

LO SPRECO E LE SCADENZE ALIMENTARI

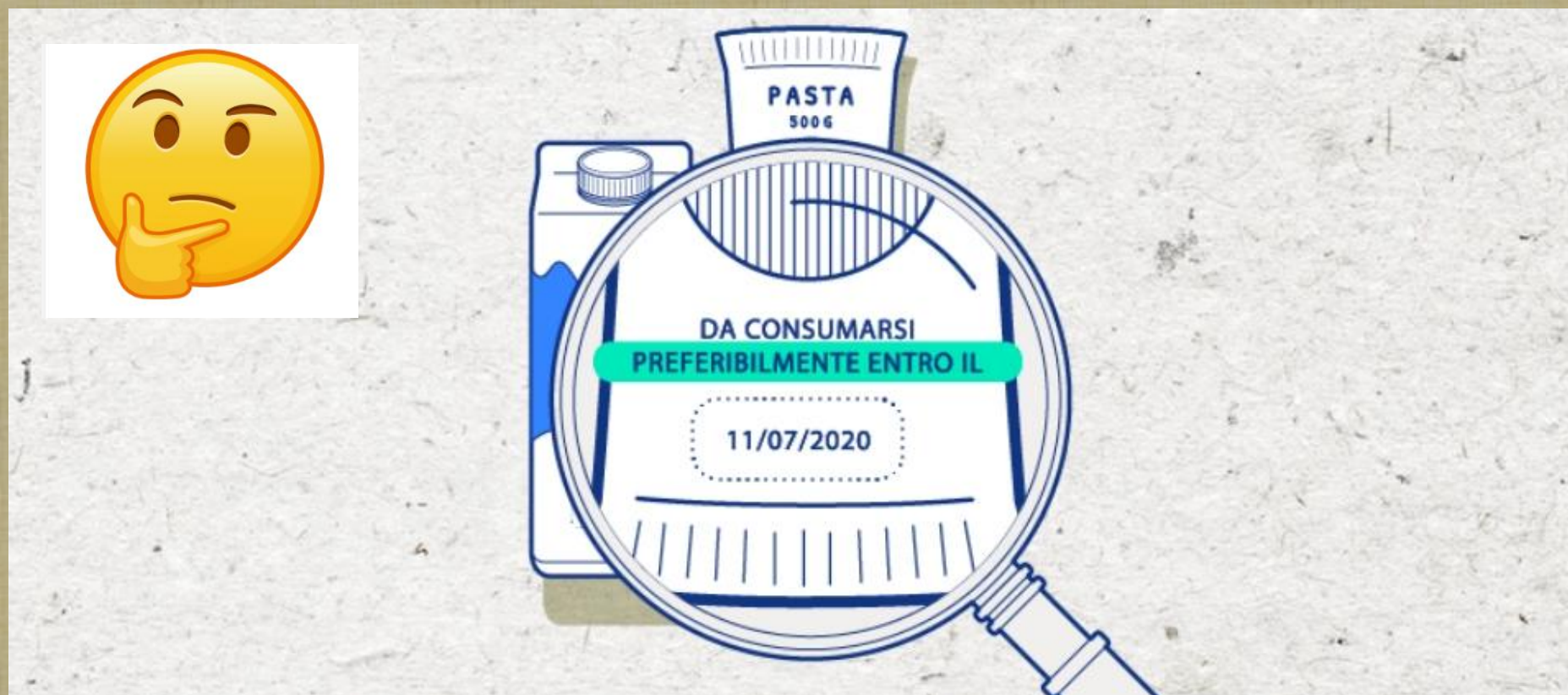
**QUANTO E PERCHÉ
SI SPRECA ???**

SPRECO ALIMENTARE E MISURE PER RIDURLO



LE SCADENZE ALIMENTARI

QUALE È LA VERITÀ ???



DATA DI SCADENZA E TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE



C'è una differenza?



Il termine minimo di conservazione (TMC)

è la data fino alla quale il prodotto **conserva le sue proprietà specifiche** in adeguate condizioni di conservazione **fa riferimento alla qualità del prodotto, non alla sua sicurezza**. Cosa significa?

Semplice, se ci trovassimo a consumare il prodotto oltre il TMC, questo potrebbe **variare leggermente nel profumo, fragranza o gusto** rispetto alle normali condizioni, ma **rimarrebbe tranquillamente mangiabile** sempre rispettando le indicazioni sulla corretta conservazione indicate dal produttore, senza incorrere in rischi per la salute.

(art. 24 Reg. (UE) n. 1169/2011 e suo All. X)




GRANI SELEZIONATI
100% ITALIANI
SIAMO FIERI DI ESSERE AL FIANCO
DELLE ORGANIZZAZIONI DI 8.000
AGRICOLTORI D'ITALIA CHE
COLTIVANO GRANO DURO DI
QUALITÀ PER LA NOSTRA PASTA.

A PARMA DAL 1877
A PARMA IL BUON CIBO È
TRADIZIONE ED ECCELLENZA
GASTRONOMICA, GIOIA DI
VIVERE E CULTURA. QUI È DOVE
SIAMO NATI.

IL DOMANI È UN GESTO D'AMORE
LA PASTA BARILLA LA CONOSCI DA
OGNI GIORNO CI IMPEGNIAMO
SEMPRE: PERCIÒ ABBIAMO TOLTO
LA FINESTRA TRASPARENTE,
RISPARMIANDO 126.000 KG DI
PLASTICA ALL'ANNO.*

PER NOI LA QUALITÀ È UNA TRADIZIONE DI FAMIGLIA DAL 1877.
WWW.BARILLA.IT

01.09.2025 113 41 429 3 05:47
può contenere senape (F)
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL

*limazione finestrata dai Classici Barilla: valore calcolato sulle confezioni in cartoncino vendute nel 2020. Scopri di più su Barilla.com/box.

RICICLABILE
NELLA CARTA

il termine
minimo di
conservazione è
caratterizzato
dall'indicazione
«da consumarsi
preferibilmente
entro».

DATA DI SCADENZA E TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE



la **data di scadenza**, è prescritta unicamente per quegli alimenti che sono **molto deperibili dal punto di vista microbiologico** che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana.

Successivamente alla data di scadenza un alimento è **possibile che vi sia un rischio per la nostra salute**

Capiamo di avere a che fare con una data di scadenza quando su un prodotto è riportata la dicitura **“da consumarsi entro”**.

Se ci rendessimo conto di non fare in tempo ad utilizzarlo, a seconda dell'alimento, possiamo valutare se **congelarlo crudo, cucinarlo e congelarlo**, o se cucinarlo e conservarlo in frigo senza far trascorrere troppi giorni prima di consumarlo.

(art. 24 Reg. (UE) n. 1169/2011 e suo All. X)

(art. 14, par. 2-5 Reg. (CE) n. 178/2002)



La data di scadenza è caratterizzata dall'indicazione «da consumarsi entro ...»

QUANDO SCADE?



DATA DI SCADENZA E TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

TEMPO CONSIGLIATO DI CONSUMO DEI PRODOTTI DOPO IL "PREFERIBILMENTE ENTRO" *

 ACQUA - OLIO CAFFÈ¹ - CACAO 12 MESI	 PASTA - BISCOTTI RISO - CRACKER 6 MESI	 LATTE UHT - SALSE SUCCHI DI FRUTTA 6 MESI	 CARNE - TONNO CONSERVE SOTT'OLIO 12 MESI
 LEGUMI - PELATI CONFETTURE 6 MESI	 MERENDINE - DOLCI PANETTONI 6 MESI	 FARINE - CEREALI LIOFILIZZATI 4 MESI	 SURGELATI CONGELATI 2 MESI



* secondo quanto stabilito nel "Manuale per le corrette prassi" e successivi aggiornamenti approvato dal **Ministero della Salute** dalla **Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva** e dall'**Ordine dei Medici Veterinari** deputati dallo Stato ad effettuare i controlli sulla salubrità degli alimenti.

Conoscendo la durata degli alimenti

...

EVITIAMO GLI SPRECHI!!!!

DATA DI SCADENZA E TMC

Conosci la differenza?

Banco Alimentare

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

COS'È 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 È 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 rischio né per il consumo, né alcun rischio per la salute.

Appendici sul **figofood**

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

PANE CONFEZIONATO Pan carè, pane a fette etc. 7 GG. → Presenza odore di muffa, presenza di insetti.	ACQUA CONFEZIONATA IN BOTTIGLIA 12 MES. → Intorbidimento, alterazione del gusto.	PRODOTTI A BASE DI CARNE IN PEZZI INTERI Salmone crosti, corbi, stagionati 2 MES. → Presenza odore di muffa, perdita delle caratteristiche sensoriali tipiche, segni di inacidimento della parte grassa.	PRODOTTI A BASE DI CARNE AFFETTATI CONFEZIONATI Salmone crosti, corbi, stagionati 3 MES. → Confezioni non integre, alterazione della confezione, del colore, dell'odore e della consistenza, presenza di muffa.
CONFETTURE E CONSERVE Legumi, polsi, passate, verdure, etc. 1-2 MES. → Alterazione della confezione (rigonfiamenti) presenza di muffa, confezioni non integre.	BEVANDE E BEVANDE UHT Succelli di frutta, latte etc. 6 MES. → Alterazione del gusto, del colore/odore, alterazione della confezione, sedimentazione, confezioni non integre.	PRODOTTI SURGELATI Verdure, pesce, polsi, etc. 1-2 MES. → Presenza di bruciature da freddo o di cristalli di ghiaccio.	PRODOTTI IN POLVERE LIOFILIZZATI ECCEZIONE I PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA Latte, orzo, etc. 6 MES. → Presenza odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
SALZE, SPEZIE E ERBE AROMATICHE Malavina, basilico, origano, etc. 6 MES. → Presenza odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.	UOVA IN GUSCIO Conservazione in frigorifero Conservazione a temperatura ambiente 7 GG. → Contatto odore (all'apertura), coque nel guscio, cambiamento di colore o consistenza del tuorlo.	PASTA SECCA, RISI, CORN, CORN, SEMOLA, FARINE Riso, corni, semola, farine 1-2 MES. → Presenza odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.	DOLCI CONFEZIONATI Meringhe, pasticcini, prodotti dolcificati a base di cioccolato, etc. 1-2 MES. → Presenza odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
FARINE E CEREALI 1-2 MES. → Presenza odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.	CAFFÈ MACINATO, CACAO, TÈ E INFUSI, ETC. 12 MES. → Presenza odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.	OLII, GRASSI 12 MES. → Presenza odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti e segni di irrancimento.	CONSERVE SOTT'OLIO Tonno, carciofi, funghi, etc. 12 MES. → Presenza di attività fermentativa (qualche di più), alterazione della confezione (rigonfiamenti) presenza di muffa, confezioni non integre.

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. 853/2004. Nel Manuale è contenuta la tabella sopra riportata dedicata ai prodotti con il TMC (pag. 28- 29). Il manuale è scaricabile direttamente dal sito www.salute.gov.it.

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

GRAZIE PER L' ATTENZIONE

THANK YOU FOR YOUR ATTENTION

MERCI POUR VOTRE ATTENTION

شكرا لاهتمامكم

ধন্যবাদ মনোযোগের জন্য