

## I CONSIGLI DI FEDERCONSUMATORI FVG: LE INFORMAZIONI DA CERCARE IN ETICHETTA NELLA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE?

### Termine minimo di conservazione e data di scadenza

Si tratta della principale informazione volta a contenere quanto più possibile lo spreco alimentare, soprattutto se letta nel modo corretto. Non tutti sanno che quando si parla di termine minimo di conservazione si intende un'indicazione ben precisa e distinta rispetto alla data di scadenza. La **data di scadenza** viene indicata in Italia con diciture del tipo *“da consumarsi entro il gg/mm/aa”* e consente di stabilire sino a quando il prodotto alimentare possa considerarsi sicuro per la salute umana. Il prodotto dopo questa data deve essere eliminato. Il **termine minimo di conservazione (TMC)**, invece, viene indicato con una dicitura diversa ovvero *“da consumarsi preferibilmente entro il gg/mm/aa”*. Il TMC viene indicato in quei prodotti che tendono a variare nel tempo le proprie caratteristiche organolettiche senza però inficiare la sicurezza del prodotto. Per questa ragione tali alimenti potrebbero essere consumati anche dopo la data indicata sull'etichetta.

### Condizioni di conservazione, d'impiego e le istruzioni per l'uso.

Quando gli alimenti richiedano condizioni particolari di conservazione e/o d'uso, tali condizioni devono essere indicate nell'etichetta al fine di prevenire un utilizzo scorretto che potrebbe diminuire la qualità dell'alimento ovvero accelerarne il deperimento o anche compromettere la salute umana.

Per consentire una conservazione o un uso adeguato degli alimenti dopo l'apertura della confezione, ad esempio, devono essere indicate in etichetta le condizioni di conservazione e/o il periodo di consumo (shelf life secondaria). Rientrano in tale categorie diciture del tipo:

*“dopo l'apertura conservare in frigorifero a +4°C al massimo per tre giorni”* oppure *“scongelare il prodotto in frigorifero e consumarlo entro 24 ore”* e così via.

Attenersi strettamente alle indicazioni di questo tipo presenti sull'etichetta è di fondamentale importanza per evitare lo spreco del prodotto o, peggio ancora, inutili rischi per la propria salute.

Anche le istruzioni d'uso possono fornire indicazioni importanti per evitare lo spreco alimentare. Il corretto trattamento del prodotto (ad esempio le indicazioni di scongelamento, riscaldamento o cottura) non ha solo un significato sanitario ma garantisce anche che l'alimento sia preparato secondo modalità atte a valorizzare le sue qualità organolettiche. Un alimento gradevole al palato difficilmente finisce nella spazzatura!

### Quantità netta

Sembrerà banale, ma una delle prime informazioni che consentono di effettuare una scelta attenta allo spreco alimentare, soprattutto se combinata con un'altra informazione, ovvero la scadenza o il termine di conservazione, è quella della quantità netta dell'alimento.

Acquistare grandi quantità di prodotto, soprattutto quando velocemente deperibile, può portare infatti allo spreco di almeno una parte dello stesso. Anche nelle preparazioni domestiche, pertanto, una volta trattato l'alimento acquistato è sempre opportuno verificare di non aver ecceduto nelle quantità e, in tal caso, provvedere alla conservazione dell'eccesso secondo precise regole di igiene e sicurezza domestica.

### Origine

L'origine può rappresentare un'indicazione rilevante anche nell'ottica dello spreco alimentare. Pensando ad esempio ai prodotti ortofrutticoli un prodotto territoriale o a “km 0” con buone probabilità sarà commercializzato con tempi di post-raccolta brevi. Questo si traduce in maggior freschezza al momento dell'acquisto e in aumento della conservabilità in ambito domestico.