

# Professione etichetta

## La carta d'identità di un alimento (I<sup>a</sup> parte)

Quando ci si accinge all'acquisto dei cibi, spesso non si possiedono conoscenze sufficienti per comprendere in modo consapevole ciò che si andrà a mangiare e quali differenze ci siano su uno stesso prodotto di marchi diversi. Ma soprattutto spesso si ignora lo strumento primario che si possiede, cioè l'**etichetta** del prodotto, che si configura come una vera e propria "carta d'identità". Da questa poi può scaturire il concetto del rapporto qualità-prezzo; a volte un prodotto di marca effettivamente dal punto di vista compositivo e gustativo si rivela migliore di un prodotto anonimo, ma in altri casi può capitare di trovare prodotti di marche ignote validi dal punto di vista organolettico e nutrizionale.

I mass media ci bombardano di informazioni, la pubblicità condiziona i nostri acquisti, ma il consumatore di questo nuovo millennio è bene che possieda piccoli strumenti quotidiani per procedere ad un acquisto responsabile; il che significa essere consapevoli di quando si mangiano "schifezze" rispetto a quando si scelgono alimenti maggiormente validi dal punto di vista qualitativo.

Per poter decifrare pertanto l'etichetta di un prodotto alimentare occorre sapere innanzitutto che esiste una rigida e dettagliata normativa a livello nazionale ed europeo, che impone certe informazioni (D.l.vo 109/92 e succ. modifiche).

Quando abbiamo un alimento confezionato tra le mani ciò che ci balza all'occhio, oltre alla forma accattivante del packaging, senza dubbio è il nome, che in realtà è una menzione commerciale, poiché la denominazione legale di vendita è la frase che precede l'elenco degli ingredienti. Se la denominazione legale di vendita contiene degli ingredienti in grado di caratterizzarlo (in linguaggio tecnico il "**quid**") il produttore deve mettere obbligatoriamente in evidenza la % di tale ingrediente. Per esempio se vado ad acquistare un succo di arancia, il produttore mi deve porre in evidenza la % di arancio presente. Se ho dinanzi a me marchi diversi, sicuramente dovrò essere in grado di attuare la mia scelta in funzione della % indicata.

Legalmente parlando l'etichetta deve assicurare la corretta e trasparente informazione al consumatore e deve essere effettuata in modo da:

- a) non indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare e precisamente sulla natura, sulla identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla conservazione, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto stesso;
- b) non attribuire al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;
- c) non suggerire che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche;
- d) non attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana né accennare a tali proprietà, fatte salve le disposizioni comunitarie relative alle acque minerali ed ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.

La prima verifica che si attua durante l'acquisto è quello della verifica della **scadenza**. Ma a seconda del prodotto anche questa mostra forme differenti.

Nei prodotti deperibili, cioè che tendono ad alterarsi più velocemente e necessitano di modalità di conservazione particolari come la refrigerazione, sulla confezione viene indicata la data di scadenza nella forma "**da consumarsi entro...**". Nei prodotti non deperibili, cioè quelli maggiormente stabili, la scadenza viene riportata come termine minimo di conservazione nella formula "**da consumarsi preferibilmente entro...**/entro la fine di...". Ma

qual è la differenza e cosa accade se si consuma dopo la data indicata?

Nel primo caso la scadenza ha un significato ben preciso: se il prodotto viene conservato secondo le modalità indicate in etichetta (solitamente in frigorifero ad una certa temperatura) il produttore assicura che le caratteristiche organolettiche, chimiche e microbiologiche del prodotto sono idonee sino alla data indicata, la quale è stata stabilita attraverso precise indagini analitiche. Se si consuma l'alimento il giorno successivo l'idoneità al consumo non è assicurata e l'alimento, oltre probabilmente a mostrarsi alterato, può fare male. Potrebbe sembrare anche idoneo al sapore, ma ciò non significa che ci possano essere microrganismi o loro prodotti invisibili in grado di provocare malattia o molecole chimiche formatesi potenzialmente cancerogene. E' anche plausi-



bile che se l'alimento, anziché essere conservato idoneamente in frigorifero, abbia subito sbalzi termici notevoli possiede una scadenza anticipata rispetto a quella indicata in etichetta. Se si consuma per esempio uno yogurt, che è stato fuori frigo una mattinata intera, oltre a non trovar più i fermenti lattici vivi, potrebbe non fare bene, soprattutto se è scaduto da un giorno. Nel caso invece di un termine minimo di conservazione (tmc) se si consuma l'alimento il giorno dopo non è che vi siano caratteristiche microbiologiche tali da nuocere alla salute, ma molto probabilmente il prodotto può aver perso le sue caratteristiche organolettiche, come aroma, consistenza e sapore, tali da renderlo differente rispetto le aspettative. Un esempio può essere un biscotto – è talmente povero di acqua, che non avrà tanti batteri in grado di sviluppare, a parte forse qualche muffa, ma sicuramente dopo scadenza perderà fragranza ed aroma. Ciò non toglie però che anche in questo caso lo si debba conservare come indicato (nel caso del biscotto in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore), per evitare che chimicamente il prodotto muti le sue caratteristiche.

Il primo consiglio, dunque, è quello di valutare la scadenza all'acquisto unitamente ad una conservazione idonea a seconda della tipologia di prodotto, avendo ben chiara la differenza del significato delle due forme che possiamo riscontrare nella sua espressione.



**Serena Pironi**

Tecnologo Alimentare

Presidente dell'Ordine dell'Emilia Romagna,

Toscana, Marche ed Umbria

presidente@otaemilia-aggregati.it