



Creatività e Innovazione per un Packaging sostenibile

Seminario pratico: illustrazione e dimostrazione di soluzioni innovative per la Sostenibilità e la riduzione degli Sprechi Alimentari

PARMA 8 NOVEMBRE 2013

**DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO... QUANDO LE PAROLE
PRODUCONO SPRECHI.
IL RAPPORTO TRA QUALITA' SICUREZZA E SPRECO DI CIBO**

MARCO LUZZINI

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI UNIVERSITA' DI PARMA

I prodotti come la natura li offre non hanno una data di scadenza

Valceno (PR)

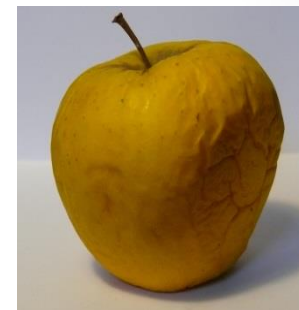
I contadini del posto conservavano le mele per molti mesi dopo il raccolto in cantina, o sul pavimento di una stanza fresca.



Chiedevo ad uno di loro: fino a quando riesci a mangiarle queste mele?

Fino a quando... ogni mese ha il suo sapore....

Valutate la qualità del prodotto da consumare...



**Il consumatore deve essere aiutato a valutare
la qualità di un prodotto confezionato**

Come il consumatore è aiutato oggi

~~Prodotti che possono diventare pericolosi
(dopo un certa data)~~

In questo intervento non ne parliamo

«Da consumarsi entro» = Data di scadenza

Oltre questa data Il prodotto non può essere venduto, non deve essere consumato, perché potrebbe essere pericoloso

Prodotti che NON possono diventare pericolosi (fintanto che l'imballaggio è integro)

“Da consumarsi
preferibilmente entro» = Termine Minimo di
Conservazione

Oltre questa data il prodotto può essere venduto e può
essere consumato.

«Art. 10. (*Termine minimo di conservazione*). - 1. Il termine Minimo di
Conservazione e' la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue
proprietà specifiche **in adeguate condizioni di conservazione.....**

è determinato dal produttore.....sotto la sua diretta responsabilita'.

Decreto Legislativo 23 giugno 2003, n. 181

Ai consumatori la situazione non sembra così chiara

**Come è chiamato
comunemente un cibo oltre
la sua data di scadenza?**

scaduto

**Come è chiamato
comunemente un cibo oltre
il suo TMC ?**

scaduto

**Ma se i due limiti sono così diversi perché li chiamiamo
allo stesso modo?**

TMC : termine minimo o massimo?

Il nome ci dice chiaramente che si tratta di un **Termine Minimo**

Per la legge è un **Termine Minimo di Conservazione**, (con qualche incertezza).

Di fatto le persone che oltre quel limite non vendono o non consumano più il prodotto, lo considerano un **Termine Massimo**.

Il parere dell'EU



"Da consumarsi preferibilmente entro il" indica la data fino alla quale un alimento conserva le sue qualità specifiche.

- > *L'alimento può ancora essere consumato dopo la data indicata se le condizioni di conservazione specificate nelle istruzioni sono state rispettate e la confezione è integra; probabilmente però le sue qualità organolettiche hanno iniziato a degradarsi.*

Nasce il primo problema: come fa un consumatore quando acquista un prodotto a sapere se le condizioni specificate sono state rispettate?

- > Verificare se la confezione è intatta o no e controllare se l'aspetto, l'odore e il gusto dell'alimento sono o no accettabili prima di gettare un prodotto il cui termine minimo di conservazione (*da consumarsi preferibilmente entro il*) è superato.

ec.europa.eu/dgs/health_consumer/.../how_to_read_label_2007_it.pdf

Si afferma che l'ultimo decisore è il
consumatore stesso

Qualche dubbio in più

È vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere,o comunque distribuire per il consumo, sostanze alimentari:

«in cattivo stato di conservazione »

non fa riferimento al prodotto in sé, bensì al "come" l'alimento viene conservato.: al mancato rispetto delle condizioni di conservazione indicate sulla confezione

Tra le condizioni di conservazione indicate va considerato anche il TMC ?

I prodotti alimentari che sulla confezione riportano la dicitura «da consumarsi preferibilmente entro» " possono essere venduti anche dopo la data indicata.

Se, però, risultano nocivi, la responsabilità ricade sul commerciante.

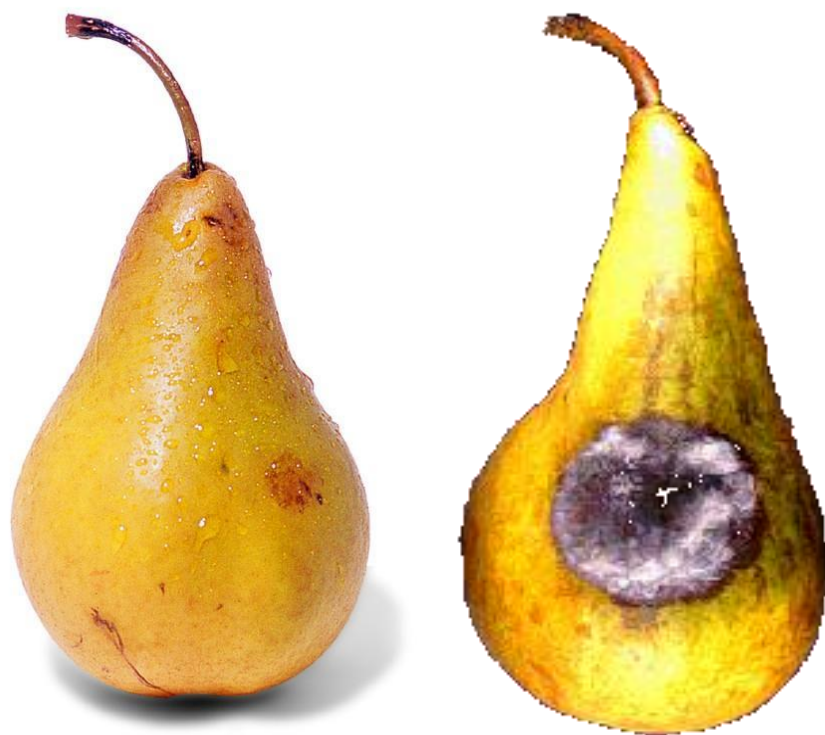
Valutare gli alimenti confezionati può essere difficile...

Sappiamo da sempre, per sapere tramandato, valutare i cibi che la natura offre intorno a noi; lo sappiamo fare tutti, indipendentemente dal livello culturale.

La conoscenza del cibo ci garantisce una corretta gestione non solo delle quantità di cibo da approvvigionare per evitare gli sprechi, **ma anche della loro qualità.**

La capacità di giudicare il cibo non è solo comoda, è fondamentale per mantenerci in buona salute

Valutate il prodotto da comperare...



**Il linguaggio delle
immagini è chiaro a
tutti, non ha barriere
di lingua ne' di
cultura**

Valutate il prodotto da comperare...

PRODOTTO CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA. CONSERVARE IN FRIGO (+4°C)
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: VEDI LATO SUPERIORE - DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

INGREDIENTI E COMPOSIZIONE: Mozzarella 25% (latte 98,4%, sale, caglio), farina di frumento 21%, coscia di suino cotta 14% (carne suina 96%, sale, proteine del latte, aromi, antiossidante: E301, conservante: nitrito di sodio, destrosio da frumento, zucchero, lattosio), olio di semi di girasole, patata, acqua, amido di frumento, farina di segale 2,4%, amido di mais, proteine di frumento, amido di patata, sale, correttore di acidità: acido lattico, conservante: sorbato di potassio, agenti lievitanti: E450, E500, destrosio da frumento, spezie, correttore di acidità: acido acetico, farina di riso 0,05%, lievito, farina di avena 0,03%, emulsionante: E472C, farina di orzo, zucchero, agenti di trattamento della farina: L-cisteina, colorante: estratto di paprika, emulsionante: lecitina di girasole.

Allergeni: glutine e latte. Può contenere tracce di uova e soia.

**170 g e
2x85 g**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI	PER 100g	PER PORZIONE 85g	%GDA* PER 85g
VALORE ENERGETICO	1135 kJ 272kcal	963kJ 230kcal	12%
PROTEINE	11,9g	10,1g	20%
CARBOIDRATI	22,6g	19,2g	7%
di cui zuccheri	3,2g	2,7g	3%
GRASSI	14,4g	12,2g	17%
di cui saturi	4,3g	3,7g	19%
FIBRE ALIMENTARI	2,0g	1,7g	7%
SODIO	0,40g	0,34g	14%

*GDA - Quantità Giornaliere Indicative, rappresentano la quantità approssimata di calorie e nutrienti per una persona adulta media, calcolate sulla base di una dieta da 2000 kcal. I fabbisogni individuali possono variare in funzione di sesso, età, attività fisica ed altri fattori.

Le etichette sono chiare solo per chi ha una elevata cultura specifica.

Affidabilità del TMC sulla qualità dei prodotti alimentari

Se la qualità di un prodotto confezionato non è percepibile a confezione integra, il TMC ci aiuta: serve a questo

ANZI: UNICAMENTE A QUESTO

**E' importante quindi che questa
indicazione sia affidabile**

Prodotti identici, TMC diversi

Due sughi al pomodoro per pasta di produttori diversi, ma con degrado nel tempo praticamente identico, possono avere TMC MOLTO DIVERSI, per esempio di 21 e 36 mesi.

Il consumatore deve imparare da solo che a parità di distanza dalla fine del TMC la qualità di due prodotti analoghi può essere molto diversa.

In questo caso il TMC non solo non aiuta, ma confonde le idee.

TMC eccessivamente lunghi

Generalmente la distribuzione italiana accetta prodotti con almeno due terzi di vita utile residua.

Quindi i produttori a volte indicano TMC superiori al reale, e si adoperano affinché la maggior parte della merce sia venduta e consumata prima del TMC.

Un nettare di agrumi ha una vita di scaffale «vera» di circa 4 – 6 mesi;
il TMC dichiarato è raramente inferiore a 12 mesi

In questo caso il TMC non garantisce la qualità in arrivo al consumatore, che può essere molto modesta.

TMC eccessivamente corti

In alcuni prodotti, come il tonno all'olio o la carne in scatola, il prodotto si conserva in ottimo stato anche ***per molti anni dopo la data indicata dal TMC*** che di solito è di tre anni; purché sia conservato in un luogo che rispetti l'integrità della scatola esterna.

In questo caso il TMC non è correlato alla durata della qualità del prodotto nel tempo, ed induce a sprechi inutili.

TMC eccessivamente corti: un esempio limite

Nel 1948 Hans Feldmayer, farmacista, ricevette tra gli aiuti di guerra americani, una scatola di lardo.



L'ha consumata tutta con soddisfazione assieme alla moglie, filmato dalla BBC.

BBC NEWS Europe

2 febbraio 2012



Nel 2012 l'ha fatta analizzare da un laboratorio alimentare che ne ha certificato la perfetta commestibilità

«Semplicemente non volevo buttarla...» ha dichiarato

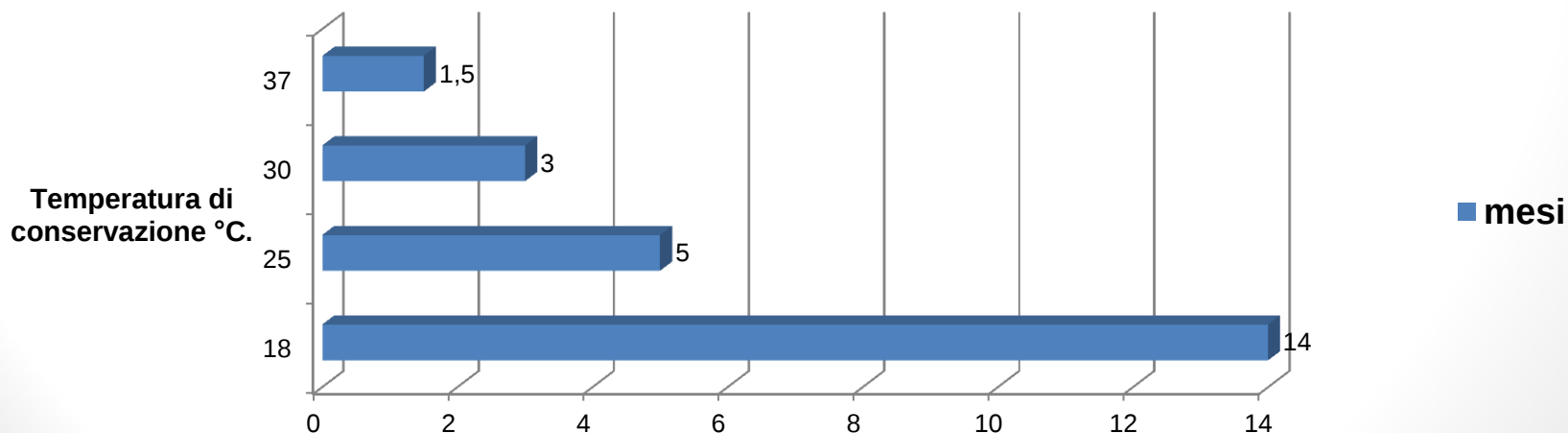
I TMC non considerano le condizioni di stoccaggio

La qualità in arrivo al consumatore è spesso fortemente influenzata dalle condizioni di stoccaggio.

Un succo di frutta invecchia circa quattro volte più velocemente d'estate che d'inverno; ma il TMC non cambia.

La qualità in arrivo al consumatore invece sì.

Vita di un succo di agrumi (con TMC dichiarato di 12 mesi)



**A che serve un indice di qualità
non correlato con la qualità?**

Riassumendo

La legge che regola i TMC dei prodotti alimentari è poco compresa dal consumatore

Il TMC non è correlato in modo sufficiente con la qualità reale in arrivo al consumatore.

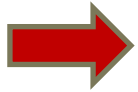
Senza indicazioni chiare il consumatore non vuole correre rischi e butta anche prodotti di ottima qualità.

Questa condotta prudente tuttavia non evita l'acquisto di prodotti scadenti.

Il consumatore perde progressivamente la capacità di decidere che cosa sia buono da mangiare.

**Questa situazione provoca necessariamente
uno spreco di prodotti alimentari**

Per una proposta concreta



O il TMC diventa un parametro affidabile, ragionevolmente correlato alla qualità in arrivo al consumatore

Il che comporta cambiare pratiche produttive e distributive consolidate,



Oppure lo si abolisce, sostituendolo con :

La data di produzione

Indicazioni chiare di buone pratiche di conservazione

Un TMC leggibile solo dal fornitore e dal distributore, per gestire al meglio il processo logistico

Per una proposta concreta

In parallelo :



Si sostengano iniziative concrete di superamento del TMC per ridurre gli sprechi



Si sensibilizzino i consumatori sul tema

TMC e data di produzione: vantaggi e svantaggi

	Incoerenza tra categorie di prodotti diversi	Incoerenza tra marchi diversi	Insensibilità alle condizioni di stoccaggio	Correlazione con la qualità finale
TMC	SI	SI	SI	BASSA
Data di produzione	NO	NO	SI	MEDIA

La proposta non è del tutto eretica..



The European
Food Information Council

“ Consumers should be reassured that ... using their own judgment (visual, olfactory and taste) is adequate for many food products, except when there is an expired ‘use by’ date”



NATURAL RESOURCES DEFENSE COUNCIL
THE EARTH'S BEST DEFENSE

“Remove or replace quality-based dates on non-perishable, shelf-stable products:
Removing "best before" or other quality dates from shelf-stable, non-perishable foods for which safety is not a concern would reduce waste of these products “

Un consumatore consapevole non spreca

Garantita la sicurezza sanitaria, dobbiamo essere noi a decidere fino a quando un prodotto ci piace ..



Se e come utilizzarlo ...



Grazie a tutti per l'attenzione