

Neseniai Europos Komisijos užsakymu atliktas tyrimas atskleidė, kad apie 10 proc. iš 88 mln. tonų kasmet Europos Sąjungoje (ES) susidarančių maisto atliekų yra susijusios su tinkamumo vartoti termino ženkliniu. Faktą, kad ne visi vartotojai skiria tinkamumo vartoti terminų „Geriausias iki...“ ir „Tinka vartoti iki...“ reikšmes, patvirtina ir įvairios vartotojų apklausos. Prieš keletą metų „Eurobarometro“ vykdyto tyrimo duomenys parodė, kad užrašo „Geriausias iki...“ reikšmę supranta mažiau nei pusė (47 proc.) ES gyventojų, o užrašo „Tinka vartoti iki...“ – tik 40 proc. vartotojų.

Ant maisto produkto nurodytas minimalus maisto produkto tinkamumo vartoti terminas – tai gamintojo nustatytas terminas, iki kurio pabaigos tinkamai laikomas produktas išlaiko savo specifines savybes. Saugant neišpakuotą maisto produktą gamintojo nurodytomis ar įprastomis sąlygomis minimaliu tinkamumo vartoti terminu jis išlaiko optimalias fizines, chemines ir mikrobiologines savybes, susijusias su produkto saugumu ar kokybe, pavyzdžiui, drėgnį, konsistenciją ir aromatą.

Užrašas „Geriausias iki...“ paprastai pateikiamas ant negreitai gendančių maisto produktų pakuočių, pavyzdžiui, kruopų, miltų, makaronų, taip pat konservuotų, džiovintų maisto produktų ir t. t. Daugelis šių maisto produktų pasibaigus šalia užrašo „Geriausias iki...“ nurodytam terminui dar yra saugūs vartoti, tačiau jų kokybė jau gali būti pablogėjusi, pavyzdžiui, susilpnėjęs aromatas. Nors prekybininkai, pasibaigus minėtam minimaliam tinkamumo vartoti terminui, negali prekiauti šiais produktais, tačiau siekiant išvengti maisto švaistymo vartotojai raginami įsitikinti, ar namuose jų turimi maisto produktai pasibaigus nurodytam „Geriausias iki...“ terminui tikrai yra nebetinkami vartoti. Pavyzdžiui, įvertinti, ar produkto pakuotė nepažeista (nesukiužusi ar neaprūdijusi), ar produktas nepraradęs išvaizdos, ar neturi pašalinio kvapo. Nenustačius defektų (rūdžių, pelėsio, pašalinio kvapo ir pan.), ar kokybės nuokrypių, tokių produktų išmesti nebūtina, juos galima panaudoti ruošiant maistą. Pagal nacionalinių teisės aktų reikalavimus nuoroda „Geriausias iki...“ pažymėti maisto produktai, pasibaigus nurodytam terminui ir įvertinus jų saugą, priklausomai nuo produkto gali būti perduodami labdarai ar paramai, atiduodami šerti gyvūnams.

Atkreiptinas dėmesys, kad jeigu užrašu „Geriausias iki...“ paženklinėti maisto produktai buvo laikomi netinkamomis sąlygomis, t. y. buvo palikti ilgesniam laikui karštame automobilyje, sudrėko transportuojant ar saugant, pažeista jų pakuotė, saugus jų tinkamumo vartoti terminas gali sutrumpėti.

Maisto produktams, paženklinėtiems nuoroda „Tinka vartoti iki...“, minėtos rekomendacijos

netaikomos. Užrašas „Tinka vartoti iki...“ vartotojui nurodo, kad tai labai greitai gendantis maisto produktas, galintis per trumpą laiką sukelti tiesioginį pavojų žmonių sveikatai. Įprastai šiuo užrašu ženklinami švieži, atvėsinti maisto produktai, tokie kaip jogurtas, pienas, mėsa, įskaitant maltą mėsą ir mėsos gaminius, žuvis ir jos produktai, nepasterizuotos vaisių sultys ir t. t.

Vartotojai turėtų prisiminti, kad tokių produktų reikėtų įsigyti tik tiek, kiek planuojama suvartoti artimiausiu metu, o pasibaigus šalia užrašo „Tinka vartoti iki...“ nurodytam terminui, maisto produktai gali tapti nesaugūs, todėl tokių produktų vartoti nerekomenduojama.

Maisto produktų, paženklintų užrašu „Geriausias iki...“, nereikia painioti su maisto produktais, paženklintais nuoroda „Tinka vartoti iki...“.

Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba primena, kad Lietuva, kaip ir kitos ES valstybės, iki 2025 m. yra įsipareigojusi 30 procentų sumažinti gamyboje, prekyboje, viešajame maitinime ir namų ūkiuose susidarančių maisto atliekų kiekį. Turimais duomenimis, daugiausia maisto atliekų ES susidaro būtent namų ūkiuose, t. y. vartotojų namuose. Vienas ES gyventojas per metus išmeta vidutiniškai 173 kg maisto atliekų, todėl vartotojų indėlis mažinant maisto švaistymą gali būti labai svarus.

