

**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).