

**RISPOSTE CORRETTE AL QUESTIONARIO:  
“L’ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI”**

L’etichetta dei prodotti alimentari è molto importante per noi consumatori e dovrebbe essere buona abitudine prestarle particolare attenzione quando si fa la spesa. L’etichetta contiene informazioni fondamentali sulle caratteristiche, la qualità e gli ingredienti dei prodotti. Non deve ingannarci attribuendo false proprietà a un cibo, ma deve riportare tutto ciò che è previsto dalla normativa di riferimento e deve essere il più possibile chiara, leggibile e veritiera. Vediamo quanto sei informato sull’argomento!

**1. A cosa serve l’etichetta?**

- A) indica obbligatoriamente se l’alimento è nutriente
- B) indica il marchio del prodotto
- C) fornisce informazioni sulla tipologia del prodotto, sulla sua composizione e sulle modalità di conservazione

**Risposta corretta C.**

L’etichetta è un strumento importante ed è utile al consumatore per avere informazioni sulle caratteristiche dei prodotti alimentari, sulla loro composizione in ingredienti e anche sulle modalità di conservazione, oltre alle indicazioni “nutrizionali” che possono essere presenti in etichetta. Lo scopo dell’etichetta è quello di fornire un’informazione corretta e trasparente sul prodotto, senza indurre in errore noi consumatori, che dobbiamo prestare però molta attenzione alla sua lettura. Inoltre, con la nuova normativa sull’etichettatura dei prodotti alimentari (Regolamento UE 1169/2011, che si applicherà dal 13 dicembre 2014), è stata introdotta la leggibilità dell’etichettatura, ossia è prevista una dimensione minima per i caratteri utilizzati in etichetta; inoltre ci sarà l’obbligo di indicazione le informazioni nutrizionali ed è stata ampliata la normativa riguardante gli allergeni estendendo l’obbligo di indicazione degli allergeni anche a settori diversi dall’industria alimentare, come per esempio la ristorazione collettiva.

**2. Gli ingredienti sono tutti indicati in etichetta?**

- A) si tutti, in ordine decrescente di quantità
- B) solo gli allergeni
- C) gli ingredienti degli ingredienti composti che corrispondono a più del 25% del prodotto

**Risposta corretta A.**

Sono considerati ingredienti tutti i prodotti alimentari (es: latte, farina, burro...), le sostanze nutritive da loro derivate (es: amido, glutine...), gli aromi, gli additivi, gli enzimi, che sono stati utilizzati per la preparazione di un determinato alimento destinato all'alimentazione. Non sono considerati ingredienti i coadiuvanti tecnologici perché di solito sono aggiunti nel corso del processo produttivo e non si ritrovano più nel prodotto finito.

### **3. Che cosa deve comparire obbligatoriamente in etichetta? Indica la risposta SBAGLIATA!**

- A) gli ingredienti, il peso netto e la scadenza
- B) il lotto e la ditta produttrice
- C) Il valore energetico e i nutrienti

**Risposta corretta C.**

Sull'etichetta devono essere presenti:

- la denominazione di vendita;
- l'elenco degli ingredienti, riportati in ordine di quantità decrescente;
- la data di scadenza;
- il nome e l'indirizzo del produttore o confezionatore;
- il quantitativo netto;
- l'elenco degli additivi (coloranti, conservanti, antiossidanti e altre sostanze simili);
- le sostanze aromatizzanti ("aromi naturali", "aromi");
- le modalità di conservazione e di utilizzazione;
- il luogo d'origine (per i prodotti non trasformati), più quello dov'è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale (per i prodotti trasformati);
- il nome e la sede del produttore e del confezionatore.

Con il nuovo Regolamento UE 1169/2011, che si applicherà dal 13 dicembre 2014, sull'etichetta è prevista l'obbligatorietà dell'indicazione delle informazioni nutrizionali.

### **4. Che differenza c'è tra "scade il..." e "da consumarsi preferibilmente entro..."?**

- A) "scade il..." si usa per i prodotti che si alterano facilmente dal punto di vista microbiologico
- B) "da consumarsi preferibilmente entro..." può essere posto in vendita anche oltre la data riportata sulla confezione
- C) nessuna differenza ma bisogna indicarli obbligatoriamente per frutta e verdura

**Risposta corretta A.**

Si parla di "scadenza" nel caso di un prodotto deperibile, che si altera facilmente dal punto di vista microbiologico. La data di scadenza è la data entro la quale un alimento può essere venduto e deve essere consumato; viene indicata con la dicitura "da consumarsi

entro..." o "scade il..." seguito, nell'ordine, dal giorno, mese ed eventualmente l'anno. Entro tale data il produttore garantisce la salubrità e le caratteristiche organolettiche del prodotto. Invece, in caso di prodotti meno deteriorabili, non si parla di scadenza ma di "termine minimo di conservazione" indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro..."

### **5. In che ordine vengono elencati gli ingredienti?**

- A) in ordine di importanza
- B) in ordine alfabetico
- C) in ordine decrescente di peso

**Risposta corretta C.**

Gli ingredienti devono essere elencati in etichetta in ordine decrescente di peso: il primo della lista è l'ingrediente presente in maggiore quantità, l'ultimo quello presente in minore quantità.

### **6. E' obbligatorio indicare gli allergeni?**

- A) sì, sempre
- B) solo se presenti in quantità superiore al 2%
- C) solo negli alimenti per celiaci

**Risposta corretta A.**

Con la nuova normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari (Regolamento UE 1169/2011) è stato ampliato l'obbligo di indicare la presenza di allergeni anche a settori diversi dall'industria, come per esempio la ristorazione collettiva. Inoltre, l'indicazione di qualsiasi ingrediente o derivato da una sostanza o un prodotto che provochi allergie o intolleranze dovrà figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto allergizzante, e la denominazione dell'allergene dovrà essere evidenziata attraverso un tipo di carattere distinto dagli altri ingredienti (per es: maggiori dimensioni, stile o colore).