

DURABILITÀ NEGLI STATI UNITI D'AMERICA

Negli USA, la durabilità degli alimenti può essere indicata secondo le seguenti modalità:

- “**OPEN DATING**”: sul prodotto è indicata una data e non un codice;
- “**CLOSED or CODED DATING**”: può essere presente su alimenti a lunga conservazione, imballati in barattoli, lattine e scatole, si tratta di codici comprensibili per lo più solo agli addetti ai lavori.

Un principio di diritto alimentare dell'ordinamento federale statunitense prevede che gli alimenti commercializzati negli USA devono essere sicuri da un punto di vista igienico-sanitario e, quindi, devono essere adatti al consumo. La presenza di indicazioni quali "best by", "use by" (o altre) non esonera da questo obbligo/responsabilità. Un prodotto considerato pericoloso per la salute del consumatore può essere soggetto ad azioni da parte della *Food and Drug Administration* (*in primis*, al ritiro dal mercato dell'alimento ritenuto pericoloso), indipendentemente dalla presenza di qualsiasi data stampata sull'etichetta.

La normativa federale degli USA sull'etichettatura degli alimenti non prevede disposizioni obbligatorie per indicare la loro durabilità. Fa eccezione il “latte artificiale per lattanti” per il quale è disciplinata l'indicazione della “**Use by date**” (mese e anno). Tale data è scelta a discrezione del produttore, del confezionatore o del distributore sulla base di test o di altre informazioni attestanti che entro quella data, rispettate le condizioni di manipolazione, di conservazione, di preparazione e di uso indicate sull'etichetta, l'alimento:

- (1) quando consumato, contiene almeno la quantità di ogni nutriente, nelle quantità indicate nella tabella dei valori nutrizionali presente sull'etichetta,
- (2) presenta caratteristiche qualitative almeno accettabili (ad esempio, passa facilmente attraverso foro della tettarella del biberon).

Se da un lato questo sistema normativo può sembrare di “buon senso” (sensibilizza i consumatori sulle effettive caratteristiche dell'alimento che si accingono a consumare e non a fare affidamento esclusivamente su una data impressa sulla confezione), dall'altro lato recenti studi hanno evidenziato come la non definizione di regole precise ed uniformi sull'intero territorio USA abbia ingenerato grande confusione nel consumatore e sia stata una delle cause di ingenti sprechi alimentari (si stima che circa il 40 per cento del cibo negli Stati Uniti non sia consumato e che il consumatore statunitense medio sprechi 10 volte di più rispetto al consumatore medio del sud-est asiatico).

Ciò è imputabile anche al fatto che sul tema della durabilità degli alimenti sono intervenuti, a vario titolo, una pluralità di soggetti (governo federale; governo statale; governo locali e produttori) con l'emanazione sia di linee guida sia di normative cogenti.

Il **governo federale**, come già accennato sopra, non ha disciplinato le modalità di indicazione della durabilità degli alimenti, ma ha fornito indicazioni volontarie su questo argomento.

Ad esempio, il *National Institute of Standards and Technology* (NIST), osservando che la mancanza di uniformità di regolamentazione tra le giurisdizioni statali può causare ostacoli al commercio interstatale, ha elaborato delle linee guida (*Uniform Open Dating Regulation*). Il modello elaborato, che si spera sarà adottato da tutte le giurisdizioni statali e locali, prevede le locuzioni:

- “*sell by*”: per gli alimenti facilmente deperibili preconfezionati;
- “*best if used by*”: per i prodotti non così facilmente deperibili o aventi una *shelf life* estesa nel tempo.

Tali linee guida prevedono che tutti gli alimenti possano essere venduti dopo la data indicata in etichetta, purché abbiano ancora caratteristiche qualitative adeguate per il consumo e, per gli alimenti facilmente deperibili, sia chiaramente indicato che sono venduti oltre tale data.

Finora, tuttavia, solo 5 Stati (Arkansas, Connecticut, Nevada, Oklahoma e West Virginia) hanno adottato le linee guida previste dal NIST secondo l'edizione del 2013 mentre 3 Stati (Michigan, South Dakota e Washington) e le Isole Vergini americane hanno adottato in tutto o in parte una versione precedente del NIST Handbook.

Tali linee guida, pur contribuendo ad una standardizzazione dell'indicazione della durabilità degli alimenti, non sono esenti da critiche: utilizzare la locuzione "sell by" può contribuire ad aumentare la confusione nei consumatori circa il suo reale significato e, quindi, sprechi alimentari.

Un altro esempio di linee guida federali sono quelle contenute nel *FDA Food Code* la cui adozione, al pari di quelle del NIST, è volontaria. Molti Stati hanno scelto di adottarle perché riflettono l'esperienza di numerosi esperti in sicurezza alimentare. La più recente versione del *FDA Food Code* è stata pubblicata nel 2009.

Gli **Stati**, in assenza di una regolamentazione federale obbligatoria, hanno estrema discrezionalità nel disciplinare la durabilità degli alimenti.

In particolare, un recente studio condotto su un campione di 50 Stati, ha evidenziato che possono essere individuati quattro casi:

1. Stati che hanno predisposto una normativa sulle informazioni relative alla durabilità con riferimento a taluni alimenti ma che non hanno disciplinato la vendita di questi dopo quelle date;
2. Stati che non hanno predisposto una normativa sulle informazioni relative alla durabilità ma che hanno disciplinato la vendita di questi, qualora siano state apposte volontariamente delle date;
3. Stati che hanno disciplinato le informazioni relative alla durabilità degli alimenti e, in generale, la vendita di questi dopo tali date;
4. Stati che non hanno previsto alcuna disposizione sulla durabilità degli alimenti.

La durabilità di un alimento può anche essere disciplinata a livello **locale**: la città di Baltimora, per esempio, vieta la vendita di qualsiasi alimento deperibile oltre la sua data di scadenza, mentre lo stato del Maryland no.

In questo contesto, i **produttori** sono liberi di scegliere su quali alimenti e con quali modalità indicare la durabilità. Alcune associazioni di categoria del settore alimentare hanno creato linee guida, per colmare questa lacuna normativa. Linee guida sono state adottate anche da catene della grande distribuzione. Ad esempio, dal 2004 alcune di esse hanno iniziato a richiedere ai propri fornitori di inserire la locuzione "best if used by" su tutti i prodotti alimentari, nel tentativo di garantire ai consumatori la freschezza degli alimenti.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Food, Drug and Cosmetic Act. (2012).

Uniform Open Dating Regulation

FDA Food Code.