



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?

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.

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.

ESEMPI DI INDICAZIONI DI CONSUMO E UTILIZZO CONSIGLIATI DOPO IL TMC*

Intervallo di consumo consigliato

Caratteristiche di esclusione dal consumo dell'alimento

PANE CONFEZIONATO
Pan carré, pane a fette etc.

1 SET.

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

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.

BEVANDE E BEVANDE UHT
Succhi di frutta, latte etc.

6 MESI

Alterazione del sapore, del colore e/o dell'odore, alterazione della confezione, sedimentazione, confezioni non integre.

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.

PRODOTTI SURGELATI
Verdure, pesce, gelati, etc.

1-2 MESI

Presenza di bruciature da freddo o di cristalli di ghiaccio.

UOVA IN GUSCIO

1 SET.

*conservazione in frigorifero
consumo previa cottura*

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

*Tratto dal Manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative realizzato da Fondazione Banco Alimentare Onlus e dalla Caritas Italiana. Il Manuale è scaricabile dal sito www.salute.gov.it

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