

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Come riconoscere la qualità di un alimento dal sacchetto?

Redazione · Wednesday, October 28th, 2020

L'alimentazione sana è diventata sempre più importante per i consumatori che oggi appaiono molto informati sull'argomento. Leggere **le etichette** prima di acquistare un alimento, quindi, è una buona abitudine che tutti dovremmo mettere in atto perché preserva la nostra salute e ci consente di scegliere solo il meglio per nutrirci. Le informazioni sulla **qualità del prodotto** sono sempre indicate **sulla confezione**, solitamente sul retro. È per questo che oggi vedremo come riconoscere la qualità dei prodotti che acquistiamo a partire dai **sacchetti per alimenti** con cui sono confezionati.

Leggi l'etichetta

Le etichette dei prodotti ci dicono **informazioni molto importanti**. A tale proposito la normativa si è irrigidita di recente e impone il massimo della trasparenza per i produttori. La ragione risiede nell'intento di rendere più consapevoli i consumatori rispetto a ciò che è contenuto negli alimenti e alle possibili contaminazioni dovute a imballaggi non sicuri. A tale proposito la normativa che regola il packaging alimentare, prevista dal **Regolamento CE 1935/2004** e dal **Regolamento CE 2023/2006**, prevede rigorosi adempimenti.

La sicurezza alimentare passa dagli imballaggi

Il packaging di un prodotto non è così scontato come potrebbe sembrare. Difatti questo protegge gli alimenti durante il viaggio dal luogo di produzione al **consumatore finale** e, quindi, rende commestibile e sicuro il cibo tutelando la salute dei consumatori. Questi devono garantire il prodotto in termini di conservazione e preservarli dalla contaminazione. L'obiettivo è anche quello di aumentare quella che è definita "**shelf life**" per vendere **maggiori quantità** assicurandone durata e qualità nel tempo.

La certificazione MOCA

Quindi i packaging adatti al contatto alimentare sono identificati dalla **certificazione MOCA** rilasciata da un ente ad hoc, **il CSI**. Questo ente valuta i composti chimici che compongono gli imballaggi analizzando la presenza di materiali tossici e la conformità rispetto ai **regolamenti vigenti**. Questa certificazione riguarda solo gli imballaggi alimentari ma abbraccia anche tutto ciò che indirettamente entra in contatto con il cibo come **bicchieri, stoviglie e contenitori** per la conservazione domestica.

Il packaging certificato

L'ente da cui tutto è regolato e controllato è l'**European Food Safety Authority** che lavora con l'obiettivo di vigilare sulla salute dei consumatori rispetto agli imballaggi degli alimenti. È per

questo che risulta di fondamentale importanza per le aziende produttrici affidarsi ai **professionisti del packaging**, preparati a rispondere a tutte le esigenze di imballaggio in termini di sicurezza e conservazione.

Ecco perché la confezione è importante

Per quanto riguarda i **sacchetti per alimenti**, invece, le stesse aziende devono prestare attenzione alla selezione di materiali atossici e che siano efficaci a creare una **barriera dalla contaminazione** esterna di luce, umidità e aria. Infine i materiali utilizzati per gli alimenti in film plastico devono essere atossici e generalmente vengono ideati in base al **tipo di prodotto** che dovrà essere conservato. Questo significa che oltre ad avere cura degli ingredienti contenuti in un alimento occorre **leggere l'etichetta** per assicurarci che questo sia ben conservato dal momento della produzione a quando questo arriverà a casa.

This entry was posted on Wednesday, October 28th, 2020 at 8:10 am and is filed under [Altre news](#), [Economia](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Both comments and pings are currently closed.