

Come deve essere l'ETICHETTA:

In Italia, il decreto legislativo n. 109 del 27/01/1997 ha regolamentato la materia. L'etichetta deve essere chiara, trasparente e non ingannevole **Indicazioni obbligatorie:**

Nome del prodotto.

Utile soprattutto per prodotti nuovi o meno pubblicizzati.

Elenco degli ingredienti.

Vengono indicati in ordine di quantità, cioè da quello presente in maggior quantità a quello utilizzato in quantità minore.

Quantitativo (peso netto e peso sgocciolato)

In caso di conserve in un liquido (acqua, aceto o salamoia), deve essere indicato anche il peso del prodotto sgocciolato.

Titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume.

Additivi.

Se sono presenti nel prodotto devono essere indicati col loro nome o con la sigla europea (la "E" seguita da un numero).

Termine minimo di conservazione.

Il termine minimo di conservazione è la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà se conservato adeguatamente. Va indicato con la dicitura *"da consumarsi preferibilmente entro"* seguita dalla data.

Termini di scadenza.

È la data entro la quale il prodotto alimentare va consumato; deve essere indicata con la dicitura *"da consumarsi entro"* seguita dalla data.

Questa indicazione non è obbligatoria per alcuni prodotti come gli ortofrutticoli freschi (comprese le patate, che non siano stati sbucciati o tagliati e che non abbiano subito trattamenti), i vini, i prodotti della panetteria e della pasticceria (che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione), gli aceti, il sale da cucina, gli zuccheri allo stato solido, le gomme da masticare e i gelati monodose; *è vietata la vendita dei prodotti che riportano la data di scadenza a partire dal giorno successivo a quello indicato sulla confezione.*

Istruzioni per l'utilizzo.

Soprattutto se è necessario un trattamento prima del consumo, come ad esempio la cottura, o sulle modalità di conservazione, una volta aperta la confezione, se diverse dalla conservazione dell'alimento confezionato.

Azienda produttrice, distributore, luogo di produzione, il lotto di appartenenza.

Questi dati sono fondamentali ai fini della tracciabilità, cioè per conoscere l'origine del prodotto in caso debba essere ritirato.