

---

# Nuove etichette per gli alimenti europei

**Autore:** Fabio Di Nunno

**Fonte:** Città Nuova

**Una migliore comprensione e un uso migliore delle etichettature della data di scadenza sugli alimenti potrebbe prevenire e ridurre gli sprechi alimentari nell'Unione europea**

Uno studio condotto dalla **Commissione europea nel 2018** stima che fino al **10% dello spreco alimentare** generato annualmente **nell'Unione europea (Ue)** sia legato alla marcatura della **data di scadenza sulle confezioni** di alimenti. Infatti, l'interpretazione errata da parte dei consumatori del significato delle espressioni **“da consumarsi entro”** e **“da consumarsi preferibilmente entro”** è un elemento che contribuisce allo **spreco alimentare domestico**. La nuova etichettatura proposta dalla Commissione europea prevederebbe l'aggiunta dell'espressione **“spesso buono oltre”**, che affiancherebbe il termine minimo di conservazione. Più della metà degli europei non comprende appieno le date sulle etichette degli alimenti, contribuendo ad uno **spreco annuale di 88 milioni di tonnellate di cibo** commestibile e non commestibile; ciò equivale a **173 chili a persona** e si stima che costi **143 miliardi di euro**. Nel frattempo, circa 33 milioni di persone nell'Ue **non possono permettersi un pasto di qualità**. Secondo la Commissione europea, **una migliore comprensione** dell'indicazione della data di scadenza sugli alimenti potrebbe contribuire a ridurre fino a otto milioni di tonnellate la quantità di rifiuti alimentari nell'UE ogni anno. Nello specifico, in uno studio di **Eurobarometro**, oltre la metà degli europei intervistati ha confuso il significato dell'espressione “da consumarsi entro” sulle etichette. Infatti, l'espressione “da consumarsi entro” indica fino a quando un alimento può essere consumato **senza alcun rischio per la salute**, mentre l'espressione “da consumarsi preferibilmente entro” indica per quanto tempo un prodotto può **mantenere la sua qualità ottimale**. Ancora, il 49% dei consumatori europei pensa che **informazioni migliori e più chiare** sul significato delle date di scadenza li aiuterebbe a sprecare meno cibo a casa, mentre il 53% dei consumatori europei **non conosce il significato** dell'etichettatura “da consumarsi preferibilmente entro”. Ecco che, secondo quanto già previsto dalla strategia **“[dal produttore al consumatore](#)”**, la Commissione europea ha proposto la **revisione delle norme europee sulla marcatura** della data al fine di prevenire gli sprechi alimentari legati all'incomprensione e all'**uso improprio di tali date**, garantendo nel contempo che qualsiasi modifica proposta soddisfi le **esigenze di informazione** dei consumatori e non comprometta la **sicurezza alimentare**. Uno degli obiettivi della strategia “dal produttore al consumatore” è proprio quello di garantire migliori informazioni sull'etichettatura degli alimenti per aiutare i consumatori a compiere **scelte alimentari più sane e sostenibili** e a **combattere gli sprechi alimentari**, proponendo di introdurre **un'etichettatura nutrizionale obbligatoria** sulla parte anteriore dell'imballaggio degli alimenti, ampliare le informazioni obbligatorie **sull'origine o sulla provenienza** per taluni prodotti e, per l'appunto, rivedere le norme europee **sull'indicazione della data di scadenza**. Del resto, anche **il modo in cui la marcatura della data** viene utilizzata dagli operatori del settore alimentare e dalle autorità di regolamentazione nella gestione della catena di approvvigionamento può avere un impatto sullo spreco alimentare. Ad esempio, **gli approcci seguiti dagli operatori del settore** alimentare nella definizione dell'indicazione della data di scadenza, nella scelta di utilizzare l'espressione “da consumarsi entro” o quella “da consumarsi preferibilmente entro”, come anche altre pratiche di mercato quali **la durata di conservazione** richiesta dai rivenditori alla consegna del prodotto, nonché le norme nazionali sull'**ulteriore distribuzione e utilizzo degli alimenti** oltre la data di scadenza, possono avere un impatto sullo spreco alimentare che affligge la società occidentale contemporanea. \_\_

**Sostieni l'informazione libera di Città Nuova! Come? [Scopri le nostre riviste](#), [i corsi](#)**

---

[di formazione agile](#) e [i nostri progetti](#). *Insieme possiamo fare la differenza! Per informazioni: [rete@cittanuova.it](mailto:rete@cittanuova.it)* \_