

Nika Stipetić-Kalinić, mag. oec.

Uloga oznaka roka trajanja u generiranju otpada od hrane

Oznake roka trajanja na prehrambenim proizvodima predstavljaju jedan od ključnih alata informiranja potrošača o svojstvima hrane koju konzumiraju. Međutim, brojna istraživanja pokazuju kako te iste oznake, umjesto da spriječe zdravstveni rizik, vrlo često doprinose značajnom povećanju otpada od hrane. Prema procjenama Europske komisije, oko 10% ukupnog otpada od hrane u Europskoj uniji povezano je s pogrešnim tumačenjem oznaka poput “najbolje upotrijebiti do” i “upotrijebiti do”.



Razlikovanje između ovih dviju oznaka je temelj za odgovorno upravljanje hranom. Oznaka “upotrijebiti do” odnosi se na mikrobiološku sigurnost prehrambenih proizvoda, posebice kvarljivih, poput svježeg mesa, ribe i mliječnih proizvoda. Konzumacija nakon isteka tog roka može predstavljati zdravstveni rizik. Suprotno tome, oznaka “najbolje upotrijebiti do” odnosi se na senzorna svojstva (okus, miris, tekstura) koja se mogu pogoršati nakon tog datuma, no hrana ostaje sigurna ako je pravilno skladištena.

Iako jasna razlika postoji, mnogi potrošači ju ne primjenjuju dosljedno. Rezultat toga je da hrana koja je još uvijek ispravna često završi u otpadu, i to unutar kućanstava. Prema izvješću Programa Ujedinjenih naroda za okoliš (UNEP), kućanstva su odgovorna za čak 61% od ukupno 931 milijun tona hrane koja se svake godine globalno baci. Time postaje jasno da se najveći dio problema ne događa na polju ili u trgovinama, već u hladnjacima i ostavama krajnjih potrošača.

Potrošačka percepcija sigurnosti često nadilazi znanstvenu procjenu rizika, pri čemu strah od potencijalne štetnosti dominira nad racionalnom procjenom temeljenom na senzorskim pokazateljima i pravilnom razumijevanju oznaka. U tom kontekstu, edukacija potrošača postaje ključna. Uloga znanosti nije samo informativna, već i transformativna, to jest usmjerena na promjenu ponašanja kroz jasno, točno i pristupačno komuniciranje relevantnih spoznaja. Pravilno razumijevanje oznaka roka trajanja doprinosi ne samo smanjenju otpada od hrane, već i jačanju povjerenja u sustav označavanja, optimizaciji potrošnje i održivosti prehrambenog sustava u cjelini. S obzirom na rastuće ekonomske pritiske i potrebu za održivim razvojem, racionalno upravljanje hranom na temelju informiranosti više nije samo poželjno, već nužno.

Nika Stipetić-Kalinić, MEcon, Assistant

The Role of Date Marking in Food Waste Generation

Date labelling on food products is a fundamental tool used to inform consumers about the quality and safety of what they consume. However, numerous studies indicate that these same labels, instead of mitigating health risks, often contribute significantly to the generation of food waste. According to the European Commission, approximately 10% of all food waste in the EU is linked to misinterpretation of “best before” and “use by” dates.

Distinguishing between these two date markings is essential for responsible food handling. The “use by” label indicates microbiological safety and is typically applied to perishable items such as fresh meat, fish, and dairy. Consuming these products after the indicated date may pose health risks. On the other hand, the “best before” label refers to the product’s optimal sensory characteristics (taste, texture, aroma) which may decline over time, but the food remains safe to eat if stored properly. Despite this clear distinction, many consumers fail to apply it correctly in everyday life, resulting in large volumes of still-edible food being discarded.

The scale of the problem is global. According to the United Nations Environment Programme (UNEP), approximately 931 million tonnes of food are wasted worldwide each year, and households are responsible for 61% of that total. This indicates that the issue is not confined to supply chains or supermarkets. It is largely a domestic problem, rooted in consumer behaviour and perception.

Consumer perception of food safety often overrides scientific risk assessments. Fear of potential harm tends to outweigh sensory judgement or informed evaluation of risk. Therefore, public education is critical. The role of science is not only to generate knowledge but also to promote behavioural transformation through clear, evidence-based communication. Accurate understanding of date labelling reduces food waste, reinforces trust in regulatory systems, and contributes to a more sustainable food system. In the context of economic pressures and climate challenges, informed consumption is not only advisable, it is imperative.



**DO YOU KNOW
THE DIFFERENCE?**