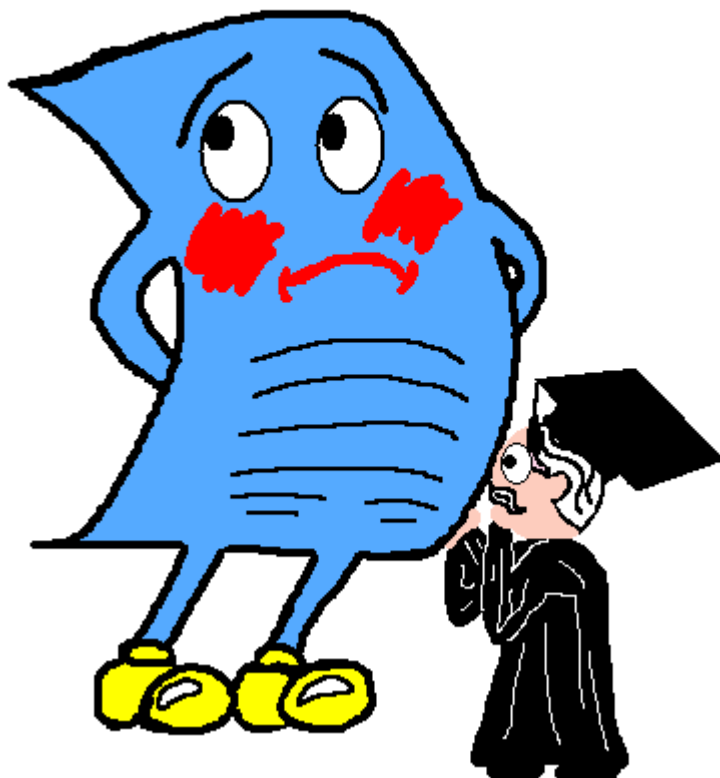
L'etichetta è la carta d'identità degli alimenti confezionati, che permette al consumatore di conoscere molte informazioni sui prodotti. E' costituita dai riferimenti, indicazioni, marchi di fabbrica o di commercio, immagini o simboli che appaiono su un prodotto alimentare.



## Quali caratteristiche deve avere per legge?

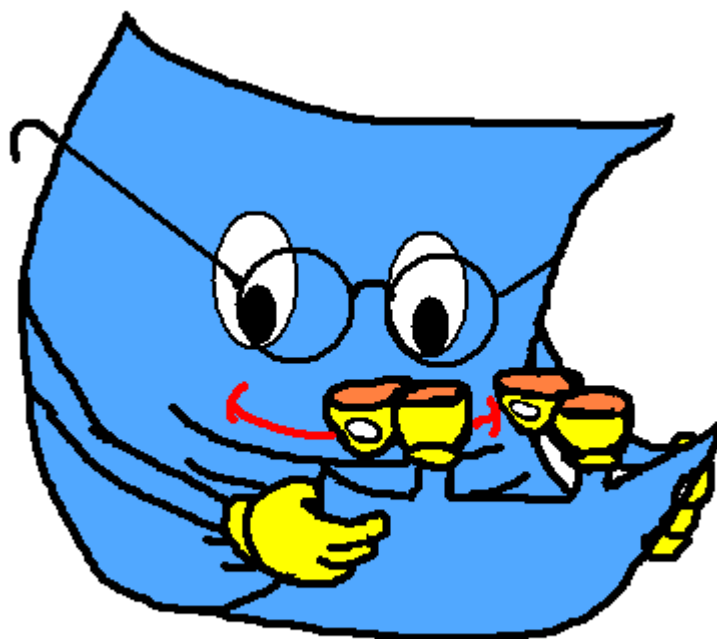
L'etichetta deve essere:

- ♦ Chiara
- ♦ Facile da leggere
- ♦ Facile da capire
- ♦ Scritta in maniera indelebile
- ♦ Stampata in lingua italiana



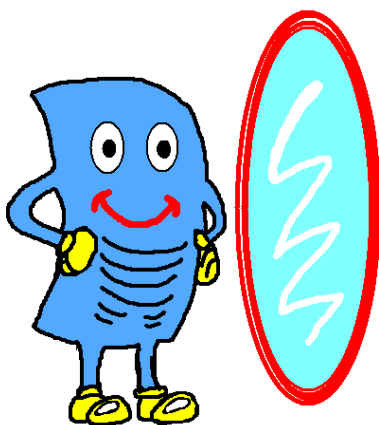
## Perché è importante leggere le etichette?

- ♦ permettono di conoscere, prima del suo consumo, molte informazioni sul prodotto che si deve acquistare
- ♦ permettono di scegliere il prodotto più adatto ad esigenze particolari come diete o allergie
- ♦ permettono di fare una miglior valutazione del rapporto qualità-prezzo dei prodotti.



## Quali sono le indicazioni obbligatorie?

1. La denominazione di vendita, cioè il nome del prodotto
2. L'elenco degli ingredienti
3. La quantità netta del prodotto in peso o volume
4. Il termine minimo di conservazione (o la data di scadenza per prodotti molto deperibili)
5. Le modalità di conservazione o d'impiego, se sono necessarie particolari precauzioni a causa della natura del prodotto
6. Il nome o la ragione sociale (il nome dell'azienda o della società) o il marchio depositato e la sede del produttore o del confezionatore o del venditore
7. Lo stabilimento di produzione o confezionamento
8. Il codice che riguarda il lotto
9. Il luogo d'origine o provenienza
10. Il titolo alcometrico volumico (cioè la quantità di alcol) per gli alcolici



Vediamo in dettaglio alcune delle indicazioni obbligatorie:

### **Cos' è la denominazione di vendita?**

E' la descrizione del prodotto prevista dalle regole nazionali e comunitarie (come "olio extravergine di oliva", "pasta fresca", "vino Doc"): permette al consumatore di conoscere la natura del prodotto in questione e distinguerlo da altri con cui potrebbe essere confuso.

Deve indicare:

- ♦ lo stato fisico del prodotto (liofilizzato, surgelato, in polvere, affumicato etc.).
- ♦ "irradiato" se sottoposto a radiazioni ionizzanti
- ♦ se è un prodotto Dop (Denominazione di Origine Protetta) o Igp (Indicazione Geografica Protetta)
- ♦ se è un prodotto biologico



## Cosa sono gli ingredienti?

Sono tutte quelle sostanze usate per la preparazione di un prodotto alimentare, che permettono ai consumatori di precisare la qualità di un prodotto. Sono di particolare aiuto nei casi d'allergie alimentari. Devono essere preceduti dalla specifica scritta ("Ingredienti") ed indicati in ordine di peso decrescente (da quello più presente a quello meno presente).

Se un ingrediente appare nella denominazione di vendita (ad es.: "biscotti al cacao"), deve essere indicato nell'elenco con la percentuale specifica in peso.



## Cosa sono gli additivi?

Sono tutte quelle sostanze senza alcun contenuto nutritivo aggiunte agli alimenti in qualunque fase della lavorazione, alla superficie o alla massa dei prodotti per:

- ♦ conservare nel tempo le caratteristiche chimiche, fisiche
- ♦ evitare l'alterazione spontanea
- ♦ dare particolari caratteristiche di sapore, odore, aspetto, consistenza

Sono indicati tra gli ingredienti, identificati ciascuno da una sigla specifica preceduta dal nome della categoria di appartenenza: il nome scientifico o la lettera "E" seguita da tre cifre (ad esempio: "acido citrico" oppure "acidificante E 330").



## Cosa sono gli aromi?

Sono sostanze che danno particolari odori e sapori agli alimenti.

Sono indicati negli ingredienti come:

- ♦ "aromi naturali" se la parte aromatizzante contiene solo sostanze o preparazioni aromatiche naturali
- ♦ "aromi", se la componente aromatizzante contiene sostanze artificiali, anche in piccolissima quantità.



## La quantità netta

La quantità dei prodotti deve essere indicata come peso netto e dichiarat:

- ◆ Per i prodotti solidi in unità di massa: chilogrammo (kg) o grammo (g).
- ◆ Per i prodotti liquidi in unità di volume: litro (L), decilitro (dl), centilitro (cl), millilitro (ml).
- ◆ Per i solidi immersi in un liquido (detto liquido di governo, come, ad esempio, acqua, soluzioni acquose, salamoia, succhi di frutta), oltre al peso netto, deve essere indicato il peso del "prodotto sgocciolato".



## Le modalità di conservazione e d'impiego

Sono le istruzioni per conservare ed utilizzare in modo ottimale il prodotto, evitando che deperisca o sia utilizzato in modo sbagliato per il suo consumo. Sono riportate in scritte come "conservare in luogo fresco e asciutto", o "conservare in frigorifero a non più di 4°".

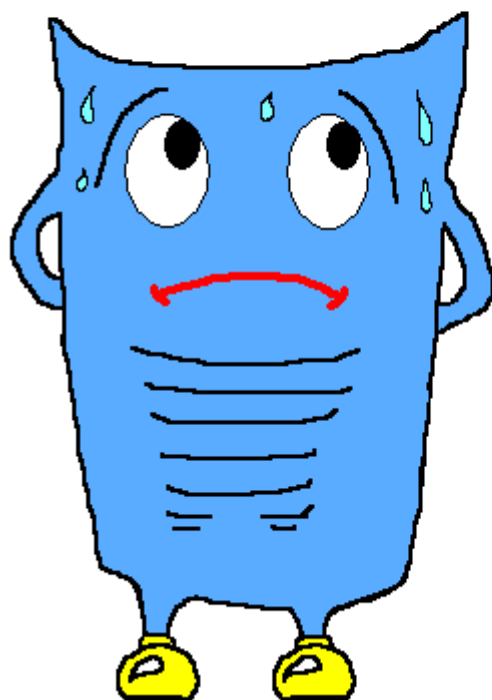


## Il termine minimo di conservazione e la data di scadenza

Mostra la data entro in cui l'alimento è garantito nelle sue proprietà dal produttore, purché sia rispettata la sua corretta conservazione, indicata dal produttore o dal confezionatore: esso va segnalato con la dicitura

- "da consumarsi preferibilmente entro:" seguita dal giorno.
- "da consumarsi preferibilmente entro la fine di:" seguita dal mese o dall'anno.

Non è richiesto per alcuni prodotti come gli ortofrutticoli freschi, articoli di panetteria e pasticceria, aceti, sale da cucina.



La data di scadenza sostituisce il termine minimo di conservazione sui prodotti facilmente deperibili, il cui consumo dopo breve tempo può costituire un pericolo per la salute umana (come latte e derivati, carni fresche, paste fresche con ripieno, pesce fresco).

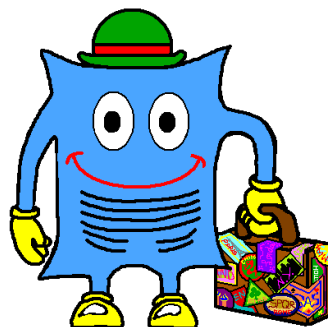
Dev'essere espressa in giorno, mese ed, eventualmente, anno, in una forma chiara, preceduta dalla dicitura:

- ♦ "*da consumarsi entro*", accompagnata dalle condizioni di conservazione e dalla temperatura, se necessaria per la conservazione del prodotto in maniera ottimale.

## Il luogo di origine o provenienza

A partire dal 2005 su tutti i prodotti sarà presente l'indicazione del luogo di origine o provenienza, cioè del paese di origine ed, eventualmente, della zona di produzione per i prodotti non trasformati e la zona di coltivazione o di allevamento della materia prima agricola utilizzata prevalentemente per quelli trasformati. L'indicazione del luogo di origine è già presente per alcuni prodotti:

- ♦ la carne bovina;
- ♦ la frutta e la verdura fresche;
- ♦ le uova;
- ♦ il miele;
- ♦ l'olio d'oliva vergine ed extravergine;
- ♦ i prodotti alimentari DOP (Denominazione di Origine Protetta) e i vini DOC (Denominazione di Origine Protetta) e DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).



## Il numero di lotto

E' il numero che indica le unità di vendita prodotte, di uno specifico prodotto alimentare: senza di esso un prodotto non può essere messo in vendita.

E' preceduto dalla lettera "L" ed è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto.



## L'etichetta nutrizionale

E' costituita dalle indicazioni sul contributo calorico degli alimenti, la percentuale di grassi, proteine, carboidrati, il contenuto di vitamine, sodio, fibre alimentari e sali minerali presenti in un prodotto.

E' facoltativa, ma diventa obbligatoria quando una particolare informazione nutrizionale è evidenziata attraverso la pubblicità di un prodotto (ad es. "senza zucchero", "senza grassi", "ricco di fibra" o i prodotti "light" e "a basso contenuto calorico"), o quando il prodotto è destinato ad un particolare tipo di alimentazione.



*Realizzato da MOVIMENTO CONSUMATORI Venezia  
Via Torino, 11/C – 30172 Venezia (VE)  
Tel. 041 5318393 – fax 041 5318620  
e-mail [venezia@movimentoconsumatori.it](mailto:venezia@movimentoconsumatori.it)*