

Una nuova guida per indicare le scadenze degli alimenti

L'Efsa ha pubblicato una Linea guida per aiutare gli operatori del settore alimentare ad armonizzare l'indicazione delle scadenze che appaiono in etichetta dei prodotti alimentari. Questo documento contiene tutta una serie di indicazioni pratiche per favorire un approccio equilibrato a livello europeo nella valutazione dei rischi sull'alimento, in particolare di natura microbiologica, che deve essere seguito dagli operatori del settore alimentare al momento di decidere il tipo di contrassegno della data, ovvero la data "da consumare entro" (data di conservazione) rispetto alla data "da consumarsi preferibilmente entro" (termine minimo di conservazione), la fissazione della durata di conservazione e le relative informazioni sugli alimenti che dovrebbero essere fornite sull'etichettatura al fine di garantire la sicurezza alimentare. Le linee guida offrono una serie di utili fonti di informazione e un riassunto dei principali patogeni batterici in grado di crescere in alimenti preconfezionati a temperatura controllata in condizioni ragionevolmente prevedibili e si caratterizza anche per un albero decisionale molto pratico, ossia una sequenza di dieci domande, che guidano l'operatore nella decisione sulla selezione di un contrassegno della data "da utilizzare entro" o "da consumarsi preferibilmente entro" per un prodotto specifico. Questa linea guida nasce dalla constatazione, contenuta in uno studio della Commissione del 2018, che circa il 10% degli 88 milioni di tonnellate di sprechi alimentari generati ogni anno nell'Ue sono legati alla data di conservazione indicata sull'alimento. Ciò avviene essenzialmente per due motivi: per una non corretta comprensione da parte dei consumatori della dicitura "da consumare preferibilmente entro", che porta a gettare il cibo anche se è ancora perfettamente edibile e per la grande variabilità nella valutazione della durata dei prodotti da parte degli operatori, che spesso indicano scadenze non adeguate alla durabilità dell'alimento, per eccessiva cautela oppure per motivi commerciali. Per superare queste problematiche la Piattaforma Europea sugli sprechi e perdite alimentari, su indicazione del Gruppo "Data Marking" al quale ha partecipato Coldiretti in rappresentanza degli agricoltori europei (COPA), nel 2019 ha dato mandato ad EFSA di sviluppare due documenti scientifici, il primo, che è stato pubblicato ora, relativo alle indicazioni pratiche per gli operatori nella valutazione della durabilità dell'alimento, ed un secondo documento, che sarà pubblicato nel 2021, che verterà sulle informazioni destinate ai consumatori circa le condizioni di conservazione, i limiti di tempo per il consumo dopo l'apertura della confezione e le pratiche di scongelamento. Infatti, per pervenire gli sprechi è fondamentale che i consumatori sappiano che la dicitura "da consumarsi entro il" apposta sui cibi riguarda la loro sicurezza e dopo tale data gli alimenti non possono più essere consumati, né venduti, mentre la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro il" si riferisce alla qualità, ossia quel cibo sarà ancora sicuro, per un ragionevole periodo di tempo, ma potrebbe non essere nelle condizioni ottimali, ad esempio il sapore e la consistenza potrebbero non essere quelli attesi.