“Da consumarsi entro il” o ‘da consumarsi preferibilmente entro il’? Nuovo ausilio per gli OSA

L’EFSA ha creato uno strumento per aiutare gli operatori del settore alimentare a decidere quando apporre sui loro prodotti la dicitura “da consumarsi entro il” oppure “da consumarsi preferibilmente entro il”.

La dicitura “da consumarsi entro il” apposta sui cibi riguarda la loro sicurezza: gli alimenti possono essere consumati fino a una certa data, ma non dopo, anche se hanno un bell’aspetto e un buon odore. La dicitura “da consumarsi preferibilmente entro il” si riferisce alla qualità: quel cibo sarà sicuro da consumare anche dopo la data che figura in etichetta, ma potrebbe non essere nelle condizioni ottimali. Ad esempio il sapore e la consistenza potrebbero non essere dei migliori.

La Commissione europea stima che fino al 10% degli 88 milioni di tonnellate di sprechi alimentari prodotti ogni anno nell’UE sia connesso all’indicazione della data di scadenza sui prodotti alimentari.

Kostas Koutsoumanis, presidente del gruppo di esperti EFSA sui pericoli biologici, ha dichiarato: “*Informazioni chiare e corrette sulla confezione e una miglior comprensione e applicazione dell’indicazione della data appropriata sugli alimenti da parte di tutti i soggetti coinvolti possono contribuire a ridurre gli sprechi alimentari nell’UE, pur*

continuando a garantire la sicurezza degli alimenti. Il parere scientifico pubblicato oggi rappresenta un passo avanti in tale direzione".

Lo strumento è strutturato in forma di albero decisionale contenente una serie di domande a cui l'operatore del settore alimentare deve rispondere per orientarsi verso l'opzione di etichettatura più opportuna. Le domande sono varie. Ad esempio si chiede se i requisiti di indicazione della data per una categoria di alimenti siano già prescritti dalla legislazione; se il prodotto subisca trattamenti per prevenire eventuali pericoli, se verrà manipolato nuovamente prima del confezionamento; quali siano le sue caratteristiche e le condizioni di conservazione.

Gli esperti hanno anche analizzato i fattori che devono essere presi in considerazione dagli operatori del settore alimentare per stabilire il "termine di conservabilità", ovvero la finestra temporale durante la quale un alimento resta sicuro e/o di qualità adeguata per il consumo, presupponendo che la confezione resti intatta e il prodotto venga conservato secondo le istruzioni.

Nel 2021 il gruppo di esperti scientifici dell'EFSAsui pericoli biologici pubblicherà un altro parere scientifico sul tema. Il documento 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.

Guidance on date marking and related food information: part 1 (date marking)

Fonte: EFSA