

Le etichette e una corretta informazione alimentare

5703

La prova presenta un duplice interesse. Da una parte, richiede conoscenze in campo legislativo, scientifico e pratico molto puntuali, dall'altra introduce un tema sempre più sentito oggi, sia dal consumatore, sia da chi opera nel settore alimentare ed anche dal legislatore: la sicurezza alimentare e come essa passi per una corretta informazione. La prova viene introdotta da un testo inglese che presenta l'etichetta, prima ad un livello informativo, per poi passare all'analisi di un esempio concreto che introduce le discipline dell'area tecnico-scientifica: legislazione, alimenti e tecnica e organizzazione dei servizi ristorativi. La prova si conclude con un testo francese che, dallo studio specifico dell'etichetta che è stato fatto precedentemente, ritorna a quella tematica più generale dell'informazione intesa come possibilità di scelta per il cittadino e lascia anche intravedere un nuovo problema, anch'esso molto dibattuto: gli OGM.

Applicare conoscenze disciplinari
Classificare gli additivi e associarli in base alla loro utilità
Leggere correttamente un'etichetta alimentare
Comprendere e produrre brevi testi


Tempo a disposizione: 3 ore 30'.

Testo A

Nowadays most foods could be described as convenience since they are prepared in some way before being put on sale. Milk is pasteurised, bread is cooked and wrapped and fresh vegetables and fruit are washed, graded and pre-packed. The term is generally used for frozen, tinned, bottled and dried food. The labels on most pre-packed foods are necessary to help us to identify a product and they must provide a variable number of information such as list of ingredients, weight and date mark, type of food and nutritional data together with instructions regarding the use, care, storage and cooking procedures. These instructions are necessary to help us to use a product in the proper way, avoiding any waste or damage to it and to ourselves. Every consumer should be aware of what is in a food product particularly those following special diets, people on low calorie diets and people allergic to certain ingredients and/or additives. Labelling also acts as an advertisement thereby helping to sell the goods.

Adapted from: C. Enright, M. Flynn *Home Economics*, 1995, Folens Publishers, Dublin

Testo B

COOKING
TO GIVE BEST EATING QUALITY THIS PRODUCT CONTAINS RAW FISH. IT MUST BE COOKED ACCORDING TO THE COOKING INSTRUCTIONS. HEATING IN A CONVENTIONAL OVEN. PRE-HEAT OVEN TO 200°C, 400°F, GAS 6. REMOVE SLEEVE. DO NOT REMOVE LID. PLACE IN OVEN FOR 20 MINUTES. FOR FAN ASSISTED OVENS HEATING TIME SHOULD BE REDUCED BY APPROXIMATELY 5 MINUTES. FOR BEST RESULTS REFER TO MANUFACTURER'S HANDBOOK. TWO OR MORE PACKS WILL REQUIRE LONGER HEATING TIME. DO NOT REHEAT.
STORAGE

THIS PRODUCT MAY BE FROZEN BUT FOR BEST RESULTS KEEP REFRIGERATED. IF REQUIRED FREEZE ON DAY OF PURCHASE. USE WITHIN 1 MONTH. DEFROST THOROUGHLY BEFORE USE.

Testo C

Grande bouffe génétique

L'étiquetage sur la présence d'organismes génétiquement modifiés dans les produits alimentaires, rendu obligatoire par l'Union européenne à partir d'aujourd'hui est une mesure nécessaire. [...] Plutôt que de réglementer ou d'interdire les cultures OGM, il semble en effet plus sage de laisser les consommateurs [...] juger par eux-mêmes s'ils veulent ou non prendre le risque [...] de se nourrir de produits contenant des OGM. Mais il faut du même coup s'assurer la capacité d'isoler les OGM dans la chaîne alimentaire et celle de les repérer pour détecter des fraudes possibles. [...] Les politiques n'ont guère d'autre choix que de multiplier les balises, et l'étiquetage en est une. Et pourtant il ne faudrait pas que cet effet d'étiquette, qui entérine et légitime la présence d'OGM au rayon alimentation des supermarchés, n'ait d'autre fonction que de calmer les

inquiétudes. Il n'autorise pas à faire l'impasse sur les problèmes que posent ces cultures qui continuent à se répandre. Sur-tout que les experts, qui promettaient des lendemains de grande bouffe génétiquement modifiée, sont en train de reconnaître eux aussi que les risques sont réels, qu'il convient de suivre de près les OGM, et qu'une précaution élémentaire est de rigueur.

P. Sabatier, *Les OGM mis en examen*, Libération, 10 avril 2000, document tiré d'internet.

Glossario del testo C: *une balise*: un signal qui indique un danger à éviter; *entériner*: rendre définitif et valide un acte en l'approuvant juridiquement; *faire l'impasse sur...*: courir un risque calculé.

1) Read text A and choose the right alternative: Convenience food refers to:

- a. any type of fresh food
- b. dried food only
- c. any type of prepared food
- d. frozen food exclusively.

2) Referring to text A explain why labelling is an important step of food production and selling. (50 words)

3) Read text B and choose the right alternative. The labels refers to:

- a. fresh meat
- b. smoked fish
- c. cooked fish
- d. uncooked fish.

4) Read text B and choose the right alternative. The product labelled:

- a. can be frozen
- b. must be frozen
- c. cannot be frozen
- d. is frozen.

5) Referring to text B decide whether the following statements are True or False.

- a. On this label there aren't cooking instructions T F
- b. Thoroughly means completely and accurately T F
- c. The label gives information about correct storage T F
- d. The product is preheated T F

6) Nell'ambito dei segni distintivi dell'azienda, indica tutte le caratteristiche del marchio. (max 20 righe)

7) Secondo la risoluzione del Consiglio dell'UE del 1993 l'etichetta alimentare deve presentare determinate caratteristiche; definiscile e descrivile da un punto di vista giuridico (max 20 righe)

8) Secondo la normativa vigente, un prodotto, oltre il giorno indicato nella data di scadenza:

- a. può essere lasciato sul mercato ad un prezzo inferiore a quello normalmente praticato
- b. deve essere immediatamente ritirato dal mercato
- c. può essere ritirato o non ritirato dal mercato a discrezione dell'azienda produttrice
- d. deve essere ritirato dal mercato ma solo nel caso di alimenti facilmente deperibili.

9) Su una etichetta alimentare le indicazioni da riportare, relative all'azienda di produzione, sono:

- a. sede dello stabilimento di produzione o confezionamento; ragione sociale o marchio depositato
- b. sede dello stabilimento solo in caso di produzione; marchio depositato; iscrizione al REC

- c. sede dello stabilimento solo se al di fuori del territorio italiano; marchio registrato; ragione sociale
- d. sede dello stabilimento di produzione o confezione; iscrizione al REC; elenco di tutte le eventuali sedi secondarie.

10) Per denominazione legale di un prodotto si intende che:

- a. è l'autorità giudiziaria, di volta in volta a stabilire la conformità alla legge dei vari prodotti
- b. la legge disciplina rigorosamente tutti i prodotti del settore alimentare denominandoli in modo adeguato
- c. il nome e la eventuale descrizione del prodotto sono enunciati e disciplinati dalla legge
- d. quei determinati prodotti possono essere considerati validi per la legge in vigore.

11) Tutto il settore alimentare viene disciplinato a livello di UE da direttive comunitarie. Dal punto di vista giuridico la direttiva:

- a. ha lo stesso valore di una legge nazionale ed entra in vigore immediatamente nei vari stati membri
- b. ha lo stesso valore di un regolamento, ma deve essere legiferata dai vari Parlamenti nazionali
- c. ha un valore semplicemente di ammonimento o parere e non sempre entra in vigore negli stati membri
- d. stabilisce un obiettivo da raggiungere; spetta poi a tutti gli stati membri emanare leggi per raggiungere quell'obiettivo.

12) Nel caso di vendita di prodotti sfusi o non preconfezionati, per quanto riguarda le etichette alimentari:

- a. non è necessario nessun tipo di etichetta, vista la particolare tipologia del prodotto
- b. l'elenco degli ingredienti deve essere riportato su un unico e apposito cartello ben in vista
- c. l'elenco degli ingredienti si può ricavare dalle etichette alimentari dei prodotti simili confezionati
- d. sono a discrezione del produttore, perché costituiscono un caso specifico.

13) Descrivi brevemente le classi di additivi che conosci e le relative funzioni. (max 30 righe)

14) Indica gli obiettivi e la struttura di un'etichetta nutrizionale, aiutandoti con un esempio a tua scelta. (max 15 righe)

15) Gli ingredienti di un prodotto alimentare riportati in un'etichetta devono essere descritti:

- a. secondo un ordine di peso crescente
- b. secondo un ordine di peso decrescente
- c. senza un ordine prestabilito
- d. senza l'indicazione del peso.

- 16) Specificando il significato assunto dai gruppi di numeri di un ipotetico codice a barre, completa la sequenza che segue:
- Primo gruppo di due numeri da sinistra
 - Successivi cinque numeri
 - Ulteriori cinque numeri seguenti
 - Ultimo numero a destra
- 17) Metti in corrispondenza la denominazione dei seguenti additivi con la specifica funzione svolta:
- | | |
|--------------------|------------------------------|
| a. Acido ascorbico | 1. Colorante naturale |
| b. Carotene | 2. Addensante |
| c. Acido sorbico | 3. Antiossidante |
| d. Pectina | 4. Conservante antimicrobico |
- a. b. c. d.
- 18) In un'etichetta di acqua minerale, tra le seguenti indicazioni, *non* è obbligatorio riportare:
- la dicitura del lotto
 - può avere effetti diuretici
 - il termine minimo di conservazione
 - il risultato delle analisi chimico-fisiche.
- 19) Nel caso in cui in un prodotto alimentare sia stato utilizzato un edulcorante artificiale, diverso dallo zucchero comune, nell'etichetta:
- non si deve riportare affatto il suo nome
 - si può indicare facoltativamente
 - si deve obbligatoriamente riportare il suo nome
 - si deve riportare la dicitura con "edulcorante" (nome specifico).
- 20) La dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" indicata in un'etichetta alimentare si riferisce:
- alla data di scadenza del prodotto
 - al termine minimo di conservazione (TMC) del prodotto
 - ad entrambe le indicazioni sopra citate
 - a particolari accorgimenti di conservazione relativi a prodotti molto deperibili microbiologicamente.
- 21) Descrivi brevemente le caratteristiche di una etichetta alimentare. (*max 15 righe*)
- 22) Nella ristorazione è possibile consumare cibi semilavorati, purché presentino una adeguata etichettatura. Descrivi le principali caratteristiche di questa tipologia di etichetta e le indicazioni che vi si trovano. (*max 15 righe*)
- 23) Il codice a barre è stato introdotto per facilitare:
- le operazioni di carico, scarico ed evidenziare le caratteristiche nutrizionali del prodotto
 - la vendita, l'inventario delle merci ed evidenziare le date di scadenza
 - le operazioni di carico, scarico, vendita ed inventario delle merci
 - le operazioni di vendita in generale e quelle di attribuzione dei valori nutrizionali in particolare.
- 24) La sigla DOCG è normalmente riportata su:
- etichette dei cibi esotici
 - etichette esterne dei frigoriferi in pasticceria
 - prodotti eno-agro-alimentari
 - particolari tipologie di insaccati di qualità.
- 25) Secondo l'art. 5 della legge 109/92, per ingrediente si intende:
- qualsiasi sostanza, additivi e conservanti non com-
- presi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare
- qualsiasi sostanza, additivi compresi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto finito
 - qualsiasi sostanza, naturale o artificiale, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare
 - qualsiasi sostanza, compresi i solventi, gli aromi ed i conservanti, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare.
- 26) Secondo la legislazione vigente, per data di scadenza si intende la data entro la quale il prodotto:
- va consumato
 - perde le sue proprietà nutrizionali specifiche
 - può essere surgelato
 - può essere sottoposto a cottura.
- 27) D'après le texte C, indique *en 30 mots* ce que prévoit la législation en ce qui concerne les étiquettes et les OGM, qui l'a décidé et quand.
- 28) Le texte C est:
- un projet de loi sur l'étiquetage et les OGM
 - une réglementation sur les OGM
 - un article de journal sur l'étiquetage et les OGM
 - une entrevue avec Patrick Sabatier sur l'étiquetage et les OGM.
- 29) Indique Vrai (V) si les expressions proposées sont effectivement équivalentes à celles tirées du texte C (indiquées entre guillemets) et Faux (F) si elles ne le sont pas:
- "Plutôt que de réglementer ou d'interdire les cultures OGM" signifie: il faut absolument réglementer ou interdire les cultures OGM V F
 - "Il semble en effet plus sage..." signifie: il est plus raisonnable... V F
 - "laisser les consommateurs juger par eux-mêmes s'ils veulent ou non..." signifie: faire en sorte que ce soient les consommateurs eux-mêmes qui décident V F
 - "...s'ils veulent ou non prendre le risque [...] de se nourrir de produits contenant des OGM" signifie: les consommateurs refusent de façon catégorique de risquer de manger des produits contenant des OGM. V F
- 30) "Mais il faut du même coup s'assurer la capacité d'isoler les OGM dans la chaîne alimentaire" signifie:
- on doit en même temps être sûr de pouvoir isoler les OGM dans la chaîne alimentaire
 - on doit pouvoir isoler d'un seul coup les OGM dans la chaîne alimentaire
 - on doit prendre une assurance contre les OGM dans le cas où l'on ne serait pas capable de les isoler dans la chaîne alimentaire
 - on doit pouvoir isoler les OGM dans la chaîne alimentaire pour être capable de les éliminer d'un seul coup.
- 31) "Les politiques n'ont guère d'autre choix que de..." signifie:
- Ils peuvent choisir d'entrer en conflit...
 - Ils n'ont aucun autre choix possible ...
 - Ils ont tous les choix possibles ...
 - Ils n'ont pas beaucoup d'autres choix possibles ...

32) Complète le résumé de la partie finale du texte avec les recharges à ta disposition:

Les nouvelles normes sur les étiquettes, qui obligent à signaler la d'OGM dans les produits, ne doivent pas avoir le seul rôle de calmer les Ces nouvelles normes ne doivent pas permettre d'ignorer les que les OGM posent. Et ceci, d'autant plus que les experts eux-mêmes qui, au départ étaient et voyaient l'..... alimentaire à base d'OGM, reconnaissent actuellement que des sont possibles et qu'il faut être

Recharges: avenir / inquiétudes / présence / risques / problèmes / prudents / optimistes / alimentaires.

33) A - Read text A and decide whether the following statements are True (T) or False (F):

- | | |
|--|-----|
| a. Labelling is not useful for identifying the product | T F |
| b. Labels must contain a fixed number of information | T F |
| c. People on a diet are very interested into labels | T F |
| d. Labels can be useful for not damaging the product. | T F |

B - Referring to text A, match the words on the left with their synonyms on the right

- | | |
|------------|--------------|
| a. Aware | 1. Destroy |
| b. Provide | 2. Conscious |
| c. Waste | 3. So |
| d. Thereby | 4. Give |
- a. b. c. d.

C - Read text A and choose the right alternative. For selling products labels can be:

- completely useless
- necessary in some cases only
- always necessary
- sometimes useless.

D - Referring to text A, fill in the gaps with the words given below the text:

Labelling often carry regarding the use of that specific product, especially for what concerns and cooking procedures. This enables consumers to use a product so avoiding any danger to the health and to the product itself. Today there is a growing attention to the quality of food products and labels play an role in providing accurate and detailed information.

Correctly / instructions / important / storage

34) A - Il legislatore ha previsto che le aziende abbiano degli elementi idonei a individuarle e a distinguerle; in particolare, il marchio è il segno distintivo:

- dei locali in cui si svolge l'attività
- dei prodotti o dei servizi dell'impresa
- della gestione economica e finanziaria dell'impresa
- dell'attività esercitata dall'imprenditore.

B - Nell'ambito del marchio si distinguono:

- marchio di fabbrica, marchio di origine, marchio di utilizzo commerciale
- marchio di commercio, marchio di servizio, marchio di origine
- marchio di fabbrica, marchio di commercio, marchio di servizio

- marchio di utilizzo commerciale, marchio di fabbrica, marchio di trasporto.

C - Per usufruire di tutela giuridica, il marchio deve presentare determinati requisiti quali:

- novità, originalità, liceità, veridicità
- novità, originalità, registrazione, liceità
- originalità, liceità, iscrizione ad un albo professionale, novità
- liceità, registrazione, commercializzazione, novità.

D - Per marchio registrato si intende che si attribuisce all'imprenditore il diritto all'uso:

- del marchio per i prodotti o servizi per i quali è stato registrato limitatamente al territorio dove è situata l'azienda
- del marchio per i prodotti o i servizi per i quali è stato registrato su tutto il territorio nazionale
- esclusivo del marchio per i prodotti o servizi per i quali è stato registrato senza una particolare forma di tutela
- non necessariamente esclusivo del marchio per i prodotti o servizi per i quali è stato registrato con una tutela esclusivamente civile.

35) A - La trasparenza, intesa come caratteristica di una etichetta alimentare, significa che le indicazioni contenute nell'etichetta devono:

- essere descritte in maniera semplice per permettere una facile lettura
- permettere al consumatore di confrontare diversi prodotti della stessa categoria in base alla qualità ed al prezzo
- essere facilmente adeguate a qualsiasi prodotto di una stessa categoria di appartenenza
- consentire al consumatore una scelta immediata del prodotto senza nessuna possibilità di confronto.

B - Per verificabilità di una etichetta alimentare si intende che l'etichetta:

- deve essere continuamente verificata e controllata dall'azienda alimentare
- può essere sottoposta a verifiche e controlli da parte dell'autorità competente per evitare dispute con aziende concorrenti
- può essere soggetta ad opportuni controlli da parte dell'autorità competente per garantirne la conformità ai requisiti adottati
- può essere soggetta ad opportuni controlli e verifiche per quanto riguarda la sua conformità con il confezionamento del prodotto.

C - Quando si afferma che l'etichetta alimentare deve essere caratteristica, si intende che:

- nell'ambito dell'etichetta deve essere chiara la distinzione fra l'etichettatura del prodotto e le altre informazioni pubblicitarie, o altro, presenti sul prodotto stesso
- l'etichetta alimentare deve presentare particolari aspetti e indicazioni tipiche del settore di appartenenza
- nell'ambito dell'etichetta non deve esserci nessuna specifica distinzione fra l'etichettatura del prodotto ed eventuali altre informazioni
- nell'ambito dell'etichetta alimentare tutte le informazioni devono essere raggruppate per categorie nutrizionali ben definite.

D - Per pertinente, nell'ambito di una etichetta alimentare, si intende che l'etichetta non deve indurre in errore il consumatore:

- a. sia per quanto riguarda la decisione sull'acquisto, sia per quanto riguarda le indicazioni riportate sul prodotto
- b. per quanto riguarda la comprensione delle caratteristiche fondamentali dell'azienda riportate sull'etichetta
- c. né creare confusione per quanto riguarda il prezzo del prodotto
- d. sia per quanto riguarda il marchio, sia per quanto riguarda la ditta del prodotto.

36) A - I coloranti sono:

- a. tutti additivi di origine sintetica
- b. tutti additivi di origine naturale
- c. additivi sia di origine sintetica che naturale
- d. tutti additivi di origine biotecnologica.

B - I conservanti sono classificati in antimicrobici e:

- a. conservativi secondari e antiossidanti
- b. emulsionanti e antiossidanti
- c. emulsionanti e conservativi secondari
- d. addensanti e conservativi secondari.

C - Le lecitine, additivi molto utilizzati nei prodotti dolciari, sono:

- a. sinergisti
- b. emulsionanti
- c. conservanti
- d. coloranti.

D - Il glutammato monosodico è un additivo utilizzato in una vasta gamma di alimenti come:

- a. esaltatore di sapidità
- b. addensante
- c. acidificante
- d. aromatizzante.

37) A - Le vitamine ed i sali minerali devono essere riportati sull'etichetta nutrizionale di un alimento solo se:

- a. rappresentano il 20% della loro dose raccomandata giornaliera (RDA)
- b. rappresentano il 15% della loro dose raccomandata giornaliera (RDA)
- c. rappresentano il 50% della loro dose raccomandata giornaliera (RDA)
- d. sono presenti anche se in tracce.

B - I grassi contenuti in un alimento, nell'etichetta nutrizionale vanno descritti:

- a. differenziandoli in grassi saturi, monoinsaturi, polinsaturi e colesterolo
- b. differenziandoli in grassi saturi ed insaturi
- c. differenziandoli in grassi animali e vegetali
- d. senza alcuna differenziazione.

C - L'etichetta nutrizionale deve riportare:

- a. tutti gli additivi eventualmente presenti nel prodotto
- b. solo quelli "a rischio" per la salute del consumatore
- c. solo quelli considerati "naturali"
- d. nessun additivo eventualmente presente.

D - Le unità di misura delle sostanze che compongono un alimento su cento grammi di prodotto, nell'etichetta nutrizionale sono espresse in:

- a. grammi per glucidi, lipidi e protidi, milligrammi per fibra e colesterolo

- b. grammi per tutti i nutrienti presenti
- c. milligrammi per tutti i nutrienti presenti
- d. grammi per glucidi, lipidi, protidi e fibra, milligrammi per il colesterolo.

38) A - L'elenco degli ingredienti è obbligatorio tra le indicazioni di una etichetta alimentare:

- a. solo se si tratta di prodotti facilmente deperibili
- b. sempre
- c. solo se l'azienda produttrice lo decide
- d. solo se si tratta di prodotti freschi.

B - Per quanto riguarda le istruzioni per l'uso e l'etichetta alimentare:

- a. sono previste istruzioni per l'uso ove necessarie
- b. non è consentito inserire istruzioni per l'uso in una etichetta alimentare
- c. sono previste dalla legge solo determinate istruzioni per l'uso stabilite da un regolamento
- d. sono previste istruzioni per l'uso solo per i prodotti conservati.

C - Lo scopo principale delle istruzioni per l'uso è far comprendere al consumatore:

- a. come vanno interpretati i valori nutrizionali
- b. il corretto uso e modalità di preparazione del prodotto
- c. i vari modi in cui il prodotto può essere modificato
- d. come possono essere interpretati i vari ingredienti del prodotto.

D - Le modalità di conservazione riportate su una etichetta alimentare servono ad informare il consumatore circa:

- a. le caratteristiche fondamentali della conservazione
- b. i vari metodi di conservazione previsti dalla legislazione vigente
- c. una particolare e corretta modalità di conservazione ove necessaria
- d. i principali sistemi di conservazione utilizzati dalle imprese.

39) A - Per i cibi preparati nell'ambito ristorativo:

- a. non è necessario nessun tipo di etichetta
- b. è necessaria l'etichettatura solo per la surgelazione
- c. è necessaria l'etichettatura solo per gli alimenti che contengono conservanti
- d. l'etichettatura dei prodotti segue le stesse modalità dei prodotti aziendali.

B - Nel caso di produzione di paste fresche è necessario inserire:

- a. sia la data di produzione del prodotto che la data di scadenza
- b. solo la data di produzione
- c. solo la data di scadenza
- d. la data di scadenza solo se si prevede la congelazione del prodotto.

C - Per i prodotti precotti da utilizzare in un secondo tempo, sull'etichetta:

- a. è sufficiente indicare gli ingredienti e la data di scadenza
- b. è necessario elencare le indicazioni per la successiva cottura
- c. non sono necessarie indicazioni per ulteriori procedimenti
- d. è sufficiente indicare le quantità di conservanti e additivi presenti.

D - Per i prodotti destinati ai servizi di *catering*, l'etichettatura è:

- a. non necessaria data l'atipicità del servizio prestato
- b. non obbligatoria e quindi a completa discrezione del dirigente del servizio
- c. necessaria e obbligatoria secondo le indicazioni legislative sugli alimenti
- d. necessaria solo per il *catering indoor* e non per quello *outdoor*.

40) A - D'après le texte C, l'étiquetage doit:

- a. rendre obligatoire la présence d'OGM dans les produits alimentaires
- b. interdire la présence d'OGM dans les produits alimentaires
- c. indiquer la présence d'OGM dans les produits alimentaires
- d. indiquer partiellement la présence d'OGM dans les produits alimentaires.

B - Les producteurs sont:

- a. autorisés à appliquer cette mesure
- b. obligés à appliquer cette mesure
- c. encouragés à appliquer cette mesure
- d. mis dans l'impossibilité d'appliquer cette mesure.

C - Cette mesure a été prise par l'Union européenne

- a. le lundi 10 avril 2000
- b. le lundi 10 mai 2000
- c. des producteurs agricoles
- d. le lundi 10 avril 1999.

Chiavi di correzione ed elementi di adeguatezza.

1) c. 2) Labels useful for identifying the product; consumers need detailed information; labels help to use the product correctly. Labelling as a mean of promoting the product. 3) d. 4) a 5) a.F, b.T, c.F, d.F. 6) Definizione di marchio; varie tipologie di marchi; requisiti del marchio; tutela del marchio registrato e non registrato. 7) Descrizione delle varie caratteristiche del marchio. 8) b. 9) a. 10) c. 11) d. 12) b. 13) Additivi: coloranti, conservanti, antiossidanti, emulsionanti, stabilizzanti, addensanti, esaltatori di sapidità, gelificanti, aromatizzanti. Eventuali rischi per la salute associati agli additivi più frequentemente usati. 14) Definizione e principali riferimenti legislativi sulle etichette nutrizionali: indicazioni da riportare e loro rispettive unità di misura. 15) b. 16) a. FLAG - Paese di produzione dell'alimento o dove ha sede la proprietà del marchio. b. codice del produttore assegnato da INDICOD (Istituto Nazionale per la Diffusione della Codifica dei prodotti). c. codice del prodotto stabilito dal produttore. d. codice di controllo che permette la lettura delle dodici cifre che precedono. 17) a.3, b.1, c.4, d.2. 18) b. 19) d. 20) b. 21) Elenco ingredienti; metodo di conservazione; eventuali consigli di preparazione e istruzioni per l'uso. 22) Caratteristiche ed eventuali differenze fra l'etichettatura di un prodotto confezionato da una azienda alimentare ed un prodotto preparato nell'ambito ristorativo. 23) c. 24) c. 25) b. 26) a. 27) Présence d'O.G.M. dans les produits alimentaires; Union européenne; 10 avril 2000. 28) c. 29) a.F, b.V, c.V, d.F. 30) a. 31) d. 32) Présence; alimentaires; inquiétudes; problèmes; optimistes; avenir; risques; prudents. 33) A: a.F, b.F, c.T, d.T. - B: a.2, b.4, c.1, d.3. - C: c. - D: instructions; storage; correctly; important. 34) A.b, B.c, C.a, D.b. 35) A.b, B.c, C.a, D.a. 36) A.c, B.a, C.b, D.a. 37) A.b, B.a, C.d, D.d. 38) A.b, B.a, C.b, D.c. 39) A.d, B.a, C.a, D.c. 40) A.c, B.b, C.a.