

CRISI A TAVOLA: COLDIRETTI, "SI MANGIA PIU' CIBO SCADUTO, RISCHI PER LA SALUTE"

1 Febbraio 2014

ROMA – Nell'ultimo anno sei italiani su dieci (59 per cento) hanno mangiato cibi scaduti.

Lo afferma la Coldiretti sulla base di un sondaggio online condotto dal sito dell'organizzazione.

Il 34 per cento degli interpellati ha portato in tavola alimenti fino a sette giorni dopo la data di scadenza; il 15 per cento addirittura oltre un mese.

I più temerari, 8 per cento, sono andati persino oltre tale limite mentre il 2 per cento degli italiani non controlla mai la data di scadenza.

In generale, consumare prodotti alimentari oltre la data di scadenza può esporre – sottolinea la Coldiretti – a rischi rilevanti per la salute o nel migliore dei casi significa portare in tavola alimenti che hanno perso le proprie caratteristiche di gusto o aroma, ma anche nutrizionali.

“Si tratta di una tendenza preoccupante che – secondo la Coldiretti – conferma gli effetti negativi della crisi sulla qualità dell'alimentazione degli italiani che hanno dovuto tagliare la spesa, ridurre gli acquisti di alimenti indispensabili per la dieta e rivolgersi a prodotti low cost che non sempre offrono le stesse garanzie qualitative”.

Gli acquisti di frutta e verdura nel 2013 sono scesi al minimo da inizio secolo con le famiglie che hanno messo nel carrello appena 320 chili di ortofrutta nel corso del 2013, oltre 100 chili in meno rispetto al 2000 mentre il 16,8 per cento degli italiani non possono permettersi un pasto proteico adeguato ogni due giorni. Ad aumentare – dice l'organizzazione agricola – sono solo le vendite di prodotti alimentari low cost nei discount, le uniche strutture di vendita a segnare un aumento nel corso del 2013 (+1,7 per cento) mentre le gli acquisti alimentari degli italiani scendono complessivamente del 3,9 per cento.

“Per essere pienamente consapevoli dei pericoli che si corrono nel consumare alimenti scaduti occorre conoscere – prosegue la Coldiretti – la differenza tra la data di scadenza vera e propria e il termine minimo di conservazione che viene indicato sulle confezioni”.

“La data di scadenza vera e propria – precisa la Coldiretti – è la data entro cui il prodotto deve essere consumato ed anche il termine oltre il quale un alimento non può più essere posto in commercio. Tale data di consumo non deve essere superata altrimenti ci si può esporre a rischi importanti per la salute. Si applica ai prodotti preconfezionati, rapidamente deperibili da un punto di vista microbiologico ed è indicata con il termine 'Da consumarsi entro' seguito dal giorno, il mese ed eventualmente l'anno e vale indicativamente per tutti i prodotti con una durata non superiore a 30 giorni”.