



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



IL DECALOGO PER IL CONSUMATORE

1. Ricorda che l'etichetta è la "CARTA D'IDENTITÀ" degli alimenti. Diffida di quelle con scritte minuscole e poco chiare soprattutto sull'origine dei prodotti.
2. Le etichette più corrette sono quelle che garantiscono le migliori condizioni di conoscenza di un prodotto: trasparenza del marchio, processo produttivo, luogo di produzione e caratteristiche del prodotto.
3. Per i prodotti alimentari esteri, ricorda che per essere commercializzati in Italia devono essere osservate le stesse regole, l'etichettatura deve essere in lingua italiana e deve essere bene individuato l'importatore e/o lo stabilimento di lavorazione nazionale.
4. Per i prodotti senza etichetta (es. vendita ai banchi di pesce, carni, prodotti ortofrutticoli) il venditore è comunque tenuto ad esporre indicazioni obbligatorie tra cui quelle sulla provenienza.
5. Fondamentale è il controllo della data di scadenza, delle indicazioni sulle modalità di conservazione e del termine di consumo dall'apertura del prodotto confezionato.
6. Per orientarti sulla genuinità dei prodotti, puoi avvalerti del sistema dei marchi di qualità previsti dall'Unione Europea (DOP, IGP, STG e "Biologico"). Ricorda che gli alimenti "geneticamente modificati" (detti comunemente transgenici oppure "OGM") sono riconoscibili per l'indicazione in etichetta o nell'elenco degli ingredienti.
7. Accertati che le confezioni e gli imballaggi siano integri. In particolare, verifica che nei prodotti in scatola non vi siano parti gonfie o schiacciate e che al momento dell'apertura non fuoriescano bollicine o gas particolari. Affidati anche ai tuoi sensi: olfatto, gusto e tatto ti aiuteranno a scongiurare spiacevoli sorprese.
8. Sii sempre molto cauto negli acquisti on line e nelle vendite "porta a porta": se non ricevi notizie precise sull'identità e sui recapiti (telefono, domicilio etc.) del venditore, considera che potresti incorrere in una truffa.
9. Diffida dei luoghi di vendita che non appaiono salubri e sono trascurati nell'ordine e nella pulizia. Ricorda e fai osservare l'obbligo di utilizzare i guanti a perdere nella manipolazione di alimenti non preconfezionati, aperti in banchi per la vendita, al fine di evitare possibili contaminazioni batteriche (prodotti orto-frutticoli, paste alimentari, ecc.).
10. Non dimenticare le norme generali di igiene per la sicurezza alimentare della famiglia.