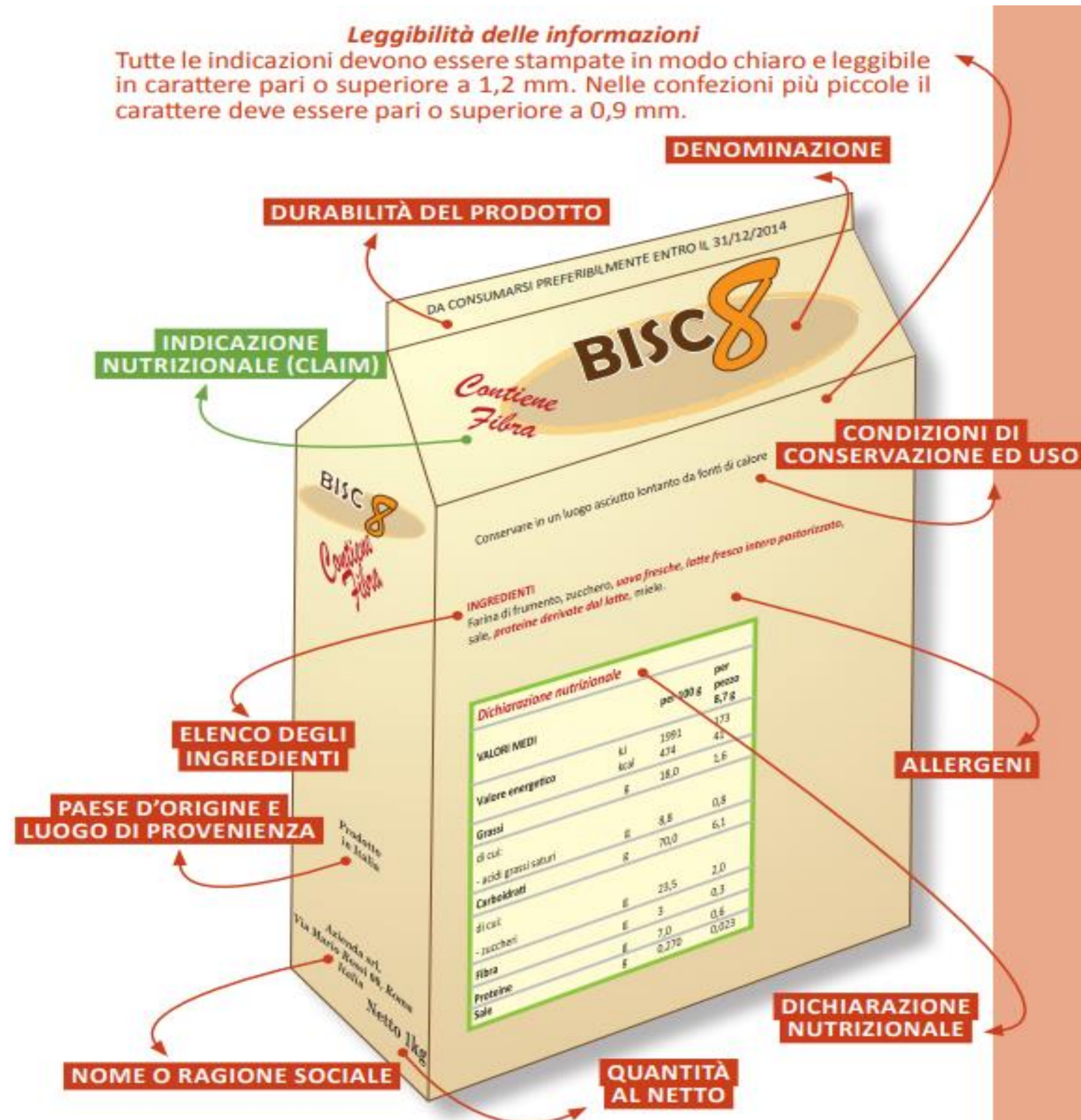


Il requisito principale dell'etichetta alimentare è quello di informare il consumatore sulle reali caratteristiche del prodotto, al fine di orientarne al meglio la scelta commerciale.

I requisiti da garantire tramite l'etichetta alimentare sono:

*Chiarezza
Leggibilità e Facilità di lettura
Indelebilità
Veridicità*



Le carni

CONTROFILETTO S/OSSO DI BOVINO ADULTO

MACELLATO IN ITALIA M000	SEZIONATO IN ITALIA S000
NATO IN ITALIA	ALLEVATO IN ITALIA
CODICE DI RIFERIMENTO ANIMALE/LOTTO	
IT0000	

Le uova



Denominazione della specie
Ad ogni specie di pesce corrisponde una denominazione commerciale di uso comune, definita per legge, e una scientifica, in latino.

Metodo di produzione
Ci indica se il pesce è stato allevato o pescato in mare o acque dolci.

FILETTO DI MERLUZZO NORDICO
Merluzzo nordico (Gadus morhua), PESCATO IN ATLANTICO NORD ORIENTALE
CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA
PRODOTTO DA LOREMPISUR S.R.L. IT 0000 CE
CONSERVARE A 0° - +4°C. DA CONSUMARE PREVIA COTTURA.

PREZZO al Kg	PESO NETTO	IMPORTO
11,90	0,450kg	5,35€
LOTTO		
ZMD038498		
DA CONSUMARSI ENTRO IL		
040514		

Zona di cattura
E' indicata con il nome della nazione se il pesce è allevato, con la zona di pesca se il pesce è pescato. Indicare solo la "zona FAO" non è più sufficiente.

Il pesce

10 regole d'oro

- 1 **Leggi scrupolosamente le etichette sulle confezioni.** Più informazioni leggi, tanto migliore sarà il tuo giudizio su quel prodotto.
- 2 **Ricorda, le illustrazioni riportate sulle confezioni sono puramente indicative.** Hanno lo scopo principale di richiamare la tua attenzione e non sono necessariamente legate all'aspetto reale del prodotto.
- 3 **Attenzione all'ordine degli ingredienti di un prodotto.** Gli ingredienti sono indicati per ordine decrescente di quantità; il primo dell'elenco è più abbondante del secondo e così via.
- 4 **Consuma il prodotto entro la data di scadenza indicata in etichetta.** Dopo la scadenza il prodotto può deperire rapidamente e non essere più sicuro per la tua salute.
- 5 **Non confondere la data di scadenza di un prodotto con il termine minimo di conservazione;** se trovi sull'etichetta la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro...", il prodotto, oltre la data riportata, può aver modificato alcune caratteristiche organolettiche come il sapore e l'odore ma può essere consumato senza rischi per la salute.
- 6 **Controlla il peso netto/sgocciolato dell'alimento.** Spesso possiamo essere tratti in inganno dalle dimensioni delle confezioni.
- 7 **Se soffri di allergie alimentari controlla sempre nell'elenco degli ingredienti la presenza di eventuali allergeni.** La lista degli allergeni viene periodicamente aggiornata alla luce delle conoscenze scientifiche più recenti.
- 8 **Mantieni sempre i prodotti refrigerati e quelli surgelati alla temperatura indicata sull'etichetta e riponili, subito dopo l'acquisto, nel frigorifero o nel congelatore.** Ricorda che il freddo non uccide i batteri anche se ne rallenta o ne impedisce temporaneamente la crescita.
- 9 **Se compri pesce in pescheria controlla i cartelli esposti.** Accanto al pesce fresco si può vendere anche pesce decongelato, il venditore è tenuto ad esporre le indicazioni obbligatorie, tra cui quelle sulla provenienza.
- 10 **A parità di qualità e prezzo preferisci gli alimenti confezionati con materiale riciclato/riciclabile;** leggi bene le indicazioni sul materiale utilizzato per il confezionamento o l'imballaggio (AL alluminio, CA cartone, ACC acciaio ecc), darai una mano alla salvaguardia dell'ambiente.

