



Avv. Barbara Calza
Studio De Berti Jacchia

etichette E scadenze

La lotta agli sprechi alimentari passa anche attraverso le etichette. È questa la linea che sembrerebbe voler adottare la Commissione Europea con la proposta - datata 8 marzo scorso, contenuta nella bozza di revisione delle norme sulla

data di scadenza degli alimenti - di modifica della dicitura da inserire in etichetta. La proposta prevede che alla scritta "da consumarsi preferibilmente entro il...", si aggiunga l'ulteriore dicitura "spesso buono oltre il..." al fine di comunicare ai consumatori il messaggio che, dal

punto di vista qualitativo, il prodotto può essere consumato anche oltre la data consigliata, senza alcun rischio per la salute.

DAL PUNTO DI
VISTA **QUALITATIVO**,
IL **PRODOTTO**
PUÒ ESSERE
CONSUMATO
ANCHE **OLTRE LA**
DATA CONSIGLIATA,
SENZA **ALCUN**
RISCHIO PER LA
SALUTE





STANDO ALLA COMMISSIONE QUESTA CONFUSIONE È IN EFFETTI CAUSA DI UNA RILEVANTE PERCENTUALE DI SPRECO ALIMENTARE

Un intervento sulla data di scadenza era stato annunciato dalla Commissione UE già nel 2020, nell'ambito della strategia *Farm to Fork*, ma avrebbe dovuto far parte di un più ampio pacchetto di **misure in tema di etichettatura**, tra cui quella di origine e quella nutrizionale. Ora, la decisione della Commissione di scorporare questa specifica proposta sulla data di scadenza e di proporla in un pacchetto di misure a sé stante, sembra voler evidenziare la volontà di non procedere, almeno per il momento, ad una modifica complessiva delle **informazioni salutistiche** ai consumatori contenute in etichetta.

Il ragionamento che sembra aver seguito la Commissione UE circa l'opportunità di intervenire subito con questa prima modifica è data dal convincimento che la maggior parte dei consumatori ritenga che,

una volta superata la **data di scadenza riportata sulle etichette**, i cibi in questione possano nuocere alla salute. Tale errata valutazione, sempre secondo Bruxelles, è proprio causata dalla confusione esistente tra la dicitura "*da consumarsi preferibilmente entro il ...*" e la diversa dicitura "*da consumarsi entro..*" seguita dalla data di scadenza, quest'ultima a significare che dopo quella specifica data il prodotto non va consumato perché rappresenta un rischio per la salute.

Stando alla Commissione questa **confusione** è in effetti causa di una rilevante percentuale di spreco alimentare: le stime europee raccontano infatti che, proprio a causa dell'errata interpretazione delle date di scadenza, **vengono buttate 9 milioni di tonnellate di alimenti ancora commestibili** ogni anno, equivalente al 10% di

tutto lo spreco alimentare generato in UE. E per quanto riguarda l'Italia, stando ai risultati di un'indagine condotta da Altroconsumo, solo il 37% dei consumatori italiani conosce la differenza tra le due diciture.

MA QUAL È QUINDI LA DIFFERENZA TRA QUESTE DUE DICITURE?

Parliamo di due diverse diciture con due diversi obiettivi.

La data di scadenza, indicata dalla dicitura "*da consumare entro...*" precisa l'intervallo di tempo entro il quale un alimento può essere consumato **in sicurezza**.

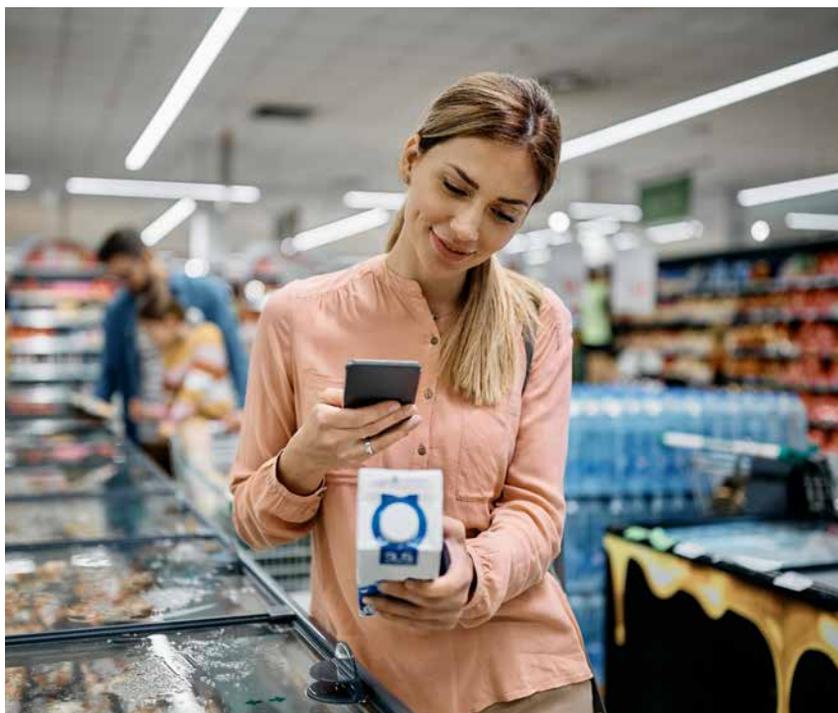
Il termine minimo di conservazione (TMC) rappresentato dalla dicitura "*da consumarsi preferibilmente entro...*" garantisce invece che entro la data segnalata il prodotto manterrà pressoché **inalterate le sue caratteristiche organolettiche**, da qui la proposta di aggiungere la specifica "*spesso buono oltre...*".

Si tratta quindi, in quest'ultimo

caso, di una dicitura legata ad una comunicazione circa le proprietà qualitative del prodotto (alla stregua di un indicatore di freschezza) mentre, nel primo caso, la dicitura è specificamente mirata a tutelare la salute del consumatore.

PARERI DIVERGENTI

Non mancano ovviamente opinioni discordanti. Tra tutte, Federalimentare, facendosi portavoce dei produttori, ritiene che tale norma dovrà necessariamente essere applicata solo su base volontaria e ciò in quanto l'espressione "Spesso buono oltre..." potrebbe sollevare **preoccupazioni** in relazione all'integrità del marchio. Sempre secondo Federalimentare, l'adozione o meno di tali espressioni dovrebbe pertanto rimanere a discrezione del produttore e ciò in quanto solo quest'ultimo sarebbe in grado di valutare - contando sulla vasta conoscenza tecnica delle caratteristiche specifiche dei propri prodotti - se il prodotto in



L'ETICHETTA DI SCADENZA PROPOSTA DALLA COMMISSIONE RAPPRESENTA UN PASSO AVANTI VERSO UNA MAGGIORE SICUREZZA ALIMENTARE

questione è in grado di **mantenere sufficienti caratteristiche qualitative** anche oltre un certo periodo, senza che ciò possa impattare in alcun modo sull'integrità del proprio marchio e della propria reputazione.

Inoltre, sempre secondo i detrattori di questa proposta, l'implementazione di un'etichetta di scadenza

più complessa potrebbe causare un aumento dei costi di produzione per le aziende alimentari, andando infine ad impattare negativamente anche sul **consumatore finale**. Si valuta inoltre l'opportunità di un'adeguata formazione dei consumatori per metterli nella condizione di comprendere correttamente tale indicatore di freschezza.

Ad ogni modo, l'etichetta di scadenza proposta dalla Commissione rappresenta un passo avanti significativo verso una maggiore sicurezza alimentare e la riduzione degli sprechi. Con la sua combinazione di data di scadenza ed indicatore di freschezza, questa nuova etichetta potrà essere utile a fornire informazioni più accurate ai consumatori promuovendo, al contempo, comportamenti di consumo consapevoli e virtuosi.

