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.

DATA DI SCADENZA E TMC

CONOSCI LA DIFFERENZA?

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

Comune di Plesio Prot. n. 0004114 del 31-10-2025 arrivo Cat. 7 Cl. 15

www.bancoalimentare.it

Banco Alimentare

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
Pan carré, pane a fette etc.

7 GG

Presenza e/o odore di muffa, presenza di insetti.

ACQUA CONFEZIONATA IN BOTTIGLIA

12 MESI

Intorbidimento, alterazione del gusto.

PRODOTTI A BASE DI CARNE IN PEZZI INTERI
Salumeria crudi, cotti, stagionati

2 MESI

Presenza e/o odore di muffa, perdita delle caratteristiche sensoriali tipiche, segni di irrancidimento della parte grassa.

PRODOTTI A BASE DI CARNE AFFETTATI CONFEZIONATI
Salumeria crudi, cotti, stagionati

1 MESE

Confezioni non integre, alterazione della confezione, del colore, dell'odore e/o della consistenza, presenza di muffe.

CONFETTURE E CONSERVE
Legumi, pelati, passate, verdure, etc.

1-2 MESI

Alterazione della confezione (rigonfiamenti) presenza di muffe, confezioni non integre.

BEVANDE E BEVANDE UHT
Succhi di frutta, latte etc.

6 MESI

Alterazione del gusto, del colore/odore, alterazione della confezione, sedimentazione, confezioni non integre.

PRODOTTI SURGELATI
Verdure, pesce, gelati, etc.

1-2 MESI

Presenza di bruciature da freddo o di cristalli di ghiaccio.

PRODOTTI IN POLVERE LIOFILIZZATI - ECCETTO I PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA
Latte, orzo, etc.

6 MESI

Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.

SALSE, SPEZIE E ERBE AROMATICHE
Maionese, ketchup, senape, etc.

6 MESI

Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.

UOVA IN GUSCIO

7 GG

conservazione in frigorifero consumo previa cottura

Cattivo odore (all'apertura), crepe nel guscio, cambiamento di colore o consistenza del tuorlo

PASTA SECCA, RISO, COUS COUS, SEMOLA, FARINE
Biscotti secchi, muesli, cereali da prima colazione, cracker, grissini, etc.

1-2 MESI

Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.

DOLCI CONFEZIONATI
Merendine, panettoni, prodotti dolciari a base di cioccolato, etc.

1-2 MESI

Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.

FARINE E CEREALI

1-2 MESI

Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.

CAFFE, MACINATO, CACAO, THE E INFUSI, ETC.

12 MESI

Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.

OLII, GRASSI

12 MESI

Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti e segni di evidente irracidimento.

CONSERVE SOTT'OLIO
Tonno, carciofi, funghi, etc.

12 MESI

Presenza di attività fermentativa (bollicine di gas), alterazione della confezione (rigonfiamenti) presenza di muffe, confezioni non integre.

Comune di Plesio Prot. n. 0004114 del 31-10-2025 arrivo Cat. 7 Cl. 15