

Il progetto di revisione del Tmc

Commissione UE al lavoro sul termine minimo di conservazione

di Sara Checchi

Ispettrice amministrativa giuridica, Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste

Il punto sul progetto di revisione del termine minimo di conservazione in etichetta, che avrebbe dovuto essere presentato dalla Commissione entro il 2023, ma è ancora in fase di consultazione

È al vaglio della Direzione generale Salute della Commissione europea, responsabile della politica UE per la Sicurezza e la Salute alimentare, la possibilità di modificare l'etichettatura relativa al termine minimo di conservazione dei prodotti alimentari, al fine di agevolarne la corretta comprensione da parte del consumatore e di ridurre gli sprechi di cibo, consentendo, al tempo stesso, di salvaguardare la salute dei cittadini.

Il regolamento (UE) 1169/2011 attualmente in vigore prevede l'obbligo di indicare sull'etichetta dei prodotti alimentari il termine minimo di conservazione o la data di scadenza con diciture

parzialmente diverse, ma che sottintendono a concetti molto differenti tra loro: il "termine minimo di conservazione" (Tmc) fa riferimento alla data fino alla quale un determinato prodotto mantiene le sue proprietà specifiche (a patto che ne siano rispettate le condizioni di conservazione). Questo significa che, anche successivamente alla data indicata, quell'alimento potrà essere consumato in sicurezza in quanto a mutare saranno solo le sue proprietà organolettiche e, quindi, il suo valore nutrizionale. Del tutto diversa è la portata della cosiddetta "data di scadenza": essa stabilisce un termine oltre il quale l'alimento potrebbe presentare modifiche tali da costituire un rischio per la salute umana. Infatti, una volta superato questo termine, sugli alimenti potrebbero svilupparsi cariche batteriche nocive per l'organismo e consumarlo potrebbe causare disturbi di vario tipo al consumatore (quali, ad esempio, dolori intestinali o vomito).

Le origini della proposta di revisione

Prima di entrare nel merito della proposta di modifica dell'etichettatura, è opportuno capire da dove nasce quest'esigenza di aggiornamento della legislazione alimentare; a tal fine



dobbiamo spostare l'attenzione all'interno del Green Deal europeo¹, ove una specifica linea d'intervento riguarda la revisione della strategia "From Farm to Fork" per ridurre l'impronta ambientale e climatica del sistema alimentare europeo e facilitare una transizione verso sistemi alimentari più sani e sostenibili. Questa strategia si rivolge all'intera catena alimentare e prevede, tra l'altro, la necessità di trasformare le modalità di produzione del cibo in maniera più sostenibile; in tale contesto si inserisce anche la modifica delle informazioni relative all'etichettatura dei prodotti alimentari in modo da responsabilizzare le scelte dei consumatori ed evitare lo spreco di cibo. Per realizzare questi obiettivi è stato quindi proposto di apportare alcuni aggiornamenti al regolamento (UE) 1169/2011 relativo all'etichettatura degli alimenti quali:

- l'inserimento della cosiddetta etichettatura nutrizionale obbligatoria armonizzata nella parte anteriore della confezione (Front of Packaging, Fop);
- la definizione dei cosiddetti "profili nutrizionali" che limitano la promozione (tramite indicazioni nutrizionali e sulla salute, attualmente disciplinate dal regolamento (UE) 1924/2006) di alimenti ad alto contenuto di grassi, zuccheri e/o sale;
- l'estensione dell'indicazione obbligatoria dell'origine o della provenienza a più prodotti alimentari, per garantire una piena armonizzazione all'interno del mercato europeo;
- la revisione delle norme legislative relative all'indicazione della data di scadenza o del termine minimo di conservazione ("da consumarsi preferibilmente entro" ovvero "da consumare entro").

¹ Il Green Deal europeo è un pacchetto di iniziative strategiche che mira ad avviare l'UE sulla strada di una transizione verde, con l'obiettivo ultimo di raggiungere la neutralità climatica entro il 2050. Sostiene la trasformazione dell'UE in una società equa e prospera, con un'economia moderna e competitiva.

L'attuale inquadramento normativo del Tmc e della data di scadenza

Attualmente l'articolo 9, comma 1, lettera f) del regolamento (UE) 1169/2011 prevede, tra le informazioni obbligatorie sugli alimenti da inserire in etichetta, anche il termine minimo di conservazione o la data di scadenza.

La distinzione tra queste due indicazioni è disciplinata dall'articolo 24 del medesimo regolamento ai sensi del quale: «Nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'articolo 14, paragrafi da 2 a 5 del regolamento (CE) 178/2002²». In altre parole, il termine minimo di conservazione è da intendersi come la data superata la quale il prodotto, pur mutando dal punto di vista della qualità organolettica, mantiene ancora le caratteristiche di sicurezza e quindi può essere ancora consumato. Invece, la data di scadenza è da considerarsi come la data limite per il consumo. Per quanto riguarda le modalità di espressione, il termine minimo di conservazione prevede l'indicazione "da consumarsi preferibilmente

entro il" quando la data comporta l'indicazione del giorno, o negli altri casi "da consumarsi preferibilmente entro fine", seguita dalla data oppure dall'indicazione del punto della confezione in cui essa figura. Tale data è riportata in modo differente:

- per i prodotti conservabili per meno di tre mesi, è necessario indicare giorno e mese;
- per i prodotti conservabili per un periodo di tempo maggiore, ma inferiore ai diciotto mesi, si possono indicare mese e anno;
- per i prodotti conservabili per più di diciotto mesi, è sufficiente indicare l'anno.

Inoltre, ai sensi del paragrafo 1, lettera d) dell'allegato X del regolamento (UE) 1169/11, che detta alcune disposizioni specifiche in relazione al termine minimo di conservazione e alla data di scadenza, per alcuni prodotti alimentari (quali, ad esempio, ortofrutticoli freschi, patate, vini e liquori, prodotti della panetteria e della pasticceria ecc.) non è obbligatorio indicare il termine minimo di conservazione in quanto si tratta di prodotti che generalmente vengono consumati poco dopo la produzione o la commercializzazione o per i quali (ad esempio, sale da cucina, zucchero, gomme da masticare) le caratteristiche non variano in modo rilevante. La data di scadenza, invece, prevede l'indicazione

² Articolo 14 "Requisiti di sicurezza degli alimenti" del regolamento (CE) 178/2002:

- «2. Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:
- a. se sono dannosi per la salute;
 - b. se sono inadatti al consumo umano.
3. Per determinare se un alimento sia a rischio occorre prendere in considerazione quanto segue:
- a. le condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
 - b. le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese le informazioni riportate sull'etichetta o altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti.
4. Per determinare se un alimento sia dannoso per la salute occorre prendere in considerazione quanto segue:
- a. non soltanto i probabili effetti immediati e/o a breve termine, e/o a lungo termine dell'alimento sulla salute di una persona che lo consuma, ma anche su quella dei discendenti;
 - b. i probabili effetti tossici cumulativi di un alimento;
 - c. la particolare sensibilità, sotto il profilo della salute, di una specifica categoria di consumatori, nel caso in cui l'alimento sia destinato ad essa.
5. Per determinare se un alimento sia inadatto al consumo umano, occorre prendere in considerazione se l'alimento sia inaccettabile per il consumo umano secondo l'uso previsto, in seguito a contaminazione dovuta a materiale estraneo o ad altri motivi, o in seguito a putrefazione, deterioramento o decomposizione».



“da consumare entro”, seguita dalla data stessa (giorno, mese ed eventualmente anno) o dalla menzione del punto della confezione in cui figura. Essa viene indicata su ogni singola porzione preconfezionata.

La proposta di revisione

Come sopra anticipato, al fine di ridurre lo spreco alimentare è in corso di valutazione la possibilità di aggiornare la dicitura relativa all'indicazione della scadenza dei prodotti alimentari per favorire una migliore comprensione della stessa da parte dei consumatori, che spesso ne fraintendono il reale significato.

Secondo un recente studio della Commissione, fino al 10% dei rifiuti alimentari generati nell'UE potrebbe essere collegato alla non corretta comprensione della differenza tra termine minimo di

conservazione e data di scadenza in quanto meno di un consumatore su due è in grado di comprendere appieno la reale portata delle diverse diciture. Sul tema è stata predisposta dal 13 dicembre 2021 al 7 marzo 2022 una consultazione pubblica, all'esito della quale la maggioranza degli intervistati (92%) ha ritenuto che il maggiore impatto sulle decisioni dei consumatori di consumare o scartare i prodotti alimentari sia dettato dall'effettiva comprensione della dicitura presente in etichetta. Allo stesso modo, dal 70% delle risposte è emerso che i consumatori potrebbero raggiungere una migliore comprensione della dicitura relativa alla data di scadenza dei prodotti (“da consumare entro”) se tale indicazione fosse più facilmente comprensibile in relazione a terminologia, formato e/o presentazione visiva.

Tra le opzioni di modifica dell'etichettatura relativa all'indicazione della data, sono al vaglio della Commissione le seguenti:

- rivedere le regole di applicazione della dicitura “da consumarsi preferibilmente entro” al fine di ampliare l’elenco degli alimenti di cui all’allegato X, paragrafo 1, lettera d) del regolamento (UE) 1169/11, per i quali tale indicazione non è richiesta;
- abolire il concetto di termine minimo di conservazione e di conseguenza la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro”, al fine di mantenere la sola data di scadenza, che risponde ad esigenze inderogabili di tutela della sicurezza e della salute;
- modificare terminologia, formato, presentazione visiva delle attuali diciture al fine di migliorare la distinzione tra i concetti di sicurezza, salute alimentare e qualità. Tali modifiche potrebbero includere diciture alternative o aggiuntive (ad esempio, “spesso buono oltre”), la terminologia del Codex Alimentarius nonché modifiche al formato, layout, colore, come l’utilizzo di una presentazione grafica/visiva obbligatoria (ad esempio, un colore rosso per la data di scadenza e un colore verde per

Fino al 10% dei rifiuti alimentari generati nell’UE potrebbe essere collegato alla non corretta comprensione della differenza tra Tmc e data di scadenza

il termine minimo di conservazione o simboli diversi come un segnale di Stop per la data di scadenza).

Attualmente la proposta di revisione definitiva, che avrebbe dovuto essere presentata dalla Commissione entro il 2023, si trova ancora in fase di consultazione. Sarà opportuno attendere i futuri sviluppi per capire in quale modo verrà modificata l’etichettatura relativa al termine minimo di conservazione dei prodotti alimentari.

