

di **NICOLA SORRENTINO**

■ La prima cosa che osserviamo quando scegliamo un alimento da acquistare è il suo confezionamento. L'etichettatura è molto importante ed è la vera e propria carta d'identità di un prodotto alimentare, che deve fornire tutte le informazioni di cui l'acquirente necessita.

Quali informazioni è necessario che il consumatore conosca? Quali sono le indicazioni che devono essere obbligatoriamente presenti? La prima direttiva sull'etichettatura ali-

Non comprate niente senza leggere l'etichetta

mentare risale al 18 dicembre 1978. A partire dal 9 maggio 2018 è entrato in vigore il nuovo decreto legislativo 231/2017, che fornisce aggiornamenti in materia di etichettatura e pubblicità degli alimenti. Requisito fondamentale è che l'etichetta deve garantire trasparenza, evitando di trarre in inganno l'acquirente sulle effettive caratteristiche del prodotto. Le indicazioni da riportare obbligatoriamente comprendono la denominazione dell'alimento, l'elenco degli ingre-

dienti, le modalità di conservazione e la data di scadenza. Quest'ultima informazione non è sempre di facile reperibilità. Nonostante la dicitura «da consumare entro» sia ben evidenziata, l'informazione che dovrebbe seguire (data vera e propria di scadenza) spesso è collocata diversamente sulla confezione. Ciò comporta una ricerca difficoltosa.

L'acquirente deve essere informato su tutto ciò che è contenuto nel prodotto e, come specificato nel nuovo decreto,

è obbligatorio evidenziare gli ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze. Sono state determinate 14 famiglie di ingredienti che sono le maggiori responsabili di allergie e intolleranze. Se l'alimento contiene, anche solo in tracce, uno degli allergeni, è obbligatorio che venga segnalato in modo ben visibile. Cereali contenenti glutine, latte e latticini, pesce, molluschi, crostacei, frutta secca a guscio, sesamo, soia, sedano, senape, uova, lupini, arachidi e

anidride solforosa devono obbligatoriamente essere indicati in grassetto. Altro elemento di fondamentale importanza è il Tmc (Termine minimo di conservazione) che determina la data fino alla quale l'alimento mantiene le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. Sui prodotti preconfezionati, rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico e che possono costituire un pericolo per la salute umana, il Tmc è sostituito dalla data di scaden-

za. È vietata la vendita di prodotti che riportano la data di scadenza a partire dal giorno successivo a quello indicato sulla confezione. Il regolamento Ce 1924/2006 disciplina le indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari. Nessun messaggio inserito deve essere falso, ambiguo o fuorviante. Non deve incoraggiare consumi eccessivi del cibo. Non deve far nascere o sfruttare timori nei consumatori. Tutto ciò che vediamo su un'etichetta alimentare è regolamentato da norme europee e nazionali. Sta al consumatore capirne l'importanza.