

La data di scadenza

**"DA CONSUMARSI ENTRO IL ..."**  
è il termine perentorio entro il quale il prodotto deve essere consumato

**E' obbligatoria:** sugli imballaggi alimentari dei prodotti preconfezionati rapidamente deperibili (latte e prodotti lattiero freschi, formaggi freschi, pasta fresca, carni fresche, prodotti della pesca e dell'acquacoltura freschi)

con la dicitura "da consumarsi entro" seguita dal luogo sulla confezione dove la data viene stampigliata

**Dopo la scadenza**  
Per legge in Italia è vietata la vendita dei prodotti che riportano la data di scadenza e partire dal giorno successivo a quello indicato sulla confezione



Come è composta

La data di scadenza si compone dell'indicazione, nell'ordine del giorno, del mese, e dell'anno con le seguenti modalità:

- per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi è sufficiente l'indicazione del giorno e del mese
- per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma non oltre diciotto mesi è sufficiente l'indicazione del mese e dell'anno
- per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi è sufficiente l'indicazione dell'anno

Il termine minimo di conservazione non è obbligatorio per:

frutta, verdura, vino, aceto sale, zucchero allo stato solido, prodotti da forno pane, focaccia prodotti da pasticceria freschi, bevande alcoliche con percentuale di alcol superiore al 10%

**"DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL ..."**

è la data di preferibile consumo (o termine minimo di conservazione) fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue specifiche proprietà in adeguate condizioni di conservazione

Il cibo sprecato

Fonte: Adoc



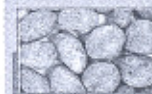
25 milioni di tonnellate di cibo gettato nella spazzatura ogni italiano pari a un terzo del cibo prodotto nel paese

30 miliardi di euro il costo dato spreco alimentare

**Così nel Regno Unito**  
cibo che va sprecato ogni giorno



BANANE  
1,6 milioni



PATATE  
5,1 milioni



SALISCICE  
1,2 milioni



UCOVA  
660 mila



POLLI  
350 mila



FORME DI PANE  
220 mila

Fonte: The Independent

L'intervista

Parla Andrea Segrè

"Scelta dubbia va garantita la sicurezza"

CATERINA PASOLINI

ROMA — «Siamo veramente alla frutta...», dice scorato il preside della facoltà di Agraria di Bologna, Andrea Segrè.

Scusi? «Il fatto che vendano merce scaduta indica che la crisi è arrivata a livelli insostenibili, ma così non va. Bisogna pensare alla sicurezza del consumatore, soprattutto se si tratta di cibo la data di scadenza è fondamentale», sottolinea il docente che nel '98 ha creato con l'ateneo "Last minute market", presente ora in 14 città italiane e con iniziative anche all'estero.

Come funziona "Last minute market"?

«Raccogliamo l'informazione di dove tra supermercati o altro c'è cibo, farmaci che scadono nel giro di qualche giorno ma anche libri che rischiano di finire al macero e avvertiamo le associazioni di volontariato, gli enti di zona che ritirano direttamente la merce così nel giro di tre ore il cibo fresco, in regola con la scadenza, è sul tavolo di chi ha bisogno».

Sempre più bisognosi?



L'esperto Andrea Segrè

Scadenze diverse

Bisognerebbe scrivere due date di scadenza, per il venditore e per il consumatore

«Sembrerà assurdo ma mentre cresce la popolazione italiana in crisi, senza soldi, e che ha bisogno di aiuto, aumentano gli sprechi alimentari. Un paradosso inaccettabile. Siamo viziati tanto che non compriamo se la confezione non è perfetta, se un frutto è un po' ammaccato viene buttata via tutta la scatola, se lo yogurt scade tra due giorni lo ritirano dal bancone perché nessuno lo comprerebbe. Per questo è nato "Last minute market": per cambiare i comportamenti e aiutare chi non ha».

Che fare? «Bisognerebbe scrivere sugli alimenti due date di scadenza, quella per il venditore e quella per il consumatore. Così chi acquista sa di avere ancora qualche giorno a disposizione senza rischi per la salute. In questo modo si aiuterebbe a cambiare comportamenti sbagliati che portano allo spreco».

# "Il cibo scaduto è ancora buono" E sul web si fanno affari d'oro

Azienda britannica vende i prodotti a prezzi stracciati. Boom di clienti

(segue dalla prima pagina)

DAL NOSTRO CORRISPONDENTE  
ENRICO FRANCESCHINI

OVVERO meglio mangiarla prima del 4 gennaio, che è passato da un pezzo. E il prezzo cui viene offerta è 1 sterlina, quasi un terzo del prezzo cui viene venduta dalla maggior parte dei supermercati britannici, che è 2 sterline e 55 pence. Quel barattolo, in altre parole, è un prodotto scaduto, ma che viene venduto lo stesso, con lo sconto. È legale. E il numero di coloro che sono pronti a mangiare la Nutella e molti altri alimentari scaduti, per risparmiare, sta crescendo a ritmo vertiginoso.

L'idea, in effetti, non è nuova. Sono otto anni che qui nel Regno Unito varie ditte specializzate in prodotti scaduti li vendono discretamente, senza farsi troppa pubblicità, a prezzo fortemente ribassato. Qualcosa di simile avviene anche in altri paesi europei, Italia compresa. Ma una di queste ditte, la "Approved

Food" (Cibo Approvato — che, per dei prodotti scaduti, è un nome degno del Grande Fratello di George Orwell) di Sheffield, sta facendo affari d'oro: dal settembre scorso, quando la stretta creditizia e la recessione hanno cominciato a mordere il consumatore inglese, il suo sito Internet ha decuplicato il fatturato. Arrivano così tante ordinazioni, ha spiegato il fondatore e presidente Dan Cluderay al *Financial Times*, che ha messo la notizia in prima pagina, da costringerlo a chiudere il sito per qualche giorno al mese per poter completare gli ordini arretrati. Insomma: la gente ha meno soldi, studia ogni metodo per ridurre le spese ed è perfino disposta a nutrirsi di prodotti scaduti, magari pure scadenti, per arrivare alla fatidica fine del mese.

La Food Standard Agency, l'agenzia governativa che controlla e regola il settore alimentare in Gran Bretagna, precisa che i prodotti scaduti possono non essere in condizioni perfette o ideali, ma si possono

lo stesso mangiare senza timore di ammalarsi o avvelenarsi. «L'avvertimento che un certo prodotto andrebbe mangiato entro una certa data è un'indicazione di qualità, non di sicurezza», afferma un portavoce dell'agenzia. «Mangiare cibo dopo la data di scadenza non mette necessariamente la gente a ri-

A Londra

Respinta richiesta di adozione perché il marito è troppo grasso

LONDRA — Una coppia britannica si è vista negare l'adozione di un bambino perché il marito è obeso. Damien e Charlotte Hall, di Leeds, avevano contattato l'autorità locale per poter adottare un bambino perché non possono avere figli. Ma i funzionari pubblici hanno risposto che il peso del marito, 155 chili per un metro e 85, è un ostacolo perché l'uomo potrebbe ammalarsi e morire lasciando il bambino senza padre.

schio di un'intossicazione alimentare». Quel "necessariamente" non è del tutto rassicurante. Ma la procedura è legale, la domanda esiste e nessuno, per il momento, protesta. Oltretutto, dal business dei prodotti scaduti, ci guadagnano in due, oltre al consumatore che ovviamente risparmia: da una parte le ditte come la "Approved Food", che in questi tempi di crisi economica prosperano su una povertà in espansione; dall'altra i supermercati, che ogni settimana devono tirare giù dagli scaffali i prodotti scaduti e sarebbero costretti a buttarli via se non ci fossero ditte disposte a pagare qualcosa per averli. Del resto, osserva il *Financial Times*, la "Approved food" è l'unica che vende i prodotti scaduti attraverso Internet, ma esistono da sempre mercati di strada e catene di piccoli negozi che fanno la stessa cosa. C'è chi fa la spesa al supermarket e chi riempie ogni settimana la sporta di prodotti scaduti. Non "necessariamente" scadenti.