

# Sicurezza alimentare: Etichettatura degli alimenti

*La nostra rubrica intende contribuire per quanto possibile a rendere il consumatore più consapevole delle garanzie di sicurezza alimentare da richiedere agli alimenti. In questa ottica il primo passo da compiere è saper leggere l'etichetta di un alimento.*

La definizione di etichettatura di un alimento, così come riporta il Reg CE 1169/11, è *“Assicurare un'informazione chiara e corretta, in modo da non indurre il consumatore in errore sulle caratteristiche, le proprietà gli effetti dei prodotti che acquista”*

Il produttore ha il “dovere” di fornire le informazioni secondo regole ben dettagliate, ma a nostro avviso il consumatore, che ha il diritto di informazione, deve anche sapere leggere l'etichetta di prodotto alimentare al fine poter disporre di informazioni corrette per scegliere i prodotti con consapevolezza senza farsi distrarre da immagini o grafiche accattivanti.

Essere consumatori consapevoli significa pertanto conoscere a fondo le caratteristiche nutrizionali e igienico sanitarie di un alimento dalla produzione alla conservazione casalinga e a ciò contribuisce anche l'etichettatura che apposta su un prodotto può essere considerata la sua carta d'identità.

L'etichetta in primis deve essere chiara e leggibile, riportare informazioni leali che non inducano in errore il consumatore, deve essere scritta in lingua italiana (paese di commercializzazione) e se in più lingue, deve essere presente la versione italiana.

E' fondamentale sapere che alcune informazioni sono obbligatorie per tutti gli alimenti, altre sono previste solo in alcune tipologie di alimenti, altre sono facoltative.

Le informazioni possono variare in funzione della presentazione degli alimenti:

- **Prodotti sfusi:** prodotti venduti senza confezione su cui non è possibile apporre etichette (prodotti di pasticceria, ortofruttili, ecc.), le informazioni si troveranno quindi sui recipienti che li contengono o nel luogo dove sono esposti.
- **Prodotti preincartati:** prodotti confezionati nel luogo di vendita al momento dell'acquisto o comunque destinati ad una vendita “immediata” (salumi al taglio, formaggi ecc.) chiusi in un involucri o in un incarto.

I prodotti sfusi o preincartati soggiacciono, a regole di etichettatura “semplificate”:

- **Preimballati/preconfezionati:** l'imballaggio in cui l'alimento è stato confezionato dal produttore prima di essere messo in vendita, fa sì che il contenuto non possa essere modificato se non lo si è aperto. Fanno parte di questa categoria anche i prodotti destinati alla collettività (mense, catering, ospedali ecc.) o ad essere preincartati.

Informazioni obbligatorie per i preconfezionati:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico [...] che provochi allergie o intolleranza usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento;
- d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- e) la quantità netta dell'alimento;

- f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g) le condizioni particolari di conservazione e/o di impiego;
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti (l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto);
- i) il paese di origine o il luogo di provenienza, nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore;
- j) istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- k) il titolo alcolometrico effettivo per le bevande che contengono più di 1,2% di alcol in volume;
- l) una dichiarazione nutrizionale (dal 13/12/2016);
- m) dichiarazione ambientale (dal settembre 2020).



Per alcune tipologie di alimenti l'etichetta deve contenere informazioni specifiche per le quali esistono specifiche normative di settore: prodotti ortofrutticoli "origine categoria calibro", carni bovine "nato allevato macellato", miele, prodotti ittici "pescato allevato zona fao modalità di cattura", olio di oliva, uova "codice". Ci ripromettiamo di affrontare in seguito la descrizione delle etichette speciali di tali alimenti.

Ora vediamo qualche dettaglio.

Per quanto riguarda l'elenco degli ingredienti, è importante sapere che questi sono presenti in ordine decrescente di peso e che per gli oli occorre specificare l'origine vegetale, (per es. cocco, palma ecc.).

**Le sostanze che possono dar luogo ad allergia** vanno obbligatoriamente evidenziate utilizzando un carattere diverso rispetto agli altri per dimensioni, stile o colore, in modo da permetterne una rapida visualizzazione, e che vista la loro importanza è opportuno saperle riconoscere:

Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena), Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro), Lupini, Molluschi.

Le sostanze che possono indurre allergia vanno evidenziate anche sui menù dei ristoranti e nelle informazioni durante la vendita dei prodotti sfusi (accessibili al consumatore). Unica eccezione quando il prodotto stesso è mono-ingrediente e nella denominazione compaia l'allergene, per esempio latte, mozzarella, gamberi, uova, ecc.

N.B. Chiaramente queste sostanze sono quelle previste dalla normativa sulla etichettatura, tante altre sostanze possono dar luogo a intolleranze o allergie, ma non rientrano nell'argomento che trattiamo.

**Il tempo minimo di conservazione (TMC)** e la data di scadenza sono importanti, nessun alimento può essere venduto oltre tali date, e la loro differenza è importante anche ai fini della riduzione dello spreco alimentare. Il TMC viene stabilito dal produttore e riguarda caratteristiche specifiche, ma il consumo domestico non è perentorio (da consumarsi preferibilmente entro...), mentre la data di scadenza riguarda i prodotti molto deperibili ed è perentoria e oltre tale data può costituire un pericolo per la salute.

Il TMC è indicato come di seguito:

- ✓ per meno di tre mesi riportano l'indicazione del giorno e del mese
- ✓ per più di tre mesi ma non oltre diciotto mesi riportano l'indicazione del mese e dell'anno
- ✓ per più di diciotto mesi riportano l'indicazione dell'anno.

Alcuni prodotti, quali ortofruttili freschi, vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati e prodotti simili, bevande con un contenuto di alcol pari o superiore al 10 % in volume, prodotti della panetteria e della pasticceria, aceti, sale da cucina, zucchero, prodotti di confetteria, gomme da masticare, considerata la composizione, i trattamenti subiti e/o le modalità di impiego, non riportano per legge indicazioni riferite al TMC.

Importante anche la temperatura di conservazione da rispettare anche in casa e le condizioni d'uso, non rispettando le quali o l'alimento non è edibile o può nuocere alla salute (per es. la dicitura: da consumarsi previa cottura).

A completamento di questo breve excursus ricordiamo che vi è la possibilità per il produttore di apporre in etichetta informazioni volontarie dette claims, ma queste devono soddisfare i seguenti requisiti: basarsi su dati scientifici pertinenti, non devono essere ambigue né confuse, non devono indurre in errore il consumatore, non possono occupare lo spazio disponibile in etichetta per le informazioni obbligatorie.

*Rubrica a cura della Unità Operativa Semplice Dipartimentale SICUREZZA ALIMENTARE ANTIBIOTICORESISTENZA - Dr.ssa Alberta Natola e Dr.ssa Rosalia Ciraci*