

La Universitat de Barcelona i la Fundació Banc dels Aliments van presentar la campanya contra el malbaratament alimentari «Som allò que llencem» (2013- 2014)

La Universitat de Barcelona i la Fundació Banc dels Aliments de Barcelona uneixen esforços i engeguen una iniciativa que pretén obrir un debat sobre el malbaratament alimentari. La campanya, que s'impulsarà en el període 2013-2014, s'emmarca en l'**Any Europeu contra el Malbaratament d'Aliments**, que se celebrarà el 2014.

Línies principals de la campanya

Un dels objectius de la campanya és **divulgar la problemàtica del malbaratament d'aliments** i fer que la població en prengui consciència. Per això, s'organitzaran conferències tècniques i científiques en què es tractaran els punts d'especial actuació, sense oblidar que cal mantenir un sistema de vida i uns hàbits alimentaris definits en l'anomenada *dieta mediterrània*.

Un altre dels objectius és **promoure la reducció dels residus orgànics**, així com els excedents en la producció, transformació i distribució dels aliments. La millor manera de fer-ho és **recuperant aliments** mitjançant accions de proximitat, potenciant les xarxes solidàries que lluiten contra la pobresa, i trametent els aliments consumibles però no comercialitzables al Banc dels Aliments.

La Universitat es vol centrar a complir la seva primera funció social, la de formar els ciutadans, i especialment els alumnes, combinant adequadament la formació universitària amb actuacions que incentivin actituds positives envers el malbaratament d'aliments.

Caducitat i etiquetatge dels aliments

Un dels objectius de la campanya és donar a conèixer la problemàtica del malbaratament, en especial pel que fa al bon ús de les normes sobre dates de caducitat i dates de consum preferent. Aquest ha estat el tema que ha abordat el professor Abel Mariné, catedràtic emèrit del Departament de Nutrició i Bromatologia de la Facultat de Farmàcia. Tal com ha explicat, en l'etiquetatge dels aliments envasats s'indica una data que informa de fins quan un producte manté les característiques que el fan apte per al consum. Es tracta, doncs, de la data de «consum preferent» o de «durada mínima», no de la caducitat.

La data de consum preferent indica el temps garantit en què aquell aliment manté les seves propietats sensorials, nutritives i de seguretat. El marge, però, és ampli, i més enllà d'aquesta data el producte pot seguir sent comestible. Segons Mariné, «no es justifica que una interpretació massa rigorosa determini que un aliment després d'aquesta data —a vegades, fins i tot una mica abans— s'hagi de llençar». De fet, la data fins i tot pot arribar a crear una falsa seguretat, perquè si un producte no s'ha guardat en les condicions adequades es pot deteriorar abans del que s'indica. La data de caducitat només té sentit en productes molt peribles, com ara la llet pasteuritzada.

És evident que cal fer servir les dates per garantir la seguretat. La Unió Europea ha estudiat flexibilitzar la legislació sobre dates en l'etiquetatge dels aliments per contribuir a evitar el malbaratament.