



Domanda

Buongiorno,
ho trovato due prodotti di carne (arrosto di bovino cotto e lonza di maiale cotta) che, a seconda della marca, in etichetta riportano "da consumare entro il ..." oppure "da consumarsi preferibilmente entro il ...". Sull'elenco degli ingredienti non sono indicati conservanti. I prodotti non sono confezionati né in atmosfera modificata, né sottovuoto, ma sono in vaschette.

So che la scadenza ("da consumare entro il ...") deve essere data per alimenti deperibili.

In questo caso è possibile che un produttore metta il "preferibilmente"?

La carne non è altamente deperibile, visto che non usano conservanti?

Grazie.

Risposta

Buongiorno,
l'etichettatura dei prodotti alimentari, cui fa riferimento il quesito, è disciplinata dal regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

In tale regolamento è fornita la definizione di "termine minimo di conservazione": la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Non viene invece fornita una definizione di "data di scadenza" in quanto, per il legislatore europeo, questa è intesa come una particolare tipologia di TMC, il cui significato è esplicitato nella formulazione dell'articolo 24 comma 1, che tratta l'argomento: 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) n. 178/2002.

Alla luce di quanto esposto, appare lecito il dubbio della lettrice, che vede apporre diciture diverse su prodotti apparentemente analoghi, ma occorre approfondire ulteriormente l'argomento per comprendere come, di fatto, sia complesso individuare la soglia che permette di discriminare tra le due informazioni.

L'articolo 14 del regolamento (CE) n. 178/2002 stabilisce infatti che gli alimenti sono considerati a rischio nei casi in cui:

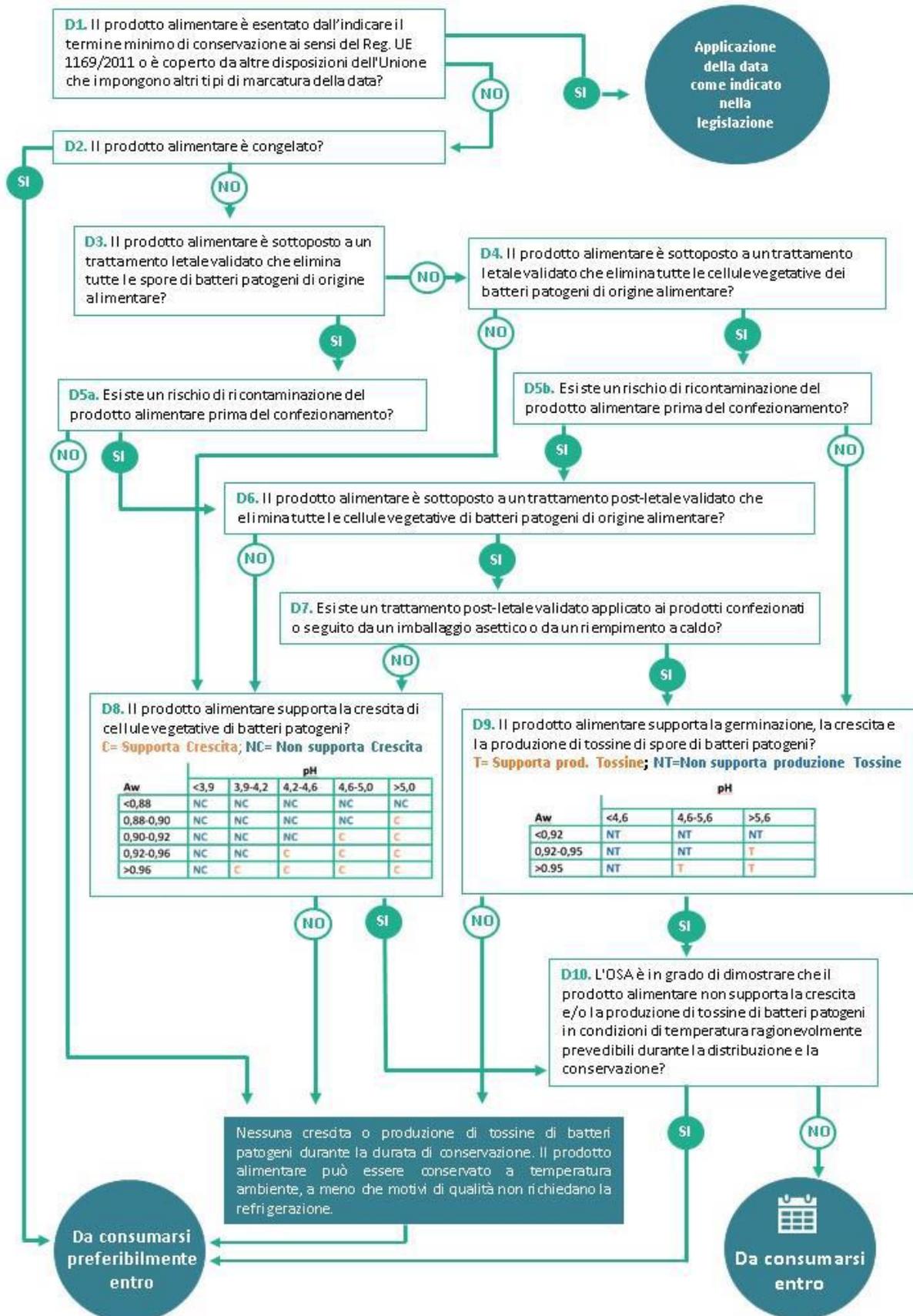
- Siano dannosi per la salute, o
- Siano inadatti al consumo umano.

Poiché la valutazione di tali aspetti incombe all'Operatore del Settore Alimentare, ne deriva che spetti a lui decidere quale sia la durabilità (*shelf-life*) del prodotto e, conseguentemente, è lui l'unico che possa conoscere quali siano le alterazioni cui il prodotto andrà incontro, al termine del periodo di conservabilità.

Non è infatti sufficiente determinare il solo criterio della deperibilità, stante il fatto che i fenomeni alterativi possono dipendere dai più disparati agenti quali, ad esempio, lo sviluppo di microrganismi non patogeni, eventi ossidativi o di irrancidimento, ecc.

In un recente parere dell'EFSA, pubblicato su questo stesso sito in data 17/12/2020 (<https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=940>), la Commissione Europea ha richiesto all'organo consultivo di fornire una Linea Guida sull'indicazione della data di scadenza o del termine minimo di conservazione. In tale documento, cui rimandiamo per ulteriori approfondimenti, viene elaborato un "albero delle decisioni" che fa capire quanti e quali parametri siano da prendere in considerazione per stabilire quale delle due diciture sia più corretto applicare a seconda del processo produttivo utilizzato e delle caratteristiche intrinseche del prodotto finito.

2



Ne deriva che, a differenza di quanto possa sembrare, non è sufficiente individuare il prodotto come “non stabile a temperatura ambiente” o come “privo di conservanti”, per classificarlo come altamente deperibile, ma occorre chiarire, tra le altre cose:

- Quali trattamenti il prodotto abbia subito (i trattamenti sterilizzanti possono stabilizzare anche prodotti altamente deperibili);
- Se tali trattamenti siano stati effettuati prima o dopo il confezionamento;
- Quali siano le modalità di conservazione definite;
- Quali siano le caratteristiche chimico-fisiche del prodotto finito (es. pH e Aw);
- Se tali caratteristiche supportino o meno la crescita di microrganismi patogeni o la produzione di tossine di batteri patogeni;
- Se tale crescita sia inibita dalle modalità di conservazione riportate in etichetta;
- Se il prodotto sia destinato al consumo tal quale o dopo ulteriore trattamento termico.

Alla luce di quanto esposto si riesce quindi a capire come sia possibile trovare sul mercato informazioni apparentemente contraddittorie, come quelle trovate dalla lettrice che ha posto il quesito.

Non conoscendo i dettagli dei prodotti da lei esaminati, e ipotizzando che i responsabili delle informazioni in etichetta abbiano fatto tutte le valutazioni del caso, possiamo supporre che le loro analisi abbiano fornito esiti differenti relativi al prodotto e/o al processo, tali per cui abbiano preso decisioni diverse circa l'informazione da fornire in etichetta.

Concludiamo ricordando che non possiamo esprimere a priori un giudizio di conformità in merito all'etichettatura dei prodotti cui si riferisce la lettrice, il cui accertamento richiederebbe la raccolta di ulteriori e più pertinenti evidenze oggettive ma, sulla base delle poche informazioni fornite, la coesistenza delle due diciture indicate non configura, da sola, una non conformità.

4

Ogni informazione fornita ed ospitata dal sito è scritta unicamente da esperti di settore e da professionisti qualificati. Le risposte pubblicate sono fornite a titolo gratuito e hanno il solo scopo di illustrare le opinioni dei soggetti che le predispongono; in nessun caso questi ultimi potranno essere ritenuti responsabili di eventuali danni derivanti da errori o omissioni.

