

# L'EFSA dà indirizzi ai produttori di alimenti riguardo le informazioni per i consumatori



E' ora disponibile una [nuova guida](#) per aiutare i produttori di alimenti a fornire informazioni corrette ai consumatori sulla conservazione degli alimenti e sulle relative scadenze.

Una volta che una confezione sia stata aperta, può accadere che alcuni batteri si trasferiscano agli alimenti da mani, piani di lavoro o utensili contaminati. Stabilire un limite di tempo per il consumo è complesso ma lo strumento di supporto sviluppato dagli esperti dell'EFSA aiuterà i produttori a decidere se sia il caso di fornire ai consumatori istruzioni supplementari oltre alle diciture "da consumare entro il " o "da consumarsi preferibilmente entro il".

Per quei prodotti nei quali l'apertura della confezione può indurre una proliferazione di batteri pericolosi lo strumento evidenzia che il tempo limite per il consumo può essere più breve della data originariamente indicata sulla confezione tramite la dicitura "da consumare entro il " o "da consumarsi preferibilmente entro il".

Il parere scientifico contiene anche consigli sul modo corretto di scongelare in sicurezza gli alimenti. Il congelamento arresta la proliferazione dei batteri; tuttavia essi possono riattivarsi durante lo scongelamento e quindi

proliferare nei cibi a livelli tali da provocare tossinfezioni alimentari. Gli esperti hanno individuato le pratiche corrette per ridurre al minimo la proliferazione microbica durante lo scongelamento.

Per esempio lo scongelamento dovrebbe essere effettuato a basse temperature, in frigorifero; gli alimenti scongelati dovrebbero essere conservati nella confezione originale o in un contenitore pulito per evitare contaminazioni; i consumatori dovrebbero sempre seguire le istruzioni del produttore sulla conservazione e la preparazione per essere certi che il cibo rimanga sicuro; e gli alimenti scongelati non dovrebbero essere ricongelati.

L'apposizione della data in etichetta fornisce una guida utile sul periodo di tempo in cui il cibo può essere conservato prima che cominci a deteriorarsi o a diventare pericoloso per il consumo. Informazioni chiare sulle confezioni possono anche aiutare a ridurre gli sprechi alimentari nell'UE.

Nel dicembre 2020 [gli esperti hanno sviluppato anche un altro strumento](#) per aiutare gli operatori del settore alimentare a decidere quando è opportuno apporre sui loro prodotti la dicitura “da consumare entro il” oppure “da consumarsi preferibilmente entro il”.

Fonte: EFSA