

Należy czy najlepiej?

Brak zrozumienia dat ważności to jedna z przyczyn marnowania jedzenia

Jak dowodzą badania PROM wykonane przez zespoły badawcze IOŚ-PIB i SGGW jedną z głównych przyczyn marnowania rocznie ok. 3 mln ton (z 5 mln ton) żywności przez samych konsumentów w Polsce jest przeoczenie terminu ważności. Ponad 42% Polaków przyznaje się, że go przegapia. Jednocześnie znaczna część osób, bo aż 64% nie jest pewna lub niewłaściwie interpretuje daty wydrukowane na opakowaniach produktów - chodzi o termin przydatności do spożycia (TPS), „należy spożyć do...” i datę minimalnej trwałości (DMT) „najlepiej spożyć przed...”. Na skutek tego do kosza trafia wiele dobrych produktów tuż po dacie minimalnej trwałości, które nadawałyby się jeszcze do bezpiecznego spożycia. Jak podkreślają eksperci z IOŚ-PIB w Polsce skala problemu mogłaby być mniejsza za sprawą odpowiedniej edukacji oraz legislacji.

Konsumenci przyzwyczaili się traktować termin przydatności do spożycia (TPS) i datę minimalnej trwałości (DMT) jako tożsame, choć różnica między nimi jest znacząca. Umieszczone na etykietach „najlepiej spożyć przed” tzw. **data minimalnej trwałości (DMT)** (często na mące, oleju, makaronie itp.) oraz „należy spożyć do” tzw. **termin przydatności do spożycia (TPS)** (m.in. na mięsach, rybach, nabiale itp.) jak widać mają zastosowanie do różnych grup produktów. Produkty oznaczone „najlepiej spożyć przed” najlepiej zjeść przed tą datą, ale nic się nie stanie jeśli zjemy je po jej upływie pod

warunkiem, że były dobrze przechowywane i nie stwierdzimy wizualnie zmian. Natomiast „należy spożyć do” oznacza termin przydatności do spożycia, po upływie którego zjedzenie produktu może powodować nawet konsekwencje zdrowotne, dlatego po jego upływie produkt nie nadaje się do spożycia.

Problem zrozumienia dat na opakowaniach występuje w całej Europie. Szacuje się, że nawet 10% tj. blisko 9 mln ton (z 88 mln ton) marnowanej żywności w UE można powiązać z niezrozumieniem i niewłaściwym stosowaniem terminów „najlepiej spożyć przed” i „należy spożyć do” na etykiecie żywności, zarówno przez konsumentów jak i producentów.

Komisja Europejska problemem etykietowania żywności datą ważności zajmowała się już w 2014 roku. Rozważała wówczas usunięcie oznaczeń dat minimalnej trwałości z niektórych produktów typu suche kielbasy, niektóre twarde sery, suche makarony, mieszanki przypraw. Aktualnie oznaczenia daty minimalnej trwałości „najlepiej spożyć przed...” można nie stosować na świeżych owocach i warzywach, które nie zostały obrane, pokrojone czy w inny sposób przetworzone, na winach, alkoholach powyżej 10%, cukrze, soli kuchennej, occie, gumie do żucia czy wyrobach piekarniczych lub cukierniczych, które ze względu na swoją specyfikę są zwykle spożywane w ciągu 24 godzin od wytworzenia. W Polsce takimi produktami bez daty są np. cukier i ocet.

/op. MM na podstawie informacji prasowej Soliski Communications z 12.02.2021 r.