

## L'elenco degli ingredienti

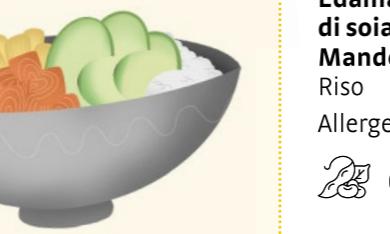
Sugli alimenti preimballati **tutti gli ingredienti** che fanno parte della ricetta DEVONO essere elencati in ordine decrescente, con l'eccezione di alcuni alimenti quali p. es. frutta e verdura fresche, burro, formaggio, latte, olio.

Nella tabella nutrizionale, invece, vengono indicati almeno gli apporti di calorie, grassi, carboidrati, proteine e sale.

## Avvertenze sugli allergeni

Gli ingredienti che possono provocare **allergie o intolleranze** alimentari vanno indicati con **carattere diverso** sugli alimenti preconfezionati e su quelli venduti sfusi (es. gastronomie) o somministrati (ristoranti).

È obbligatoria l'indicazione di **14 Allergeni**: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi.



**Poke Salmon**  
Tartare di salmone, mango, edamame, avocado, mandorle, sesamo, riso bianco  
290 Kcal  
Ingredienti:  
Salmone, Mango,  
**Edamame (fagioli di soia)**, Avocado,  
**Mandorle**, **Sesamo**,  
Riso

Allergeni:



### „Può contenere tracce di...“?

Si riferisce a tracce di allergeni NON inclusi volontariamente nella ricetta, la cui presenza è possibile a causa di contaminazioni.



## Termine minimo di conservazione o data di scadenza?

Il **termine minimo di conservazione (TMC)** è la data fino alla quale l'alimento mantiene le sue proprietà specifiche purché conservato adeguatamente. Viene indicato con la dicitura **“da consumarsi PREFERIBILMENTE entro”**.

Il TMC si usa per i prodotti poco deperibili, quali biscotti, pasta, legumi, conserve, marmellate, ecc. Oltre il TMC il prodotto può ancora essere consumato in sicurezza, ma non sono più garantite le caratteristiche originali (come la croccantezza, l'aroma o il sapore).

**Da consumarsi preferibilmente entro il 24/12/2023**

**Prima di buttarlo controlla!**  
Dai il tuo contributo alla riduzione degli sprechi alimentari.

Va indicata la **data di scadenza** nel caso di alimenti molto deperibili (p. es. latte, uova, pasta ripiena e alimenti pronti in genere), in cui i microorganismi crescono rapidamente.

La data di scadenza dev'essere indicata utilizzando la dicitura **“da consumarsi entro il GG/MM/AAAA”**.

Oltre la data di scadenza indicata gli alimenti devono essere scartati e non utilizzati!



## Conservazione e uso

Le **modalità di conservazione e uso** sono obbligatorie quando sono necessari particolari accorgimenti. Ad esempio:

→ nel latte fresco, la data di scadenza è sempre seguita dalla dicitura: **“conservare in frigorifero a 0/+4°C”**;

→ nell'insalata in busta si può trovare l'indicazione **“prodotto da lavare”**;

→ nei Würstel si può trovare l'indicazione **“da consumarsi previa cottura”**.

**La sicurezza dell'alimento è garantita fino alla data di scadenza solo se sono rispettate le modalità di conservazione e utilizzo indicate.**

**Un alimento è sicuro quando non è dannoso per la salute!**

## Chi controlla la sicurezza?

Oltre ai **controlli che puoi fare tu**, ci sono due Servizi dell'Azienda Sanitaria dell'Alto Adige che si occupano della sicurezza degli alimenti mediante controlli “dal campo alla tavola”, campionamento di alimenti e verifiche su etichette e pubblicità.

Per maggiori informazioni visita i seguenti siti:

**Servizio aziendale di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.)**

<https://www.asdaa.it/sian>



**Servizio Veterinario aziendale**

<https://www.asdaa.it/vet>



# Etiketten lesen?

## ABER SICHER!

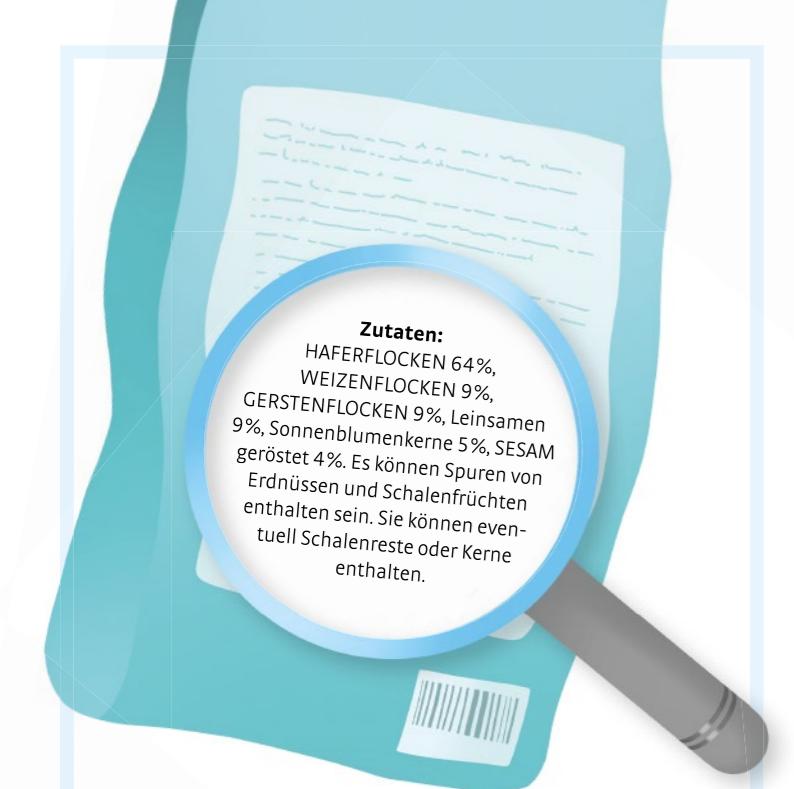


Ein Führer durch den Etiketten-Dschungel

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL  
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE  
PROVINCIA AUTONOMA DI BULSAN - SÜDTIROL

Südtiroler Sanitätsbetrieb  
Azienda Sanitaria dell'Alto Adige

Azienda Sanitaria de Sudtirol



## Das Zutatenverzeichnis

Auf jedem vorverpackten Lebensmittel MÜSSEN alle Zutaten, die Teil der Rezeptur sind, im Zutatenverzeichnis in abnehmender Reihenfolge angegeben werden. Ein Zutatenverzeichnis ist bei einigen Lebensmitteln nicht erforderlich, z.B. bei frischem Obst und Gemüse, Butter, Käse, Milch, Öl.

In der Nährwerttabelle hingegen wird angeführt, wie viele Kalorien, Fett, Kohlenhydrate, Eiweiß und Salz im Lebensmittel enthalten sind.

## Allergenwarnung

Die Zutaten, welche **Allergien oder Unverträglichkeiten** hervorrufen können, müssen auf den vorverpackten oder lose zum Verkauf angebotenen (z.B. in Gastronomieabteilungen) oder verabreichten Lebensmitteln (Restaurants) durch einen **Schriftsatz hervorgehoben** werden.

Es gibt **14 Allergene**, die im Zutatenverzeichnis besonders hervorgehoben werden müssen: Gluten, Krustentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere.



„Kann Spuren von... enthalten“?

Dabei handelt es sich um Spuren von Allergenen, die NICHT mit Absicht im Produkt enthalten sind, sondern über Kontamination ins Lebensmittel gelangen könnten.



## Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verfallsdatum?

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** ist jenes Datum, bis zu dem das Lebensmittel seine speziellen Eigenschaften behält, falls es in geeigneter Weise gelagert wird. Wird mit „**MINDESTENS haltbar bis**“ gekennzeichnet.

Das MHD wird für nicht leicht verderbliche Produkte benutzt, z.B. Kekse, Teigwaren, Hülsenfrüchte, Konserven, Marmeladen usw. Nach Überschreitung des MHD kann das Lebensmittel weiterhin ohne Bedenken konsumiert werden, jedoch sind die ursprünglichen Charakteristiken nicht garantiert (z.B. Knusprigkeit, Aroma oder Geschmack).



**Vor dem Entsorgen kontrollieren!**  
Leiste deinen Beitrag zur Senkung der Lebensmittelverschwendungen.

Mindestens  
haltbar bis  
24/12/2023

## Aufbewahrung & Verwendung

Die **Konservierungs- und Verwendungsmethoden** sind verpflichtend, falls eine besondere Handhabung notwendig ist.

Zum Beispiel:  
→ bei Frischmilch ist das Verfallsdatum immer von der Angabe: „**im Kühlschrank bei 0/+4°C lagern**“ gefolgt;  
→ bei einigen verpackten Salaten findet man die Angabe „**vor dem Konsum waschen**“;  
→ bei Würsteln findet man oft die Angabe „**gekocht verzehren**“.

Für weitere Informationen:

**Betrieblicher Dienst für Lebensmittelhygiene und Ernährung (S.I.A.N.)**  
<https://www.sabes.it/sian>

**Ein Lebensmittel ist sicher, wenn es der Gesundheit nicht schadet!**  
<https://www.sabes.it/vet>

## Wer kontrolliert die Sicherheit?

Neben den **Kontrollen, die du als Konsument machen kannst**, gibt es zwei Dienste des Südtiroler Sanitätsbetriebs, welche die Lebensmittelsicherheit überprüfen. Dies wird mittels Kontrollen „vom Hof auf den Tisch“, Probeentnahmen, sowie Etikettierungs- und Werbungskontrollen durchgeführt.

[QR-Code](#)

**Betrieblicher Dienst für Lebensmittelhygiene und Ernährung (S.I.A.N.)**

<https://www.sabes.it/sian>

**Betrieblicher Tierärztlicher Dienst**

<https://www.sabes.it/vet>

AUTONOME PROVINZ BOZEN – SÜDTIROL PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO – ALTO ADIGE PROVINCIA AUTONOMA DI BULSAN – SÜDTIROL

Südtiroler Sanitätsbetrieb Azienda Sanitaria dell'Alto Adige Azienda Sanitaria de Sudtirol

# Leggi l'etichetta? SEI PIÙ SICURO!



Una guida nella giungla delle etichette