

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE E DATA DI SCADENZA: DEFINIZIONI

La normativa attualmente in vigore in Italia inerente l'etichettatura la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari (Decreto legislativo 109/1992) prevede che per gli alimenti destinati alla vendita al consumatore nell'ambito del mercato nazionale sia fornita, tra l'altro, l'informazione sulla durabilità dell'alimento.

Tale indicazione è espressa con due differenti diciture:

- “*da consumarsi preferibilmente entro*”
- oppure “*da consumarsi entro*”.

Termine minimo di conservazione (TMC)

Definizione

Nel primo caso si parla di “**termine minimo di conservazione**”. Si tratta della data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche purché, ovviamente, siano state rispettate adeguate condizioni di conservazione.

Il caffè, ad esempio, se consumato dopo la data indicata dal TMC potrebbe avere perso (in tutto o in parte) l'aroma, i biscotti frollini potrebbero essere meno friabili, una bibita analcolica gassata con zucchero potrebbe essere meno frizzante.

Presupponendo adeguate condizioni di conservazione, più tempo sarà trascorso dal TMC indicato sul prodotto confezionato, più sarà probabile che l'alimento abbia perso caratteristiche quali, ad esempio, la fragranza, la morbidezza, il profumo, il sapore, la sapidità, il colore, la “croccantezza”, la friabilità, la consistenza etc. senza essere automaticamente considerabile pericoloso per la salute del consumatore.

Modalità di indicazione

Esso è indicato con la dicitura “*da consumarsi preferibilmente entro*” quando la data contiene l'indicazione del giorno o con la dicitura “*da consumarsi preferibilmente entro la fine*” negli altri casi.

La dicitura “*da consumarsi preferibilmente entro*” è seguita dalla data oppure dall'indicazione del punto della confezione in cui essa figura (ad esempio, “vedi tappo”).

Il termine minimo di conservazione si compone dell'indicazione in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese e dell'anno e può essere espresso a seconda della conservabilità dell'alimento secondo lo schema riportato nella Tabella 1:

Tabella 1. Modalità di indicazione del TMC

Limite di conservabilità del prodotto alimentare	Modalità di indicazione	Esempio di dicitura
Meno di 3 mesi	Indicazione del giorno e del mese	“da consumarsi preferibilmente entro il 18 maggio”
Più di 3 mesi ma per meno di 18 mesi	Indicazione del mese e dell'anno	“da consumarsi preferibilmente entro fine maggio 2015”
Più di 18 mesi	Sola indicazione dell'anno	“da consumarsi

		preferibilmente entro fine 2015”
--	--	----------------------------------

Eventuali ulteriori indicazioni

Se, in relazione alla natura del prodotto, devono essere adottati particolari accorgimenti per garantire la conservazione dell'alimento fino al termine stabilito, oppure nei casi in cui tali accorgimenti sono espressamente richiesti da norme specifiche, l'indicazione del TMC deve essere completata dalla presentazione delle condizioni di conservazione.

Alimenti per i quali non è richiesta l'indicazione del TMC

La normativa stabilisce che l'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta per i seguenti prodotti:

- a) gli ortofruttili freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati o tagliati o che non abbiano subito trattamenti analoghi; tale deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose;
- b) i vini, i vini liquorosi, i vini spumanti, i vini frizzanti, i vini aromatizzati e le bevande ottenute da frutti diversi dall'uva nonché di alcune bevande ottenute da mosto d'uva.
- c) le bevande con contenuto alcolico pari o superiore al 10% in volume;
- d) le bevande analcoliche, i succhi ed i nettari di frutta, le bevande alcolizzate poste in recipienti individuali di capacità superiore a 5 litri destinati alle collettività;
- e) i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione;
- f) gli aceti;
- g) il sale da cucina;
- h) gli zuccheri allo stato solido;
- i) i prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri e/o edulcoranti, aromi e coloranti quali caramelle e pastigliaggi;
- l) le gomme da masticare e prodotti analoghi;
- m) i gelati monodose.

Data di scadenza

Definizione

Nel secondo caso, invece, si fa riferimento alla “**data di scadenza**”. Essa è utilizzata per indicare la durabilità di prodotti preconfezionati rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico (ad esempio, latte fresco, uova, yogurt etc.) e che possono costituire, dopo breve tempo, un pericolo per la salute umana.

Modalità di indicazione

È utilizzata la dicitura “*da consumarsi entro*”, seguita, anche in questo caso, dalla data oppure dall'indicazione del punto della confezione in cui essa figura (ad esempio, “*vedi tappo*”).

La data di scadenza comprende, nell'ordine ed in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno e comporta l'enunciazione delle condizioni di conservazione e, qualora prescritto, un riferimento alla temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Decreto legislativo 109/1992, Articolo 10.

Decreto legislativo 109/1992, Articolo 10 bis.