

*È colpa anche della data di scadenza, che non va presa tassativamente alla lettera*

## Un terzo del cibo viene gettato via Ogni tedesco butta 310 kg di generi alimentari in buono stato

da Berlino  
**ROBERTO GIARDINA**

**C**hi non ha avuto una mamma, una nonna, una zia, una tata che, per costringerlo a ingoiare l'ultimo cucchiaino di minestra, ricordava i poveri bambini in Africa senza niente da mangiare? Un modo di dire che serviva solo a creare complessi di colpa nei più sensibili. I bambini cinesi sapevano che sarebbe stato impossibile spedire in Africa la pietanza poco appetibile per sfamare un coetaneo sfortunato.

Ma in Europa si spreca troppo, mentre almeno un miliardo di esseri umani soffre la fame. In Germania, un terzo dei generi alimentari finisce nella spazzatura quando è ancora perfettamente commestibile. Ogni tedesco getta in media 310 chili di generi alimentari in buono stato all'anno. Colpa della data di scadenza stampata sulle confezioni: i consumatori la rispettano alla lettera, e buttano tutto anche con un giorno di anticipo. La scadenza, indicata con la sigla Mhd, non ha in realtà a che vedere con la

qualità del prodotto. Ora si chiede una riforma per evitare uno spreco inutile, in un momento di crisi anche per il mondo occidentale, ma gli industriali si oppongono. Facile intuire perché.

In Germania si gettano ogni anno 20 milioni di tonnellate di prodotti alimentari ancora consumabili. Nel resto d'Europa e in Nord America, ogni cittadino butta almeno cento chili all'anno. Un terzo delle confezioni viene eliminato senza nemmeno essere stato aperto. Secondo un sondaggio del ministero per la tutela dei consumatori, quattro intervistati su cinque spiegano di aver eliminato i prodotti dopo aver controllato la data di scadenza.

In realtà quest'ultima ha poco a che vedere con la quali-

tà del prodotto. Il consumatore crede che un giorno dopo la scadenza il genere alimentare sia nocivo, se non addirittura «velenoso», in grado di produrre pericolose intossicazioni. Invece, l'Mhd garantisce solo che il prosciutto a fette o lo yogurt siano ancora «al livello di qualità» garantito dal produttore il giorno del confezionamento. L'Mhd non va confuso con la data entro cui vanno consumati generi deperibili come la carne macinata, il pesce fresco o le uova. Al di là della scadenza, il rischio di un'intossicazione con questi prodotti è reale. Meglio essere prudenti.

Per esempio, l'Mhd per la birra in bottiglia o in lattina è in genere di sei o dodici mesi. In realtà si può berla anche diversi anni dopo la scadenza indicata. Per lo yogurt, siamo sui trenta giorni: può essere gustato senza problemi anche due settimane oltre la scadenza. Per il formaggio in confezioni di plastica, il limite è di quattro settimane, ma si può consumare anche dopo un anno. Invece per le sottilette si può sfiorare la data solo di

un paio di settimane. I succhi di frutta sono garantiti al massimo per un anno, ma quelli in bottiglia resistono almeno per un altro anno ancora, quelli nel tetrapack per otto mesi.

Il ministero è intenzionato a riformare il sistema. La data di scadenza, si suggerisce, andrebbe sostituita con una frase tipo «qualità garantita fino a...». **Peter Loosen**, della federazione per i produttori di generi alimentari, non è d'accordo: «La formula è già oggi chiara, indicando che si può consumare "almeno" fino a una certa data, e non "assolutamente" entro una scadenza». Bisogna stare attenti a non confondere il consumatore, creando una falsa sicurezza».

Ma lo spreco non è causato solo dall'Mhd: quasi metà delle patate rimane a marcire sui campi perché «esteticamente» non adatta alla vendita nei supermarket. Altri prodotti vengono eliminati ogni sera per liberare gli scaffali per far posto alle nuove consegne. E, infine, i consumatori comprano quasi sempre più di quanto sia necessario.

—© Riproduzione riservata—



**In Germania i consumatori rispettano alla lettera la data di scadenza, e buttano tutto anche con un giorno di anticipo**

