

Confezione ed etichettatura dei prodotti alimentari

I termini e i concetti fondamentali

LEZIONE 1 Importanza delle confezioni per l'igiene e la conservazione

Gli *imballaggi per alimenti* hanno lo scopo di proteggere e conservare il prodotto nelle migliori condizioni oltre a svolgere funzione informativa, estetica e di promozione commerciale. Un contenitore *idoneo per alimenti* deve avere diversi requisiti: inerzia chimica, ossia non cedere sostanze, impermeabilità ai liquidi e ai gas, protezione dalla luce e dall'aria, resistenza agli urti, praticità d'uso, basso costo e possibilità di riutilizzo o riciclaggio.

♦ Tutti i prodotti destinati al contatto con alimenti devono essere contrassegnati con la scritta «per alimenti» o con l'apposito simbolo. I contenitori per liquidi possono riportare una sigla di identificazione del materiale di cui sono fatti (per esempio, PE polietilene).



- ♦ In alternativa agli imballaggi tradizionali, attualmente vi sono
 - **contenitori biodegradabili** per limitare il problema dello smaltimento dei rifiuti;
 - **imballaggi commestibili** ossia pellicole trasparenti che avvolgono gli alimenti di cui diventano parte integrante;
 - **imballaggi funzionali**, con funzioni extra rispetto ai comuni contenitori. Si suddividono in *imballaggi attivi*, nel caso in cui la confezione interagisca con l'atmosfera interna, assorbendo (ossigeno, etilene ecc.) o rilasciando sostanze (anidride carbonica, antimicrobici, antiossidanti ecc.). Gli *imballaggi intelligenti* hanno invece un indicatore di freschezza e qualità del prodotto; per esempio, evidenziano il mantenimento della temperatura di conservazione o la crescita microbica.

LEZIONE 2 Materiali dei contenitori per alimenti

I materiali più comunemente utilizzati per i contenitori per alimenti sono alcuni metalli, la ceramica e la porcellana, il vetro, la carta e il cartone, le materie plastiche.

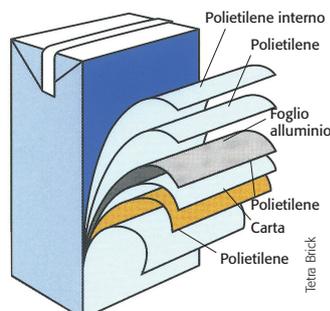
- ◆ I **metalli** più usati per gli imballaggi comprendono
 - l'*acciaio inossidabile*, una lega ferro carbonio cromo e /o nichel, ottimo per praticità e igienicità, è adatto per posate e pentole, per i macchinari dell'industria alimentare e come imballaggio a perdere nelle lattine;
 - l'*alluminio* unisce alla leggerezza ottime proprietà termiche, impermeabilità e resistenza oltre ad essere riciclabile. È usato per pentole, barattoli, tubetti, fogli e vaschette;
 - la *banda stagnata* è una lamiera di acciaio rivestita di stagno e più recentemente di cromo (*banda cromata*), utilizzata per fare le scatolette.

◆ La **ceramica** e la **porcellana** si ottengono dalla lavorazione, verniciatura e cottura dell'argilla. Le ceramiche, usate per piatti e vasellame, possono essere causa di contaminazione da piombo, aggiunto come ossido nelle vernici per abbassare la temperatura di cottura. Per le porcellane, più pregiate delle ceramiche, non è prevista tale aggiunta e possono contenere anche a lungo gli alimenti.

◆ Il **vetro** è ottenuto dalla lavorazione della silice addizionata a stabilizzanti, coloranti o decoloranti e opacizzanti. Ha ottime caratteristiche igieniche ed estetiche ma presenta l'inconveniente di essere fragile e pesante. Le categorie consentite per il contatto con gli alimenti sono

- il *vetro comune* (categoria A) non cede sostanze all'alimento, è impermeabile a gas e liquidi, è riciclabile, resistente alle alte temperature (*vetro pyrex*);
- il *vetro opacizzato* (categoria B), da usare al di sotto di 80 °C, è adatto per contenitori e vasellame;
- il *vetro al piombo* (categoria C) o cristallo può essere utilizzato solo per contatti brevi, anche se ripetuti, con gli alimenti.

◆ La **carta** e il **cartone** sono tra i materiali di uso più comune per avvolgere e contenere gli alimenti. La materia prima è la cellulosa addizionata con sostanze che conferiscono resistenza ed impermeabilità. La *carta paraffinata*, ossia impermeabilizzata con paraffina, è utilizzata come carta da banco. I *contenitori flessibili multistrato* sono costituiti da vari fogli alternati di polietilene, carta e alluminio. Utilizzati per i contenitori asettici di prodotti sterilizzati, hanno numerosi pregi tra cui la praticità e l'igienicità.



◆ Le **materie plastiche** rappresentano il materiale per contenitori più versatile e con numerosi vantaggi come l'inerzia chimica, la leggerezza, l'infrangibilità, la durata, l'igienicità. Chimicamente sono polimeri, non tossici, ottenuti da molecole semplici (monomeri) che però possono essere tossici. A differenza degli altri polimeri plastici, il cellophane si ricava dalla cellulosa.

LEZIONE 3 L'etichettatura dei prodotti alimentari

L'etichetta rappresenta la «carta di identità» di un prodotto alimentare e deve fornire al consumatore tutti i dati indispensabili per poterlo valutare.

- ◆ Le indicazioni obbligatorie per legge in una etichetta sono
- la *denominazione di vendita*: ossia il nome effettivo del prodotto, eventualmente unito a termini di fantasia;
- l'*elenco degli ingredienti* in ordine di peso decrescente, compresi gli additivi;
- la *quantità netta* espressa in unità di volume per i liquidi e in unità di massa per gli altri prodotti;
- il *termine minimo di conservazione* indica la data entro cui l'alimento mantiene le sue proprietà, se ben conservato; la *data di scadenza*, per i prodotti altamente deperibili, è quella entro cui l'alimento deve essere consumato;
- il *nome* o il *marchio* del produttore e la *sede* dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- il *titolo alcolimetrico volumico effettivo* ossia la gradazione alcolica;
- il *lotto di appartenenza* del prodotto;
- le *modalità di conservazione e di uso*, se necessario;
- il *luogo di origine o provenienza* quando l'omissione potrebbe indurre in errore l'acquirente.



◆ Per alcuni alimenti (carni, uova, acque minerali ecc.) vi sono normative specifiche per l'etichettatura.

Nel caso di *prodotti sfusi*, è obbligatorio un cartello o un quaderno a disposizione degli acquirenti con le principali indicazioni, come l'elenco degli ingredienti e la data di scadenza (per le paste fresche).

- ◆ Nell'etichetta si possono trovare
- **marchi**: a denominazione di origine, di qualità, consortili, aziendali;
- **simboli metrologici** come la E per i prodotti commercializzati in tutti gli Stati dell'Unione Europea;
- **simboli a carattere ambientale** per facilitare la raccolta, il riutilizzo e il riciclaggio degli imballaggi;
- **certificazione del sistema di assicurazione qualità** per le aziende risultate idonee alla verifica;
- **codice a barre** che semplifica le operazioni di carico, scarico, vendita e inventario dei prodotti.

◆ **L'etichettatura nutrizionale**, una importante informazione sul valore energetico ed il contenuto in nutrienti degli alimenti, è facoltativa; diventa obbligatoria nel caso in cui sia riportata in etichetta o nella pubblicità del prodotto un'indicazione nutrizionale.

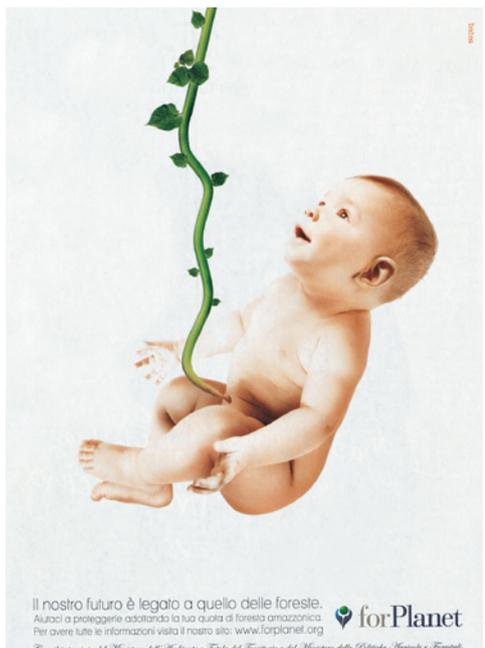
LEZIONE 4 La pubblicità dei prodotti alimentari

La pubblicità è uno strumento importante che influenza notevolmente i consumi; se corretta, può essere un valido aiuto nella scelta di un prodotto. È fondamentale quindi riuscire a capire le informazioni utili che un messaggio pubblicitario vuole trasmettere e quanto invece serva solo a suggestionare.

I messaggi pubblicitari sono mirati alle caratteristiche del destinatario e fanno leva su simboli tipici della società dei consumi.

- ◆ I principali canali usati dalla pubblicità sono
- la **stampa**: comprende giornali, depliant, opuscoli;
- la **radio** e la **televisione** in cui, oltre agli spot, vi sono le sponsorizzazioni, le telepromozioni e i videoclip;
- il **cinema**;
- la **pubblicità esterna**: manifesti, cartelloni e insegne;
- la **pubblicità mobile** affissa cioè su mezzi di trasporto.

Vi sono poi le **campagne pubblicitarie collettive**, utilizzate da più ditte produttrici o enti per propagandare un certo prodotto o servizio. Rientrano in questo ambito le *pubblicità progresso*, con fini di utilità sociale.



- ◆ Il messaggio pubblicitario stampato è composto da
- **immagine**: deve attirare l'attenzione e quindi occupa spesso la maggior parte dello spazio.

La scelta è determinata dalla finalità e dal destinatario del messaggio;

- **slogan**: deve essere breve, originale, immediato;
- **testo**: non è indispensabile. Come per l'immagine, il linguaggio e lo stile variano in base al tipo di prodotto e al destinatario.

I modelli di comportamento più utilizzati nella pubblicità sono lo status symbol (ricchezza, lusso, eleganza); la professionalità (un tecnico o un medico); il ritorno alla natura (fattorie, campagna); gli affetti familiari (famiglie serene e felici riunite insieme); il sesso (la donna o l'uomo oggetto); l'avventura (paesi esotici, viaggi); la stravaganza (personaggi o situazioni particolari).