

COS'È LA DATA DI SCADENZA?

La Data di Scadenza viene indicata sulle confezioni o etichette di alcuni alimenti con la dicitura "da consumarsi ENTRO" seguita da GIORNO, MESE ed eventualmente ANNO.

Definisce la data entro cui un alimento deve essere tassativamente consumato. Un alimento è scaduto dal giorno successivo alla data indicata sulla confezione. Un alimento che ha superato la data di scadenza non può più essere venduto. Se viene mangiato dopo la data di scadenza, il consumatore potrebbe incorrere in rischi per la propria salute.



LO SAI CHE IN ITALIA È STATA APPROVATA UNA LEGGE PER RIDURRE LO SPRECO DI CIBO?

È LA LEGGE 166/2016 (LEGGE GADDA), entrata in vigore il 14 settembre 2016, che fornisce la definizione di Termine Minimo di Conservazione e ribadisce ufficialmente che gli alimenti, anche oltre il TMC, possono essere donati a condizione che l'alimento sia correttamente conservato e l'imballaggio, a contatto con lo stesso, sia integro.

ADESSO CONOSCI LA DIFFERENZA.
SE HAI ALTRE DOMANDE:
MANUALE@BANCOALIMENTARE.IT



www.bancoalimentare.it

 **Banco
Alimentare**



DATA DI SCADENZA E TMC
CONOSCI LA
DIFFERENZA?

COS'É IL TMC?

Il Termine Minimo di Conservazione o TMC viene indicato sulle confezioni con la dicitura "da consumarsi **PREFERIBILMENTE** entro" seguita da **GIORNO/MESE** per conservabilità inferiore a 3 mesi, **MESE/ANNO** tra 3 mesi e 18 mesi, solo **ANNO** per più di 18 mesi.

Il TMC è la data fino alla quale un prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche, in adeguate condizioni di conservazione.

UN ALIMENTO CHE HA SUPERATO IL TMC NON E' SCADUTO!

I prodotti con TMC raggiunto o superato NON SONO DANNOSI PER LA SALUTE DEI CONSUMATORI e possono quindi essere ancora consumati e DONATI a chi ne ha bisogno. Non c'è alcun divieto né per il consumo, né alcun rischio per la salute.



Il termine minimo di conservazione non è obbligatorio per la frutta e la verdura fresche (a meno che non siano sbucciate o tagliate), il vino e l'aceto, il sale e lo zucchero allo stato solido, i prodotti da forno come pane e focaccia, prodotti di pasticceria freschi, bevande alcoliche con percentuale di alcol superiore al 10%, gomme da masticare e prodotti simili.

Fondazione Banco Alimentare Onlus e Caritas Italiana hanno realizzato un Manuale di buone prassi operative per le organizzazioni che si occupano di recupero e distribuzione delle eccedenze, nell'ambito della filiera dell'aiuto alimentare. Il Manuale è stato validato dal Ministero della Salute a dicembre 2015, in conformità al Regolamento CE n. 852/2004. Nel Manuale è contenuta la seguente tabella dedicata ai prodotti con il TMC (pag. 28- 29). Il manuale è scaricabile direttamente dal sito www.salute.gov.it

Il Manuale indica che è possibile distribuire derrate alimentari con il **TMC RAGGIUNTO O SUPERATO**, se: gli alimenti siano stati conservati alle corrette temperature, abbiano le confezioni integre a contatto con l'alimento, senza segni di deterioramento evidenti, etc.

Gli alimenti con il TMC superato sono suddivisi in 16 categorie di prodotto e per ciascuna viene indicato l'intervallo di consumo consigliato.

Intervallo di consumo consigliato Caratteristiche di esclusione dal consumo dell'alimento

INDICAZIONI DI CONSUMO E UTILIZZO CONSIGLIATE DOPO IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE - TMC

 PANE CONFEZIONATO <i>Pan carré, pane a fette etc.</i> Presenza e/o odore di muffa, presenza di insetti.	 ACQUA CONFEZIONATA IN BOTTIGLIA Intorbidimento, alterazione del gusto.	 PRODOTTI A BASE DI CARNE IN PEZZI INTERI <i>Salumeria crudi, cotti, stagionati</i> Presenza e/o odore di muffa, perdita delle caratteristiche sensoriali tipiche, segni di irrancimento della parte grassa.	 PRODOTTI A BASE DI CARNE AFFETTATI CONFEZIONATI <i>Salumeria crudi, cotti, stagionati</i> Confezioni non integre, alterazione della confezione, del colore, dell'odore e/o della consistenza, presenza di muffe.
 CONFETTURE E CONSERVE <i>Legumi, pelati, passate, verdure, etc.</i> Alterazione della confezione (rigonfiamenti) presenza di muffe, confezioni non integre.	 BEVANDE E BEVANDE UHT <i>Succhi di frutta, latte etc.</i> Alterazione del gusto, del colore/odore, alterazione della confezione, sedimentazione, confezioni non integre.	 PRODOTTI SURGELATI <i>Verdure, pesce, gelati, etc.</i> Presenza di bruciature da freddo o di cristalli di ghiaccio.	 PRODOTTI IN POLVERE LIOFILIZZATI - ECCETTO I PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA <i>Latte, orzo, etc.</i> Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.
 UOVA IN GUSCIO <i>conservazione in frigorifero consumo previa cottura</i> Cattivo odore (all'apertura), crepe nel guscio, cambiamento di colore o consistenza del tuorlo	 SALSE, SPEZIE E ERBE AROMATICHE <i>Maionese, ketchup, senape, etc.</i> Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.	 PASTA SECCA, RISO, COUS COUS, SEMOLA, FARINE <i>Biscotti secchi, muesli, cereali da prima colazione, cracker, grissini, etc.</i> Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.	 DOLCI CONFEZIONATI <i>Merendine, panettoni, prodotti dolciari a base di cioccolato, etc.</i> Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.
 FARINE E CEREALI Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.	 CAFFE, MACINATO, CACAO, THE E INFUSI, ETC. Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.	 OLII, GRASSI Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti e segni di evidente irrancimento.	 CONSERVE SOTT'OLIO <i>Tonno, carciofi, funghi, etc.</i> Presenza di attività fermentativa (bollicine di gas), alterazione della confezione (rigonfiamenti) presenza di muffe, confezioni non integre.