



Federconsumatori
Basilicata



CAMERA DI COMMERCIO
DELLA BASILICATA



ASSET
BASILICATA



#Incontri in Etichetta

CAMPAGNA INFORMATIVA ILLUSTRATA DELLA FEDERCONSUMATORI BASILICATA
E DELLO SPORTELLLO ETICHETTATURA E SICUREZZA DEI PRODOTTI DELLA CAMERA DI COMMERCIO DELLA BASILICATA

DATA DI SCADENZA

3

E TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

UNA SERIE DI INFOGRAFICHE
SPIEGHERÀ I PRINCIPI DELLA
SICUREZZA ALIMENTARE E
DELLA SOSTENIBILITÀ
PRESENTI NELLE ETICHETTE
DEI PRODOTTI

Indicano il periodo di tempo in cui un alimento può essere mantenuto in determinate condizioni di conservazione.

Le indicazioni sono scelte dagli operatori del settore sotto la loro responsabilità, ad eccezione delle uova e della carne fresca di pollame.

- La data "**da consumarsi entro**" è richiesta per gli **alimenti altamente deperibili** per i quali, passato un breve periodo di tempo, sono considerati a rischio e quindi un pericolo per la salute umana. Si tratta di indicazioni relative alla sicurezza alimentare.
- La data "**da consumarsi preferibilmente entro**" è quella più diffusa e indica fino a quando l'alimento conserva le sue proprietà specifiche se correttamente conservato. Si riferisce alla qualità degli alimenti.

ESEMPIO TMC ETICHETTA MIELE LUCANO



L'etichettatura degli alimenti

è uno strumento **efficace**
per proteggere
la **salute**
dei **consumatori**
in termini di
sicurezza alimentare
e nutrizione". (FAO/WHO).

L'etichettatura di sostenibilità

dei prodotti alimentari
consente agli operatori
di fornire
utili orientamenti
ai consumatori
verso scelte alimentari
sostenibili.
(Parere iniziativa CESE,
GUUE C75/97 del
28.2.2023).