

# QUALITÀ A RISCHIO CON IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

ENRICO CINOTTI

in collaborazione con

il salvagente

È preferibile che il “preferibilmente” rimanga in etichetta. Togliere da pasta, riso, caffè e formaggi stagionati la dicitura “da consumare preferibilmente entro...” ovvero il Tmc, *il termine minimo di conservazione*, è la proposta che hanno avanzato all’Unione europea le delegazioni di Olanda e Svezia con il sostegno di Austria, Germania, Danimarca e Lussemburgo.

La proposta - vagliata dall’Agrifish, il Consiglio dei ministri Ue dell’Agricoltura e della Pesca - è il primo passo di un ITER che potrebbe portare sugli scaffali, all’insaputa dei consumatori, prodotti vecchi o sicuramente non fragranti, ma che, secondo i suoi sostenitori, consentirebbe anche di risparmiare milioni di tonnellate di cibo buttati nella spazzatura.

A favore dell’ampliamento della lista dei prodotti senza indicazioni temporali sono le associazioni ambientaliste come Greenpeace. Per la Coldiretti, invece, dietro la bandiera della riduzione dello spreco alimentare c’è un vero e proprio attacco ai prodotti *made in Italy*. «Non a caso - ha spiegato Rolando Manfredini, respon-

sabile Qualità di Coldiretti, al [salvagente.it](http://salvagente.it) - la proposta è arrivata da quei Paesi che non sono affatto interessati alla qualità ma che, anzi, vogliono un appiattimento del gusto e della freschezza, caratteristiche su cui noi italiani puntiamo».

La sicurezza degli alimenti, chiariamolo subito, non è in discussione. Quello su cui si dibatte non è la data di scadenza, cioè il termine entro il quale consumare i prodotti pena il rischio di danno alla salute, ovvero quello che è indicato con la dicitura “da consumarsi entro...” e che riguarda tutti gli alimenti facilmente deperibili, come latte, yogurt, formaggi freschi, uova. In gioco c’è, invece, il termine minimo di conservazione, indicato in etichetta con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro”. Insomma, è sull’avverbio “preferibilmente” che si sta accendendo la polemica. Un solo avverbio di differenza che però vuol dire tanto. Se con la data di scadenza ci riferiamo a potenziali problemi di sicurezza degli alimenti, con il Tmc parliamo di qualità, fragranza e quindi gusto e valori nutrizionali del prodotto alimentare.

Eliminando il Tmc correremmo, insomma, il rischio di consumare, a nostra insaputa, della pasta vecchia o del caffè macinato chissà quanto tempo prima. I consumatori del resto sono molto attenti e in tempi di crisi attuano autonomamente politiche antispreco, dettate, diciamo così, dal buon senso. Secondo le elaborazioni Coldiretti su dati Gfk Eurisko solo il 36% degli italiani tiene conto dei consigli dell’etichetta e assaggia il prodotto oltre termine prima di buttarlo nella spazzatura. Tuttavia, ribadiamo, è in gioco un indicatore che segnala la freschezza e la qualità dei cibi e non si capisce perché rinunciarvi.

Il termine minimo di conservazione indica il tempo entro il quale un prodotto alimentare, in adeguate condizioni di conservazione, mantiene tutte le sue caratteristiche qualitative. Per la pasta varia da 18 a 24 mesi, per il riso è generalmente di 18 mesi, così come per il caffè anche se - a seconda della tipologia - si può arrivare anche a 24 mesi; infine i formaggi stagionati dove il “preferibilmente” va dai 90 ai 180 giorni. ■

