

UE: Coldiretti, arriva indicazione “Spesso buono oltre” sui cibi



Indicare in etichetta la frase “spesso buono oltre” da aggiungere alla dicitura attuale “da consumare preferibilmente entro” è la proposta della Commissione Europea contenuta in una bozza di regolamento delegato con l’obiettivo di ridurre gli sprechi alimentari. E’ quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare che eventuali aggiunte in etichetta che aiutino a fare scelte di acquisto consapevoli sono positive purché siano chiare e ben comprensibili, senza ingenerare confusione.

E’ infatti importante mantenere in etichetta il Termine Minimo di Conservazione (TMC) riportato con la dicitura “Da consumarsi preferibilmente entro” che indica – sottolinea la Coldiretti – la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue caratteristiche organolettiche e gustative, o nutrizionali. Tanto più ci si allontana dalla data del TMC, tanto più – precisa la Coldiretti – non sono più garantiti dal produttore i requisiti di qualità del prodotto, quale il sapore, odore, fragranza, ecc. Differisce quindi dalla data di scadenza vera e propria che – continua la Coldiretti – è la data entro cui il prodotto oltre il quale un alimento non può più essere posto in commercio. Quest’ultimo si applica ai prodotti preconfezionati, rapidamente deperibili da un punto di vista microbiologico ed è indicata con il termine “Da consumarsi entro” seguito dal giorno, il mese ed eventualmente

l'anno e vale indicativamente per tutti i prodotti con una durabilità non superiore a 30 giorni, dal latte fresco alle uova.

La giusta esigenza di combattere gli sprechi non deve andare a scapito della qualità soprattutto per un Paese come l'Italia che – sostiene la Coldiretti – ha fatto del Made in Italy a tavola il sinonimo di eccellenza con i 5450 specialità sono ottenute secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni censite dalle Regioni, 320 specialità Dop/Igp/Stg riconosciute a livello comunitario e 415 vini Doc/Docg, la leadership nel biologico con circa 86mila aziende agricole biologiche e la minor presenza di residui chimici negli alimenti.

Nelle case italiane, tuttavia si gettano mediamente ogni anno – riferisce la Coldiretti – oltre 27 chili di cibo all'anno per abitante con perdite economiche nei bilanci delle famiglie per quasi 6,5 miliardi di euro, secondo il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market da Borsa Merci Bologna 2023.

Lo scorporo del provvedimento sugli sprechi potrebbe significare peraltro che la Commissione non intende modificare il pacchetto delle informazioni ai consumatori, come l'ipotesi nutriscore o la possibilità di avvertimenti salutistici sugli alimenti come il vino. Un risultato importante per l'Italia che – conclude la Coldiretti – ha guidato il fronte dei Paesi contrari ad ipotesi che rischiano di bocciare prodotti base della dieta mediterranea senza tenere conto delle quantità realmente consumate.