

Sono ancora poche le informazioni obbligatorie sulle confezioni, molte quelle facoltative. Ma quali servono a valutare la qualità? E sappiamo cosa significano?

Cosa leggi sull'etichetta?

Il 74 per cento degli italiani legge le etichette dei prodotti alimentari, ma vorrebbe un maggior numero di informazioni, presentate in modo comprensibile. È questa la sinte-

si di una ricerca firmata da Astra Demoskopea. Gli intervistatori hanno sottoposto ad un campione di 1000 persone, rappresentativo della popolazione italiana, cinque etichette di altrettanti pro-

dotti. Alle immagini sono state affiancate sia le informazioni obbligatorie, sia quelle facoltative, che vengono utilizzate da alcune aziende per descrivere meglio il prodotto. L'indicazione più letta è

risultata la data di scadenza (letta dall'89,5 per cento degli acquirenti); anche gli ingredienti e le istruzioni sulla conservazione sono osservate con attenzione (79-82 per cento). È sicuramente alta, poi, la percentuale di persone che osserva i valori nutrizionali (72 per cento), mentre per le indicazioni dietetiche si scende al 63%. La quantità di sale presente nell'alimento interessa la metà degli intervistati, mentre in fondo alla classifica troviamo il marchio del commercio equo e solidale e il numero telefonico servizio clienti con il 43-45 per cento.

Le percentuali, anche se riferite a quel 74 per cento degli italiani che legge le etichette, evidenziano un grande interesse anche per i particolari, come l'origine

Prosciutto crudo in busta

LE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE, generiche (soltanto il prodotto che ha il marchio Dop deve fornire più informazioni) sono:

Modalità di confezionamento. La dicitura "confezionato in atmosfera protettiva" è molto tecnica, ma indica che prima della chiusura della vaschetta è stata modificata la composizione dell'aria, riducendo la quantità di ossigeno. Si tratta di un accorgimento necessario per riuscire a conservare il prosciutto in frigorifero in confezione integra per 25-30 giorni.

Marchio Dop. Il marchio "denominazione di origine protetta" non è obbligatorio, ma è buona consuetudine evidenziarlo, perché si tratta di un riconoscimento conferito dall'Ue ai migliori prodotti alimentari europei.



INFORMAZIONI FACOLTATIVE UTILI

Modalità di conservazione dopo l'apertura. L'indicazione è molto utile, soprattutto per i nuclei familiari poco numerosi, che spesso non consumano subito tutto il prodotto.

Informazioni nutrizionali. La tabella serve e va letta con attenzione: se è vero che il prosciutto è senza additivi e ha poco grasso, il contenuto di sodio è rilevante, soprattutto per le persone che hanno problemi di pressione alta.

Certificazione di filiera controllata. Si tratta di un codice da digitare sul sito internet dell'azienda produttrice, per conoscere il percorso seguito, dalla nascita sino al macello. È un ottimo strumento per informare il consumatore dell'esistenza di una filiera controllata.

Certificazione di un Ente indipendente. Garantisce l'origine dell'animale (il prosciutto Dop deve provenire da cosce di maiali italiani), l'esclusione di mangimi contenenti organismi geneticamente modificati nell'alimentazione degli animali, il rispetto del periodo di stagionatura: tutti elementi importanti per la qualità. Purtroppo, però, spesso il marchio dell'Ente non specifica che cosa controlla.

Zuppa surgelata

LE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE sono:

Data di scadenza. La scadenza riportata sull'etichetta è correlata alla temperatura di conservazione (-18°C/20°C) (una lunga permanenza fuori dal freezer riduce la durata).

Elenco degli ingredienti. Rivela la composizione del minestrone; la presenza ai primi posti di patate e carote fa capire che buona parte del prodotto è composta da materie prime povere. Al contrario quando all'inizio dell'elenco si trovano fagioli, spinaci, piselli, erbe, eccetera, il minestrone è più pregiato. In genere nell'elenco non si trovano additivi.



INFORMAZIONI FACOLTATIVE UTILI

Modalità per la cottura rapida. I consigli su come cuocere le verdure con la pentola a pressione oppure nel forno a microonde sono poco presenti, eppure il consumatore di minestrone surgelato è una persona che vuole ridurre i tempi in cucina e fa uso di strumenti di preparazione più rapidi.

Informazioni nutrizionali. Utili per evidenziare lo scarso apporto di calorie, soprattutto quando il sacchetto contiene verdure e ortaggi e nessun'altro ingrediente.

del prodotto (osservato dal 66 per cento degli intervistati) e il marchio che caratterizza i cibi biologici (55 per cento).

Questa crescente richiesta di informazioni non è però supportata da tutte le aziende: molte tendono a proporre confezioni con belle immagini, ma con poche informazioni utili. I manager, in genere, invocano come attenuante il poco spazio a disposizione sull'etichetta, ma, in realtà, ci sono produttori e catene di supermercati che, animati dalla volontà di trasparenza, riescono a presentare nello stesso spazio indicazioni chiare e leggibili grazie ad una grafica intelligente.

Negli ultimi tempi quando si parla di etichette si focalizza l'attenzione sull'origine delle materie prime. Premesso che per alcuni prodotti come la carne bovina, le uova, la frutta, la verdura, i pesci, questa indicazione è obbligatoria, per quasi tutte le altre categorie di

prodotti si tratta di un aspetto secondario. Per l'etichetta dei prodotti alimentari, infatti, la vera rivoluzione non è dire da dove vengono le olive dell'olio, o la semola della pasta, ma fornire elementi all'acquirente per capire la qualità dell'olio o della pasta, qualità che non è soltanto "origine".

L'invito che i consumatori rivolgono ai produttori, così come evidenzia la ricerca, è chiaro: meno foto e più informazioni, meno scritte invisibili e più trasparenza.

Quattro esempi

Ecco etichette tipo di quattro diversi prodotti: quali sono oggi le indicazioni obbligatorie più significative per il consumatore e quali invece sono per ora facoltative, ma sarebbero utili per valutare la qualità di ciò che si compra e si mangia.

(a cura di Cristina Galassi, tratto da *CorriereSalute*, 21 novembre 2004)

Insalata pronta

LE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE (insufficienti per il consumatore che vuole scegliere il meglio) attualmente sono:

Data di scadenza. La lettura della data è importante, perché si tratta di un prodotto alimentare delicato, da conservare sempre in frigorifero a +4°C. La durata della confezione integra varia da 5 a 7 giorni e dipende dal tipo di insalata e dalla stagione di raccolta.

Modalità di conservazione. I consigli su come conservare il sacchetto sono fondamentali. Bastano due gradi in più nel frigorifero del punto vendita o in quello di casa per raddoppiare la velocità di crescita dei batteri presenti nell'insalata e dimezzare la durata indicata sull'etichetta.



INFORMAZIONI FACOLTATIVE UTILI

Modalità di conservazione dopo l'apertura. Sono pochissime le aziende che spiegano come conservare il prodotto dopo l'apertura del sacchetto: si tratta di un'indicazione utile, visto che una volta aperta la confezione, l'insalata resiste solo per 24 ore.

Data di confezionamento. Fa valutare meglio la freschezza di un prodotto che è costoso e che può essersi deteriorato, se la catena del freddo è stata interrotta a lungo.

Descrizione del prodotto. La dichiarazione dell'azienda sul fatto che nella coltivazione si impiegano pochi antiparassitari, che non si usano additivi nelle fasi di lavaggio e che si rispettano le temperature nei capannoni dove si lavora il prodotto è un elemento senza dubbio positivo.

Certificazione di un Ente indipendente. Garantisce le modalità di coltivazione (pochi antiparassitari) e di lavorazione (rispetto delle temperature), qualificando così il prodotto. Spesso, tuttavia, il marchio dell'Ente non indica chiaramente che cosa viene controllato.

Olio extravergine d'oliva

LE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE (poche per permettere un'accurata distinzione qualitativa) sono:

Denominazione di vendita. La scritta riporta "olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici"; questa dizione, adottata da circa un anno, è completa, ma forse un po' troppo tecnica.

Ragione sociale. L'indicazione dello stabilimento di confezionamento è poco utile e può essere erroneamente messa in relazione con l'origine delle olive; nella stragrande maggioranza dei casi non è così. L'olio viene acquistato nelle regioni italiane o nei Paesi del Mediterraneo e trasportato in uno stabilimento per essere miscelato e confezionato; solo quando lo stabilimento fa capo ad un consorzio o ad un produttore che imbottiglia l'olio del podere, le olive provengono dalla stessa zona.



INFORMAZIONI FACOLTATIVE UTILI

Acidità: l'indicazione, che compare solo quando è inferiore al limite di legge (0,8%), caratterizza un olio con gusto e profumo superiori, ricavato da olive con il corretto grado di maturazione, raccolte evitando il contatto con il terreno, e spremute subito dopo il distacco dal ramo.

Olio ottenuto da spremitura di olive italiane in quantità superiore al 75%. Non equivale a certezza di ottima qualità. In agricoltura la qualità non è un valore assoluto: dipende dalle annate, dalla zona, dal metodo di raccolta e di lavorazione, eccetera. Il made in Italy si può considerare un valore aggiunto solo quando la qualità dell'olio è confermata dalle analisi chimiche e dalle prove organolettiche. Va ricordato che in commercio ci sono ottimi oli a prezzi accettabili, ottenuti miscelando partite di extra vergine acquistate in Grecia, Spagna e Italia.

Descrizione organolettica. La descrizione delle caratteristiche organolettiche è considerata indice di qualità e in genere si trova sulle bottiglie di pregio. Un olio dal sapore fruttato con sfumature di mandorla è molto apprezzato dagli intenditori e risulta sicuramente diverso da un extra vergine gentile dal sapore neutro.

Certificazione di un Ente indipendente. Garantisce in genere l'origine, la bassa acidità e le caratteristiche sensoriali: è quindi un elemento importante, che nobilita il prodotto. Spesso, però, il marchio dell'Ente non indica chiaramente che cosa viene controllato.