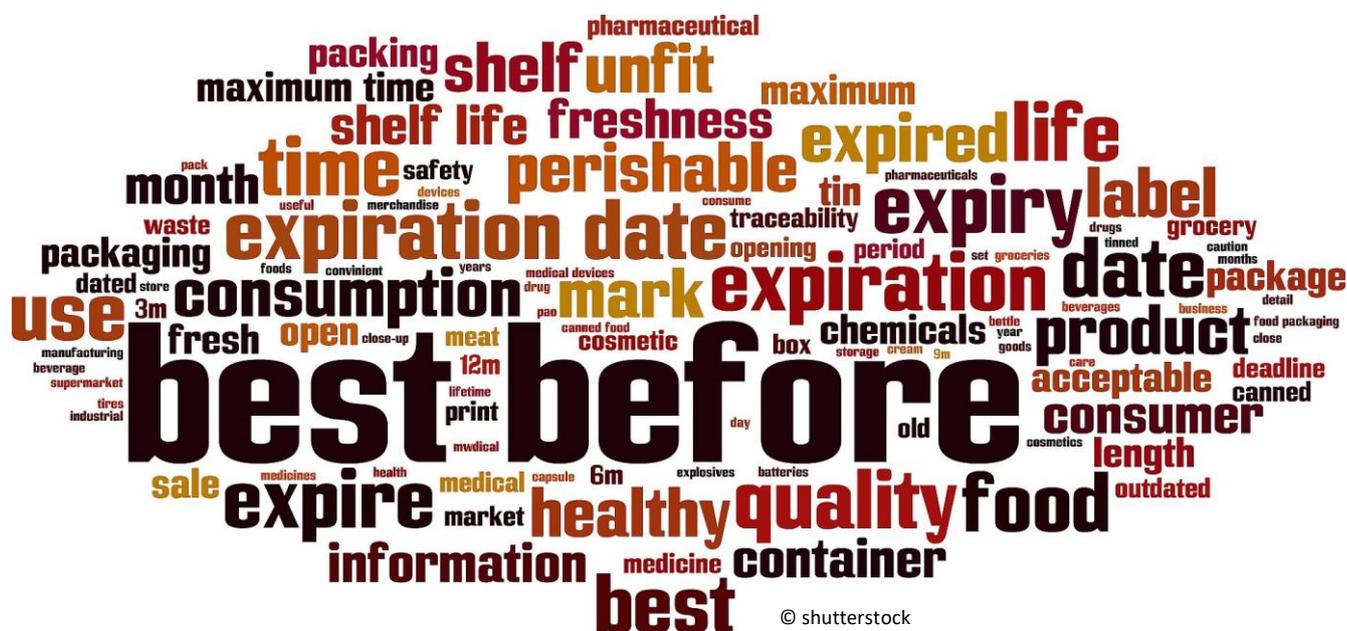


## Può una riforma dei sistemi di datazione degli alimenti ridurre gli sprechi alimentari?

Una valutazione delle prossime proposte della Commissione UE

Nathalja Nolen e Patrick Stockebrandt



Secondo la Commissione Europea, la confusione diffusa tra i consumatori sulle due tipologie di date riportate sugli imballaggi alimentari - “da consumarsi preferibilmente entro (data)” (“best before”) e “da consumarsi entro (data)” (“use by”) - produce fino al 10 %, cioè circa 8,8 milioni di tonnellate, dei rifiuti alimentari annuali dell’UE. Si stanno considerando quindi diverse opzioni per una riforma legislativa della materia.

### Punti chiave della posizione del CEP:

- ▶ Prima di qualsiasi riforma, si ritengono necessari dati e ricerche più recenti a livello europeo sullo spreco di cibo da parte dei consumatori e la sua connessione con l’indicazione di una data di scadenza.
- ▶ Sulla base dei dati e delle ricerche attualmente disponibili, l’opzione di estendere la lista dei prodotti che non devono riportare la “data di scadenza” e l’opzione di abolire completamente il concetto di “da consumarsi preferibilmente entro” sono da considerarsi inadeguate.
- ▶ Sulla base dei dati e delle ricerche attualmente disponibili, l’obbligo di mostrare entrambi i marchi di data sui prodotti alimentari pertinenti si ritiene sia il modo più appropriato e concreto per ridurre l’incomprensione e quindi lo spreco alimentare.
- ▶ Qualsiasi riflessione sulla riforma dovrebbe essere completata dallo scambio delle migliori pratiche per le campagne di informazione dei consumatori sull’etichettatura degli alimenti a livello UE.

## Contenuto

<b>1</b>	<b>Introduzione .....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Datazione sui prodotti alimentari .....</b>	<b>4</b>
2.1	Cornice normativa .....	4
2.2	Costi dello spreco alimentare e comprensione della datazione di scadenza .....	4
<b>3</b>	<b>Opzioni previste dalla Commissione UE e valutazione .....</b>	<b>5</b>
3.1	Opzione 1: Estendere l'elenco dei prodotti privi di data di scadenza .....	6
3.1.1	Descrizione.....	6
3.1.2	Valutazione .....	6
3.2	Opzione 2: Abolizione del concetto di termine minimo di conservazione .....	9
3.2.1	Descrizione.....	9
3.2.2	Valutazione .....	9
3.3	Opzione 3: Miglioramento della rappresentazione e presentazione delle indicazioni relative alle date di scadenza .....	10
3.3.1	Descrizione.....	10
3.3.2	Valutazione .....	10
<b>4</b>	<b>Conclusioni .....</b>	<b>11</b>

## Tabelle

Tab. 1:	Consumatori che comprendono correttamente il “da consumarsi preferibilmente entro (data)” e il “da consumarsi entro (data)” (2015).....	5
Tab. 2:	Consumatori che sentirebbero la mancanza del “da consumarsi preferibilmente entro (data)” su alcuni alimenti non deperibili (2015).....	8

## 1 Introduzione

Come annunciato nella sua “Strategia dal produttore al consumatore” (“Farm to Fork”), la Commissione Europea vuole dimezzare gli sprechi alimentari pro capite al dettaglio e al consumo entro il 2030.<sup>1</sup> Per raggiungere questo obiettivo, la Commissione UE proporrà obiettivi legalmente vincolanti per la riduzione degli sprechi entro il 2023.<sup>2</sup> Con specifico riferimento ai consumatori, la Commissione UE vuole ridurre lo spreco alimentare cambiando le regole per i sistemi di datazione sui prodotti alimentari entro la fine del 2022.<sup>3</sup>

La Commissione UE ritiene che ci sia una diffusa incomprensione della datazione di scadenza che porta a notevoli quantità di sprechi alimentari.<sup>4</sup> Secondo la Commissione, una migliore comprensione della datazione da parte di tutti gli attori interessati può prevenire e ridurre lo spreco alimentare nell’UE.<sup>5</sup>

A tal fine, prevede una revisione del Regolamento sulla fornitura di informazioni alimentari ai consumatori - “Regolamento FIC”<sup>6</sup> - che attualmente impone alla maggior parte degli alimenti preconfezionati di esporre una datazione di scadenza che indichi ai consumatori se è stata raggiunta una soglia di sicurezza (“da consumarsi entro (+ data di scadenza)”) o di qualità (“da consumarsi preferibilmente entro (+ data minima di conservazione)”)<sup>7, 8</sup>

Diverse opzioni<sup>9</sup> sono previste a questo proposito nella corrispondente “Valutazione d’impatto iniziale”<sup>10</sup> che espone l’analisi iniziale della Commissione UE sulla questione, i suoi obiettivi politici e le possibili soluzioni, nonché una valutazione preliminare del probabile impatto economico, sociale e ambientale. Questo sarà seguito dal coinvolgimento delle parti interessate attraverso una consultazione pubblica<sup>11</sup>. La Commissione UE prevede di adottare una proposta sulle corrispondenti modifiche alla legislazione alimentare nel quarto trimestre del 2022<sup>12</sup>.

Questo cepInput intende innanzitutto fornire alcune informazioni basilari sulla datazione di scadenza dei prodotti alimentari (sezione 2) prima di passare a descrivere e valutare le opzioni politiche iniziali relative ai consumatori previste dalla Commissione europea nella sua “Valutazione d’impatto

---

<sup>1</sup> V. [cepAnalisi del Centres for European Policy Network](#). Tutte le fonti sono state consultate l’ultima volta il 19 ottobre 2021.

<sup>2</sup> Commissione UE (2020), “[Strategia Dal produttore al consumatore](#)”, p. 14. V. [cepAnalisi del Centres for European Policy Network](#).

<sup>3</sup> V. [cepAnalisi del Centres for European Policy Network](#) e Commissione UE (2020), “[Inception Impact Assessment on the proposal for a revision of Regulation NO 1169/2011 on the provision of food information to consumers](#)”, p. 4 e ss.

<sup>4</sup> Commissione UE (2020), “[Strategia Dal produttore al consumatore](#)”, p. 14.

<sup>5</sup> Commissione UE (2021), “[Date marking and food waste](#)”.

<sup>6</sup> Regolamento sulla fornitura di informazioni alimentari ai consumatori [(EU) 1169/2011].

<sup>7</sup> Chiamato anche “termine minimo di conservazione”; vedi Art. 2 (2) (r) e n. (1) (a) dell’allegato X del Regolamento FIC.

<sup>8</sup> Commissione UE (2018), “[Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention](#)”, p. iii.

<sup>9</sup> Alcune di queste opzioni sono soggette a molteplici interpretazioni.

<sup>10</sup> Commissione UE (2020), “[Inception Impact Assessment on the proposal for a revision of Regulation No 1169/2011 on the provision of food information to consumers](#)”, pp. 1-2 e 4-5. L’analisi iniziale della Commissione europea di un problema, i suoi obiettivi politici e le possibili soluzioni, nonché i probabili impatti, sono esposti in queste “valutazioni d’impatto iniziali” pubbliche. Questo può poi essere seguito da una “Valutazione d’impatto” e da una consultazione pubblica in cui le parti interessate vengono consultate su tutti gli aspetti chiave; si veda anche Commissione UE (2021), “[Valutazioni d’impatto](#)”. Tutto ciò è poi regolarmente seguito da una proposta (legislativa) della Commissione UE.

<sup>11</sup> Poi accessibile in: [Etichettatura dei prodotti alimentari - revisione delle norme relative alle informazioni fornite ai consumatori](#).

<sup>12</sup> V. su tutto Commissione UE (2020), “[Inception Impact Assessment on the proposal for a revision of Regulation No 1169/2011 on the provision of food information to consumers](#)”, pp. 1-2 e 4-7.

iniziale” (sezione 3). La Commissione potrebbe - nella propria proposta definitiva attesa nel 2022 - proporre comunque anche opzioni diverse o aggiuntive. Il focus in questa sede riguarda le opzioni presentate dalla Commissione UE nella fase iniziale preparativa della prossima consultazione pubblica.

## 2 Datazione sui prodotti alimentari

### 2.1 Cornice normativa

Il Regolamento FIC richiede la segnalazione della data sulla maggior parte dei prodotti alimentari preconfezionati sotto forma di “da consumarsi preferibilmente entro (data)” o “da consumarsi entro (data)”. Questo può essere integrato da ulteriori pittogrammi o simboli.<sup>13</sup> Gli operatori del settore alimentare, di solito il produttore o il fabbricante, decidono quale forma di datazione di scadenza viene utilizzata sulla base e secondo le norme del Regolamento FIC.<sup>14</sup> A questo proposito, il Regolamento FIC prevede tre possibilità:

- “da consumarsi preferibilmente entro (data)” [“best before (date)”]: la data fino alla quale l’alimento conserva le sue proprietà specifiche se correttamente conservato,<sup>15</sup> ovvero, dopo tale data un prodotto può non essere più di qualità ottimale.<sup>16</sup>
- “da consumarsi entro (data)” [“use by (date)”]: la data dopo la quale un alimento è considerato non sicuro da consumare in quanto può costituire un pericolo immediato per la salute umana.<sup>17</sup>
- nessuna data: alcuni prodotti alimentari - come la frutta fresca, la verdura e i vini - non richiedono una data.<sup>18</sup>

### 2.2 Costi dello spreco alimentare e comprensione della datazione di scadenza

A partire dal 2012<sup>19</sup>, circa 88 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari sono stati generati nell’UE a 28.<sup>20</sup> Questo ammonta a 173 kg pro capite e significa che circa il 20% del cibo totale prodotto è stato

<sup>13</sup> Art. 9 (1) (f); Art. 9 (2) e allegato 10 del Regolamento FIC e Commissione UE (2018), “[Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention](#)”, p. iii.

<sup>14</sup> Commissione europea (2021), “[Food business operators and date marking](#)”; Food Safety Authority of Ireland (2021) “[Shelf-life: Best before and Use by dates](#)”. Art. 24 (1) del Regolamento FIC stabilisce che gli alimenti, che dal punto di vista microbiologico sono altamente deperibili e che quindi possono costituire dopo un breve periodo un pericolo immediato per la salute umana, non possono avere un “da consumarsi preferibilmente entro (data)” (detto anche “termine minimo di conservazione”) ma devono avere un “da consumarsi entro (data)”.

<sup>15</sup> Art. 2 (2) (r) e n. (1) (a) dell’allegato X del Regolamento FIC - detto anche “termine minimo di conservazione”.

<sup>16</sup> Commissione UE (2015), “[Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#)”, p. 17.

<sup>17</sup> Art. 24 (1) Regolamento FIC.

<sup>18</sup> Art. 9 (1) (f) in combinato disposto con l’Art. 24 (2) e n. (1) (d) dell’allegato X del Regolamento FIC.

<sup>19</sup> Queste cifre sono relativamente superate. Tuttavia, non sono ancora disponibili dati più recenti a livello europeo. La Commissione europea sta raccogliendo dati dagli Stati membri per creare una nuova base di dati entro il 2022 per il suo obiettivo di ridurre lo spreco alimentare (v. [cepAnalisi del Centres for European Policy Network](#)). Attualmente, anche la Commissione UE sta usando questi dati, si veda ad es. nelle recenti pubblicazioni: EU Commission (2021), [Food Waste](#)”

<sup>20</sup> Fusions (2016), “[Estimates of European food waste levels](#)”, p. 4. C’è “un’incertezza moderatamente alta” riguardo alla stima delle quantità di rifiuti alimentari. L’intervallo approssimativo del 95% è di 14 milioni di tonnellate, per cui l’intervallo dei risultati va da 74 a 101 milioni di tonnellate. Si applicano anche altri accorgimenti - in generale, un aumento del numero di Stati membri con una misurazione sufficiente e continua dei rifiuti alimentari è necessario per monitorare l’obiettivo di riduzione dei rifiuti di cui sopra; v. su tutto Fusions (2016), “[Estimates of European food waste levels](#)”, p. 5.

sprecato.<sup>21</sup> Per circa il 53% sono state le ad aver contribuito maggiormente allo spreco alimentare.<sup>22</sup> Il costo corrispondente di tutti gli sprechi alimentari nell'UE a 28 nel 2012 è stato stimato in circa 143 miliardi di euro.<sup>23</sup> Le famiglie hanno contribuito per due terzi, pari a circa 98 miliardi di euro.<sup>24</sup>

La Commissione UE considera l'incomprensione della datazione di scadenza come un fattore rilevante per lo spreco alimentare da parte dei consumatori.<sup>25</sup> Si stima che fino al 10% degli 88 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari generati ogni anno nell'UE sia legato alla datazione di scadenza degli alimenti.<sup>26</sup>

Secondo un'indagine del 2015 della Commissione UE, circa il 47% dei consumatori dell'UE a 28 ha compreso correttamente il "da consumarsi preferibilmente entro (data)" e il 40% ha compreso correttamente il "da consumarsi entro (data)".<sup>27</sup> La stessa indagine ha anche mostrato che il livello di comprensione della marcatura della data, varia notevolmente tra i diversi Paesi dell'UE (si veda Tabella 1).

**Tabella 1: Consumatori che comprendono correttamente il "da consumarsi preferibilmente entro (data)" e il "da consumarsi entro (data)" (2015)**

Stato membro	Percentuali	Stato membro	Percentuali	Stato membro	Percentuali
Austria	45% / 14%	Francia	55% / 33%	Malta	48% / 61%
Belgio	48% / 30%	Germania	51% / 13%	Olanda	49% / 29%
Bulgaria	21% / 54%	Grecia	22% / 66%	Polonia	24% / 57%
Croazia	36% / 36%	Ungheria	37% / 42%	Portogallo	34% / 44%
Cipro	27% / 61%	Irlanda	56% / 53%	Romania	12% / 71%
Rep. Ceca	48% / 52%	Italia	56% / 52%	Slovacchia	38% / 44%
Danimarca	55% / 43%	Lettonia	30% / 51%	Slovenia	50% / 26%
Estonia	65% / 48%	Lituania	24% / 48%	Spagna	49% / 45%
Finlandia	57% / 26%	Lussemburgo	48% / 22%	Svezia	68% / 17%
Regno Unito	57% / 43%			<b>Media EU a 28</b>	<b>47% / 40%</b>

Fonte: EU Commission (2015), "[Flash Eurobarometer 425: Food waste and date marking](#)", Publication Reports, results Q4/Q5, p. T 4 and T 5.

### 3 Opzioni previste dalla Commissione UE e valutazione

Nella sua valutazione d'impatto iniziale<sup>28</sup>, la Commissione presenta tre opzioni che comportano un cambiamento delle regole attuali per i marchi di datazione sugli imballaggi alimentari. Il suo obiettivo principale è quello di ridurre lo spreco alimentare tra i consumatori migliorando la comprensione dei due sistemi di datazione. Anche se la definizione "da consumarsi entro (data)" sembra ancora meno

<sup>21</sup> Fusions (2016), "[Estimates of European food waste levels](#)", p. 4.

<sup>22</sup> Fusions (2016), "[Estimates of European food waste levels](#)", p. 4.

<sup>23</sup> Fusions (2016), "[Estimates of European food waste levels](#)", p. 5.

<sup>24</sup> Fusions (2016), "[Estimates of European food waste levels](#)", p. 5.

<sup>25</sup> V. EU Commission (2021) "[Date marking and food waste](#)" e EU Commission UE (2018), "[Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention](#)", p. iii e p. 12.

<sup>26</sup> EU Commission (2018), "[Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention](#)", p. iii; EU Commission (2021) "[Date marking and food waste](#)".

<sup>27</sup> EU Commission (2015), "[Flash Eurobarometer 425: Food waste and date marking](#)", Publication Reports, results Q4/Q5, p. T 4 e T 5.

<sup>28</sup> EU Commission (2020), "[Inception Impact Assessment on the proposal for a revision of Regulation No 1169/2011 on the provision of food information to consumers](#)", p. 4 e ss.

compresa di quella “da consumarsi preferibilmente entro (data)”, la Commissione UE si concentra su quest’ultima, affermando che molti consumatori gettano via il cibo quando il “da consumarsi preferibilmente entro (data)” è passato, compreso il cibo che è ancora buono da consumare e che questo è in parte dovuto all’incomprensione del sistema di datazione. Secondo la Commissione, il “da consumarsi preferibilmente entro (la data)” viene interpretato erroneamente come un segnale che non è più sicuro consumare il prodotto alimentare.<sup>29</sup> Una ricerca del Regno Unito ha dimostrato che c’è un picco di prodotti alimentari con una “data di scadenza” che vengono buttati via poco dopo la data indicata.<sup>30</sup>

La Commissione UE discute l’estensione della lista dei prodotti che non richiedono un “da consumarsi preferibilmente entro (data)” (3.1), l’abolizione del “da consumarsi preferibilmente entro (data)” (3.2), e la possibilità di migliorare l’espressione e la presentazione di entrambi i sistemi di datazione della scadenza (3.3).<sup>31</sup>

### 3.1 Opzione 1: Estendere l’elenco dei prodotti privi di data di scadenza

#### 3.1.1 Descrizione

Secondo le regole attuali, alcuni prodotti non richiedono alcuna datazione di scadenza.<sup>32</sup> La prima opzione consiste nell’estendere la lista degli alimenti che non richiedono alcuna datazione di scadenza. Questo potrebbe applicarsi ad es. ai prodotti non deperibili con una lunga durata di conservazione come la pasta, il riso, il caffè e il tè.<sup>33</sup>

#### 3.1.2 Valutazione

A prima vista, la rimozione della “data di scadenza” da un maggior numero di prodotti alimentari preconfezionati con una lunga durata potrebbe ridurre lo spreco alimentare. Ciò è supportato da uno studio<sup>34</sup> pubblicato nei Paesi Bassi nel 2017, il quale afferma che c’è stata una riduzione di circa il 12% nello spreco alimentare per i prodotti a lunga conservazione senza “data di scadenza” rispetto a quelli con una “data di scadenza”.<sup>35</sup>

Tuttavia, vanno sollevati alcuni dubbi riguardo a questi risultati, poiché la rimozione della “data di scadenza” dall’imballaggio dei prodotti a lunga conservazione potrebbe avere solo un impatto limitato sulla riduzione dei rifiuti alimentari dei consumatori.<sup>36</sup> Questo si basa sui risultati di una

<sup>29</sup> EU Commission (2015), “[Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#)”, p. 24.

<sup>30</sup> WRAP (2011), “[Consumer insight: date labels and storage guidance](#)”, p. 39; EU Commission (2015), “[Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#)”, p. 24.

<sup>31</sup> EU Commission (2020), “[Inception Impact Assessment on the proposal for a revision of Regulation No 1169/2011 on the provision of food information to consumers](#)”, p. 4 e ss.

<sup>32</sup> Art. 9 (1) (f); Art. 24 (2) in combinato disposto con il n. (1) (d) dell’allegato X del Regolamento FIC. I prodotti elencati includono frutta e verdura fresca, vino, prodotti di panetteria o pasticceria (che sono normalmente consumati entro 24 ore dalla produzione), aceto, sale da cucina e zucchero solido.

<sup>33</sup> EU Commission (2020), “[Inception Impact Assessment on the proposal for a revision of Regulation No 1169/2011 on the provision of food information to consumers](#)”, p. 5.

<sup>34</sup> I risultati di questo studio si basano su un piccolo esperimento con solo 86 partecipanti; v. Wageningen Food & Biobased Research (2017), “[The effect of date marking terminology of products with a long shelf life on food discarding behavior of consumers](#)”, p. 3.

<sup>35</sup> Secondo lo studio olandese, quando viene usato il termine “da consumarsi preferibilmente entro (data)”, circa il 40% dei prodotti viene buttato via. Quando non c’è una data sulla confezione, circa il 27% dei prodotti viene buttato via. V. Wageningen Food & Biobased Research (2017), “[The effect of date marking terminology of products with a long shelf life on food discarding behavior of consumers](#)”, p. 3 e p. 22.

<sup>36</sup> Una riduzione del 12% dello spreco di cibo, come dimostrato dallo studio olandese del 2017 menzionato in precedenza, sembra una quantità significativa in un primo momento. Tuttavia, questo studio non è rappresentativo di tutta l’UE e

valutazione del rischio condotta dal governo olandese e su una ricerca condotta nel Regno Unito.<sup>37</sup> La valutazione del rischio è stata fatta per scoprire quali prodotti potrebbero essere tranquillamente aggiunti alla lista dei prodotti che non richiedono la datazione di scadenza. Si è concluso che questo includerebbe pasta secca, couscous, caffè/tè, riso, polvere istantanea, spezie secche e farina.<sup>38</sup> Nei Paesi Bassi, tuttavia, il superamento della “data di scadenza” non è la ragione principale dello spreco alimentare in relazione a questi prodotti.<sup>39</sup> Inoltre, nessuno di questi prodotti rientra nei gruppi di prodotti che contribuiscono maggiormente allo spreco alimentare o per i quali le modifiche nella datazione di scadenza avrebbero un’alta possibilità di ridurre lo spreco alimentare nell’UE a 28, poiché le principali categorie alimentari che contribuiscono maggiormente allo spreco alimentare sono frutta e verdura, prodotti da forno, carne e latticini. La migliore possibilità di prevenire lo spreco alimentare in relazione alla datazione della scadenza proviene da latte e yogurt, succhi freschi, carne e pesce refrigerati.<sup>40</sup> Inoltre, una ricerca nel Regno Unito ha mostrato che solo l’1,1% di tutti i prodotti alimentari sprecati erano pasta, riso e simili.<sup>41</sup> Pertanto, questi potrebbero non avere un impatto sostanziale sullo spreco alimentare dei consumatori.

Rimuovere la datazione di scadenza potrebbe anche portare a un maggiore spreco di cibo, come ha mostrato un esperimento<sup>42</sup> del 2015.<sup>43</sup> Questo ha indicato che solo un piccolo gruppo di consumatori potrebbe diminuire lo spreco di cibo se il “da consumarsi preferibilmente entro (data)” venisse rimosso, mentre la maggioranza potrebbe essere messa a rischio di smaltire ancora più cibo.<sup>44</sup> Questo esperimento ha concluso tra l’altro che mantenere il “da consumarsi preferibilmente entro (data)” sui prodotti a lunga conservazione eviterebbe un maggior spreco di cibo.<sup>45</sup> Allo stesso modo, uno studio condotto nel 2018 ha riscontrato la preoccupazione, tra le autorità nazionali competenti, che i consumatori fossero abituati alla “da consumarsi preferibilmente entro (la data)” su alcuni prodotti a lunga conservazione e che rimuovere la data potrebbe essere controproducente.<sup>46</sup>

---

fornisce solo una visione indicativa, poiché l’esperimento ha coinvolto solo 86 consumatori olandesi; v. Wageningen Food & Biobased Research (2017), “[The effect of date marking terminology of products with a long shelf life on food discarding behavior of consumers](#)”, p. 3. Non è quindi certo che la rimozione del “da consumarsi preferibilmente entro (la data)” ridurrebbe i rifiuti alimentari in tutta l’UE in tale quantità.

<sup>37</sup> WRAP (2011), “[Consumer insight: date labels and storage guidance](#)”, p. 33; Figure 1; EU Commission (2015), “[Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#)”, p. 23 e Nederlandse Voedsel-en warenautoriteit, Ministerie van Economische Zaken (2016), “[Advisory Report on the options to extend the list of foods that are exempted from the requirement to bear a date mark](#)”, p. 6-7 e p. 10-11.

<sup>38</sup> Nederlandse Voedsel-en warenautoriteit, Ministerie van Economische Zaken (2016), “[Advisory Report on the options to extend the list of foods that are exempted from the requirement to bear a date mark](#)”, p. 6 e ss.

<sup>39</sup> Nederlandse Voedsel-en warenautoriteit, Ministerie van Economische Zaken (2016), “[Advisory Report on the options to extend the list of foods that are exempted from the requirement to bear a date mark](#)”, p. 6-7 e p. 10. Questi sono: carne, pesce, salse, formaggio, latticini, succhi di frutta e birra; v. Nederlandse Voedsel-en warenautoriteit, Ministerie van Economische Zaken (2016), “[Advisory Report on the options to extend the list of foods that are exempted from the requirement to bear a date mark](#)”, p. 10.

<sup>40</sup> V. EU Commission (2018), “[Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention](#)”, p. iii.

<sup>41</sup> WRAP (2011), “[Consumer insight: date labels and storage guidance](#)”, p. 33; Figure 1, EU Commission (2015), “[Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#)”, p. 23.

<sup>42</sup> Questo esperimento è stato fatto con un gruppo relativamente piccolo di 500 persone, con partecipanti principalmente dall’Italia; v. EU Commission (2015), “[Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#)”, p. 7.

<sup>43</sup> Condotta da CentERdata, GfK e Ecorys. V. EU Commission (2015), “[Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#)”, p. 7.

<sup>44</sup> EU Commission (2015), “[Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#)”, p. 24.

<sup>45</sup> EU Commission (2015), “[Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#)”, p. 24.

<sup>46</sup> EU Commission (2018), “[Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention](#)”, p. 79.

In particolare, i consumatori non avrebbero più informazioni sul periodo di qualità ottimale di un prodotto.<sup>47</sup> Questo aspetto è particolarmente importante per i consumatori degli Stati membri meridionali e centro-orientali, come si può vedere in un sondaggio di opinione del 2015. La Commissione UE ha chiesto ai consumatori se avrebbero sentito la mancanza della “data di scadenza”, nel caso in cui fosse stata rimossa dai prodotti alimentari non deperibili come riso, pasta, caffè e tè. Si è scoperto che il 54% degli intervistati dell’UE a 28 non ha bisogno di questa informazione, mentre il 44% degli intervistati dell’UE a 28 sentirebbe la mancanza di questa informazione.<sup>48</sup> Tuttavia, queste cifre variano da Stato membro a Stato membro. La maggior parte dei partecipanti di Stati membri come Cipro, Grecia, Italia, Malta, Portogallo e Spagna, così come Bulgaria, Croazia, Ungheria, Lituania, Polonia e Romania sentirebbero la mancanza della “data di scadenza” se fosse rimossa da alcuni prodotti (vedi Tabella 2).

**Tabella 2: Consumatori che sentirebbero la mancanza del “da consumarsi preferibilmente entro (data)” su alcuni alimenti non deperibili (2015)**

Stato membro	Percentuale	Stato membro	Percentuale	Stato membro	Percentuale
Austria	25%	Francia	25%	Malta	70%
Belgio	38%	Germania	25%	Olanda	25%
Bulgaria	62%	Grecia	76%	Polonia	56%
Croazia	54%	Ungheria	61%	Portogallo	64%
Cipro	77%	Irlanda	39%	Romania	65%
Rep. Ceca	53%	Italia	69%	Slovacchia	52%
Danimarca	40%	Lettonia	43%	Slovenia	53%
Estonia	54%	Lituania	55%	Spagna	55%
Finlandia	42%	Lussemburgo	33%	Svezia	44%
Regno Unito	30%			<b>Media EU a 28</b>	<b>44%</b>

Fonte: EU Commission (2015), “[Flash Eurobarometer 425: Food waste and date marking](#)”, Publication Reports, results Q6, p. T 6.

L’importanza della qualità è ribadita, in particolare, dal Governo italiano che ha sostenuto che la qualità degli alimenti è importante quanto la sicurezza alimentare.<sup>49</sup> In uno studio pubblicato nel 2018, le autorità nazionali competenti hanno sostenuto che ci sono prodotti con una lunga durata di conservazione, come il caffè, nei quali la qualità si deteriora e che sarebbe quindi ragionevole mantenere il “da consumarsi preferibilmente entro (la data)” su questi prodotti.<sup>50</sup>

Qualsiasi riduzione dei rifiuti ha un impatto positivo sull’ambiente e sui costi per i consumatori. Tuttavia, l’impatto reale di questa opzione sarebbe solo limitato e non è nemmeno certo a livello di UE.<sup>51</sup> Inoltre, considerando che si perderebbe un’informazione preziosa sul periodo di qualità ottimale su alcuni prodotti alimentari, questa opzione potrebbe fare più male che bene al

<sup>47</sup> EU Commission (2015), “[Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#)”, p. 24.

<sup>48</sup> EU Commission (2015), “[Flash Eurobarometer 425: Food waste and date marking](#)”, Publication Reports, results Q6, p. T6.

<sup>49</sup> Euractiv.com (2020), “[New EU food agency tool reopens date marking rift](#)”.

<sup>50</sup> V. EU Commission (2018), “[Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention](#)”, p. 79.

<sup>51</sup> A 12% reduction in food waste as demonstrated by the Dutch study from 2017 mentioned earlier does seem like a significant amount at first. However, this study is not representative for the whole of the EU and provides only an indicative insight as the experiment only involved 86 Dutch consumers. It is therefore not certain that removing the “best before (date)” would reduce food waste EU-wide in that amount. See: Wageningen Food & Bio based Research (2017), “[The effect of date marking terminology of products with a long shelf life on food discarding behavior of consumers](#)”, p. 3.

consumatore, dato che molti consumatori dell'UE vedono un beneficio nel disporre di questa data, sebbene le preferenze dei consumatori su questo differiscano all'interno dell'UE (vedi Tabella 2).

## 3.2 Opzione 2: Abolizione del concetto di termine minimo di conservazione

### 3.2.1 Descrizione

La seconda opzione è quella di abolire del tutto il “da consumarsi preferibilmente entro (data)” e mantenere solo una data che sarebbe fondamentalmente il “da consumarsi entro (data)”, cioè la data fino alla quale un prodotto alimentare si può consumare in sicurezza. In questo caso, o si applicherebbe l'attuale “da consumarsi entro (data)” a tutti i prodotti alimentari - a parte quelli nella lista delle esenzioni (vedi par. 3.1.1) - o si potrebbe usare un termine nuovo ed equivalente, come “sicurezza alimentare/salute”, che dovrebbe essere prima introdotto e definito.<sup>52</sup>

### 3.2.2 Valutazione

A prima vista, l'abolizione della data che stabilisce il tempo minimo di conservazione potrebbe essere un modo efficace per ridurre lo spreco di cibo tra i consumatori, in quanto eliminerebbe la confusione. Il superamento di questa data è una delle ragioni principali per cui i consumatori buttano via il cibo anche quando è ancora sicuro da consumare.<sup>53</sup> Quindi, avere il “da consumarsi entro (data)” - o un nuovo termine equivalente - come unica data di scadenza potrebbe aumentare la comprensione di quel sistema di datazione di scadenza.<sup>54</sup>

Tuttavia, la riduzione effettiva di sprechi è sconosciuta<sup>55</sup> a causa della mancanza di dati e ricerche attuali. Sarà quindi necessario condurre ulteriori ricerche. Inoltre, l'abolizione del “da consumarsi preferibilmente entro (la data)” avrà conseguenze negative per le informazioni disponibili sul periodo di qualità ottimale di un prodotto. Queste informazioni possono essere importanti per aiutare i consumatori a fare scelte ben informate, ad esempio su prodotti la cui qualità si deteriora nel tempo, ma che sono ancora sicuri da consumare, come il caffè.<sup>56</sup> Questo supera i semplici vantaggi potenziali in termini di riduzione dei rifiuti alimentari. Pertanto, il “da consumarsi preferibilmente entro (data)” dovrebbe essere mantenuto fino a quando non saranno fornite ulteriori prove di potenziale riduzione dello spreco alimentare.

---

<sup>52</sup> EU Commission (2020), “[Inception Impact Assessment on the proposal for a revision of Regulation No 1169/2011 on the provision of food information to consumers](#)”, p. 5.

<sup>53</sup> Questo è dimostrato dai risultati delle indagini in Svezia e Irlanda, dove il superamento di questa data è stato menzionato come uno dei motivi principali per buttare via il cibo. Il 55% dei partecipanti al sondaggio in Irlanda menziona il superamento della “data di scadenza” come uno dei motivi principali per buttare via il cibo. In Svezia era tra le prime 3 ragioni. V. H. Møller et al. (2016), “[Food waste and date labelling: Issues affecting the durability](#)”, p. 68; thejournal.ie (2020), “[Bread is Ireland's most wasted food with 41% of people admitting they throw it out](#)”.

<sup>54</sup> EU Commission (2015), “[Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#)”, p. 24.

<sup>55</sup> È noto che i consumatori buttano via il cibo che ha superato la “data di scadenza” anche quando è ancora sicuro da consumare e che il superamento di questa data è una delle ragioni principali per cui i consumatori buttano via il cibo in alcuni Stati membri dell'UE. Tuttavia, questo si basa su ricerche relativamente vecchie e condotte solo in alcuni Stati membri, per es. in Svezia e Irlanda, o nel Regno Unito. Attualmente non sono disponibili cifre aggiornate sulla riduzione dello spreco alimentare in tutta l'UE. V. WRAP (2011), “[Consumer insight: date labels and storage guidance](#)”, p. 39; EU Commission (2015), “[Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#)”, p. 24; H. Møller et al. (2016), “[Food waste and date labelling: Issues affecting the durability](#)”, p. 68.; thejournal.ie (2020), “[Bread is Ireland's most wasted food with 41% of people admitting they throw it out](#)”.

<sup>56</sup> EU Commission (2015), “[Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#)”, p. 24; EU Commission (2018), “[Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention](#)”, p. 79.

### 3.3 Opzione 3: Miglioramento della rappresentazione e presentazione delle indicazioni relative alle date di scadenza

#### 3.3.1 Descrizione

La terza opzione è quella di migliorare il modo di esprimere i due diversi tipi di datazione di scadenza. Questa opzione è meno concreta e il pensiero della Commissione UE al riguardo rimane generico. L'obiettivo è quello di migliorare la comprensione della differenza tra gli aspetti di sicurezza e di qualità del sistema di datazione.<sup>57</sup>

Un miglioramento dell'espressione e della presentazione potrebbe comportare una grande varietà di cambiamenti, compresa la terminologia, il formato e la presentazione visiva. Per es.:

- a. una dicitura alternativa o aggiuntiva come "da consumarsi preferibilmente prima, spesso buono dopo", "fine della data di scadenza, migliore qualità prima della fine";
- b. una rappresentazione grafica/visiva obbligatoria;
- c. colorazione diversa, per esempio rosso per "da consumarsi entro (data)" e verde per "da consumarsi preferibilmente entro (data)"; o
- d. uso di pittogrammi aggiuntivi, come un segno di "stop" per il "da consumarsi entro (data)".<sup>58</sup>

#### 3.3.2 Valutazione

Migliorare la comprensione dei due sistemi di datazione esistenti attraverso il formato o la presentazione visiva sulla confezione potrebbe essere un modo per ridurre lo spreco alimentare. Secondo un sondaggio della Commissione UE condotto nel 2015, il 49% dei consumatori pensa che una migliore informazione sul significato del "da consumarsi preferibilmente entro (data)" e del "da consumarsi entro (data)" aiuterebbe a sprecare meno cibo a casa.<sup>59</sup>

Un esperimento condotto in Norvegia e Svezia sostiene l'opinione che una formulazione alternativa per la marcatura della data possa contribuire a una migliore comprensione. Il risultato è stato che la dicitura "best before, but not bad after" [corrispondente all'incirca a: "meglio prima di (data), ma non dannosa dopo"] usata su confezione di latte a lunga scadenza ha migliorato la comprensione<sup>60</sup> dell'indicazione da parte dei consumatori.<sup>61</sup>

Questo punto di vista è ulteriormente supportato da uno studio empirico<sup>62</sup> pubblicato nei Paesi Bassi nel 2017 sull'impatto della terminologia alternativa sui prodotti alimentari a lunga conservazione. Si

<sup>57</sup> EU Commission (2020), "[Inception Impact Assessment on the proposal for a revision of Regulation No 1169/2011 on the provision of food information to consumers](#)", p. 5.

<sup>58</sup> EU Commission (2020), "[Inception Impact Assessment on the proposal for a revision of Regulation No 1169/2011 on the provision of food information to consumers](#)", p. 5.

<sup>59</sup> Nella EU a 28; v. EU Commission (2015), "[Flash Eurobarometer 425: Food waste and date marking](#)", Publication Reports, results Q2, p. T 2.

<sup>60</sup> E' il caso di una parte degli intervistati in Norvegia; v. EU Commission (2018), "[Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention](#)", p. 76.

<sup>61</sup> EU Commission (2018), "[Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention](#)", p. 76. In generale, quando si valutano le possibilità di espressione e presentazione, bisogna tener conto della lingua e della comprensione dei consumatori nei diversi Stati membri. In italiano, per es., i termini attuali di "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro" sono quasi identici; v. EU Commission (2020), "[Inception Impact Assessment on the proposal for a revision of Regulation No 1169/2011 on the provision of food information to consumers](#)", p. 5; EU Commission (2018), "[EU action to promote better understanding and use of date marking](#)", slide 25.

<sup>62</sup> Si trattava di una piccola indagine con solo 86 partecipanti. V. Wageningen Food & Bio based Research (2017), "[The effect of date marking terminology of products with a long shelf life on food discarding behavior of consumers](#)", p. 3.

conclude anche che lo spreco di cibo può essere ridotto quando si usa una terminologia alternativa.<sup>63</sup> Tuttavia, ciò dipende dall'effettiva formulazione dei termini alternativi.<sup>64</sup> Per esempio, tra i partecipanti a questo studio, i termini "lunga conservazione (senza data)" e "qualità garantita fino a (data)" hanno portato a una riduzione degli sprechi.<sup>65</sup> I termini che hanno portato a un aumento dei rifiuti sono stati "prodotto il (data)" e "al meglio se usato prima del (data)".<sup>66</sup> Tuttavia, ai partecipanti non è piaciuta la dicitura "lunga durata di conservazione (senza data)" a causa della sua mancanza di informazioni sulla sicurezza e la qualità del cibo.<sup>67</sup> L'espressione "ispezionare, odorare e gustare dopo (data)" ha portato alla stessa quantità di rifiuti dell'attuale dicitura "preferibilmente entro (data)".<sup>68</sup>

Anche se questa iniziale ricerca indica un impatto positivo sulla comprensione del consumatore, ulteriori ricerche dovranno essere condotte su diverse scelte di parole, così come su possibili cambiamenti nel lay-out, nel colore e nell'uso dei pittogrammi. L'impatto sulla comprensione dei consumatori e sullo spreco di cibo deve essere misurato prima di cambiare le regole. A prima vista, la combinazione di entrambi gli attuali sistemi di datazione della scadenza<sup>69</sup> potrebbe costituire un modo efficiente per informare i consumatori su entrambi gli aspetti: qualità e sicurezza alimentare. Quando si decideranno i cambiamenti, andrebbe poi tenuto conto anche dei costi della modifica degli imballaggi alimentari rispetto all'impatto sulla riduzione degli sprechi alimentari.

## 4 Conclusioni

Prima che si possa prendere una decisione ponderata sulle tre opzioni - o anche su altre ipotesi - c'è bisogno di ulteriori ricerche e dati più recenti a livello europeo sullo spreco alimentare dei consumatori e il suo collegamento con il sistema di datazione della scadenza. Sulla base dei dati e delle ricerche attualmente disponibili, l'opzione 3, cioè migliorare l'espressione e la presentazione dei due diversi sistemi di datazione, è l'opzione preferibile in quanto potrebbe migliorare la comprensione dei sistemi di datazione e quindi favorire decisioni ben informate. Un'opzione che sarebbe particolarmente d'impatto e a vantaggio del consumatore è l'idea di presentare entrambi i marchi di data su un prodotto alimentare. Questo informerebbe i consumatori su entrambi gli aspetti - qualità e sicurezza alimentare - e, aspetto almeno altrettanto importante, ridurrebbe notevolmente la confusione tra i consumatori sui due sistemi di datazione. È l'opzione più appropriata tra quelle

---

<sup>63</sup> Wageningen Food & Biobased Research (2017), "[The effect of date marking terminology of products with a long shelf life on food discarding behavior of consumers](#)", p. 4.

<sup>64</sup> Wageningen Food & Biobased Research (2017), "[The effect of date marking terminology of products with a long shelf life on food discarding behavior of consumers](#)", p. 22.

<sup>65</sup> Lo studio ha trovato che quando viene usato il termine "da consumarsi preferibilmente entro (data)", circa il 40% dei prodotti viene buttato via. Se il termine "lunga durata di conservazione (senza data)" è usato sulla confezione, circa il 9% dei prodotti viene buttato via. Se viene usato il termine "qualità garantita fino a (data)" sulla confezione, circa il 35% dei prodotti viene buttato via. V. Wageningen Food & Biobased Research (2017), "[The effect of date marking terminology of products with a long shelf life on food discarding behavior of consumers](#)", p. 17 e ss.

<sup>66</sup> Lo studio ha trovato che quando viene usato il termine "da consumarsi preferibilmente entro (data)", circa il 40% dei prodotti viene buttato via. Quando viene usato il termine "da consumarsi preferibilmente entro (data)", circa il 40% dei prodotti viene buttato via. Se si usa il termine "prodotto il (data)", circa il 46% dei prodotti viene buttato via. Se viene usato il termine "al meglio se usato prima di (data)", circa il 44% dei prodotti viene buttato via. V. Wageningen Food & Biobased Research (2017), "[The effect of date marking terminology of products with a long shelf life on food discarding behavior of consumers](#)", p. 17 e ss.

<sup>67</sup> Wageningen Food & Biobased Research (2017), "[The effect of date marking terminology of products with a long shelf life on food discarding behavior of consumers](#)", p. 22.

<sup>68</sup> Wageningen Food & Biobased Research (2017), "[The effect of date marking terminology of products with a long shelf life on food discarding behavior of consumers](#)", p. 22.

<sup>69</sup> L'opzione 3 include l'idea di un marchio di data chiamato "data di scadenza fine, migliore qualità prima della fine", che di fatto rappresenta un modo per esprimere il significato di entrambi gli attuali sistemi di datazione della scadenza "da consumarsi preferibilmente entro (data)" e "da consumarsi entro (data)"; cfr. Par. 3.3.1.

disponibili al momento ed è facile da realizzare, dato che richiede solo la stampa di entrambe le definizioni di datazione, il che non richiederebbe grandi cambiamenti al *lay-out* delle confezioni alimentari.

Al contrario, l'opzione 1, ovvero estendere la lista dei prodotti senza "da consumarsi preferibilmente entro", porterebbe solo a una piccola riduzione degli sprechi alimentari e priverebbe i consumatori di importanti informazioni riguardanti il periodo di qualità ottimale sui prodotti alimentari scelti. L'opzione 2, cioè l'abolizione del concetto di "da consumarsi preferibilmente entro (la data)", potrebbe portare a una riduzione dello spreco alimentare dei consumatori, ma gli effetti della misura sono ancora ignoti per mancanza di dati. Inoltre, questa soluzione priverebbe i consumatori di informazioni rilevanti sul periodo di qualità ottimale di tutti i prodotti alimentari.

Qualsiasi riflessione sulla riforma dovrebbe essere completata dallo scambio delle migliori pratiche per le campagne di informazione dei consumatori sui sistemi di etichettatura alimentare a livello UE.



**Autori:**

Dr. Patrick Stockebrandt, Head of Division Consumer & Health  
[stockebrandt@cep.eu](mailto:stockebrandt@cep.eu)

Nathalja Nolen, LL.M, MSc, M.A., Policy Analyst  
[nolen@cep.eu](mailto:nolen@cep.eu)

**Centrum für Europäische Politik** FREIBURG | BERLIN  
Kaiser-Joseph-Straße 266 | D-79098 Freiburg  
Schiffbauerdamm 40 Raum 4315 | D-10117 Berlin  
Tel. + 49 761 38693-0



**Traduzione** (dalla versione originale inglese):

Prof. Andrea De Petris  
[depetris@cep.eu](mailto:depetris@cep.eu)

**Centro Politiche Europee** ROMA  
Via G. Vico, 1 | I-00196 Roma  
Tel. +390684388433  
[cepitalia@cep.eu](mailto:cepitalia@cep.eu)

Il **Centrum für Europäische Politik** FREIBURG | BERLIN,  
il **Centre de Politique Européenne** PARIS, ed il **Centro Politiche Europee** ROMA,  
costituiscono il **Centres for European Policy Network** FREIBURG | BERLIN | PARIS | ROMA.

Gli istituti della rete CEP sono specializzati nell'analisi e nella valutazione degli atti promossi dalle istituzioni dell'Unione europea nell'ambito delle politiche di loro competenza e nel quadro d'insieme del processo di integrazione. Il lavoro scientifico, riflesso in particolare nelle proprie pubblicazioni, viene portato avanti indipendentemente da qualsiasi interesse di parte e in favore di una Unione europea che rispetti lo stato di diritto ed i principi dell'economia sociale di mercato.