



UNC
CONSUMATORI.IT

ABC etichette alimentari

31 Luglio 2017



Questo **ABC etichette alimentari** è un'utile guida per aiutare il consumatore ad orientarsi negli acquisti. Come una vera e propria carta d'identità dei prodotti, infatti, le etichette raccolgono le informazioni utili che consentono di **conoscere meglio gli alimenti** e di **guidare**

i consumatori verso acquisti consapevoli, senza indurli in errore.

Molto spesso i consumatori ci chiedono come deve essere fatta **un'etichetta a norma di legge**: innanzitutto, è bene sapere che, proprio secondo la legge, le informazioni devono essere facilmente leggibili e devono contenere obbligatoriamente le seguenti indicazioni:

- denominazione del prodotto;
- elenco degli ingredienti (in ordine decrescente rispetto alla quantità presente);
- termini di scadenza;
- modalità di conservazione;
- nome dell'azienda produttrice;
- sede dello stabilimento;
- lotto di appartenenza;
- luogo di origine, limitatamente ai casi previsti dalla legge;

Nonostante le norme siano rigorose, non sono però rari i casi di irregolarità e, secondo quanto ci viene segnalato ai nostri sportelli, le anomalie che si presentano più di frequente riguardano **prodotti venduti oltre le data di scadenza, etichette poco trasparenti, pesi non corretti**.

Ecco allora come difendersi:

- evitare l'acquisto di alimenti che presentano **etichette non facilmente comprensibili**;
- fare attenzione al **prezzo al kilo o al litro**;
- ricordare che anche nel caso di **prodotti sfusi**, il venditore dispone di un elenco degli ingredienti a cui si può accedere, richiedendolo;
- **conservare sempre gli scontrini** da esibire nel caso in cui ci si accorga di eventuali anomalie una volta arrivati a casa;

- **tornare dal rivenditore con l'alimento "anomalo"** cercando di risolvere bonariamente il problema facendosi cambiare l'alimento o facendosi rimborsare;
- **conservare il prodotto**, anche se è stato aperto, nella sua confezione originale e nelle condizioni in cui è stato acquistato (congelatore o frigorifero o luogo fresco e asciutto).
- **se il rivenditore non riconosce il difetto** oppure si è verificato un danno a seguito del consumo dell'alimento non regolare bisogna seguire le vie legali rivolgendosi, a seconda del caso, alle strutture di intervento che sono le Aziende Sanitarie Locali (ASL) in cui sono presenti i Servizi di Prevenzione (SIAN e Servizi Veterinari), i Carabinieri dei NAS, l'Ispettorato "Repressioni Frodi", il Corpo Forestale dello Stato, le Capitanerie di Porto (per i prodotti ittici), le Polizie Locali.

Per segnalare eventuali casi di difformità rinvenute, è possibile contattare l'Unione Nazionale Consumatori all'indirizzo segnalazioni@consumatori.it; per maggiori informazioni sul tema, visitare il blog www.sicurezzalimentare.it

Autore: Agostino Macrì

Data: 31 luglio 2017