



UNC
CONSUMATORI.IT

Insalata in busta, le regole per il commercio

08 agosto 2015

L'insalata in busta, i preparati di verdura per minestrone e contorni, le macedonie in vasetto sono prodotti di IV gamma: ecco a cosa deve fare attenzione il consumatore quando li acquista...

- 1) Nei supermercati e nei negozi i prodotti ortofrutticoli di IV gamma dovranno essere mantenuti ad una temperatura inferiore a 8°C.
- 2) E' consentita l'aggiunta di ingredienti di origine vegetale non freschi o secchi, ma in quantità non superiore al 40% del prodotto finito.
- 3) Sulla confezione dovranno essere riportate, "in un punto evidente dell'etichetta, in modo da essere facilmente visibili e chiaramente leggibili":
 - a. "prodotto (oppure il tipo di prodotto, ad es. insalata) lavato e pronto per il consumo", o "prodotto lavato e pronto da cuocere";
 - b. le istruzioni per l'uso per i prodotti da cuocere;
 - c. la dicitura: "conservare in frigorifero a temperatura inferiore agli 8°C";
 - d. la dicitura: "consumare entro due giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza", a meno che il prodotto è da cuocere nella confezione integra. Non ci saranno più equivoci, insomma, sulla durata dell'insalata una volta aperta la confezione.

Ricordiamo che, qualora si riscontrassero delle irregolarità o i consumatori volessero ulteriori informazioni sull'insalata in busta, è possibile contattare i nostri esperti attraverso lo sportello sul nostro sito, [clicca qui](#)

Autore: Agostino Macri

Data: 10 agosto 2015

