

ALIMENTI PRECONFEZIONATI PER I QUALI LA DURABILITÀ È STABILITA DA APPOSITI DECRETI

La normativa attualmente in vigore prevede che per alcuni prodotti alimentari, la durabilità sia stabilita da appositi decreti e, quindi, non sia scelta discrezionalmente dal produttore o dal confezionatore o, nel caso di prodotti importati, dal primo venditore stabilito nell'Unione europea.

Di seguito sono elencati alcuni casi:

- **“Latte fresco pastorizzato”** e **“latte fresco pastorizzato di alta qualità”**: la durabilità (da indicarsi con la data di scadenza) non deve essere superiore a 6 giorni, escluso il giorno del trattamento termico.
- **“Latte crudo”** (venduto mediante distributori automatici): deve essere indicata in maniera chiara e visibile la data di mungitura del latte e la data di scadenza dello stesso. Quest’ultima non deve superare i 3 giorni dalla data di mungitura.
- **“Latte pastorizzato microfiltrato”**: la durabilità (da indicarsi con la data di scadenza) è di 10 giorni successivi al giorno di confezionamento.
- **“Latte a lunga conservazione”** o **“UHT”** - Ultra High Temperature (che ha subito trattamenti termici continui a temperature di 131°C - 150°C per 1-15 secondi, seguiti da confezionamento asettico): il termine minimo di conservazione è di 90 giorni dalla data di confezionamento.
- **“Latte sterilizzato a lunga conservazione”** (che ha subito trattamenti termici a temperature di 116°C - 120°C per 20 minuti): il termine minimo di conservazione è di 180 giorni dalla data di confezionamento.
- **“Uova”**: hanno un termine minimo di conservazione stabilito dal Regolamento (Ce) n. 589/2008. Esso è fissato al massimo al 28° giorno successivo alla data di deposizione. Qualora sia indicata la data di deposizione, il termine minimo di conservazione è determinato a decorrere dalla data di inizio di tale periodo.
- **“Oli di oliva vergini”**: il termine minimo di conservazione entro il quale gli oli di oliva vergini conservano le loro proprietà specifiche in adeguate condizioni di trattamento non può essere superiore a 18 mesi dalla data di imbottigliamento e va indicato con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro” seguita dalla data.
- **“Prosciutto cotto”** confezionato in tranci che non ha subito il trattamento di pastorizzazione dopo il confezionamento: il termine minimo di conservazione non deve essere superiore a 60 giorni dalla data di confezionamento.
- **“Prosciutto cotto”** affettato o comunque porzionato: il termine minimo di conservazione non deve essere superiore a 30 giorni dalla data di confezionamento.
- **“Funghi secchi”**: la durabilità dei funghi secchi (da esprimersi mediante termine minimo di conservazione) non può essere superiore ai 12 mesi dal confezionamento.
- **“Paste alimentari fresche”** poste in vendita allo stato sfuso: la durabilità non può essere superiore a 5 giorni dalla data di produzione.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Decreto legislativo 109/1992.

Decreto Ministero Politiche Agricole e Forestali di concerto con Ministero delle Attività Produttive e Ministero della Salute 24 luglio 2003.

Decreto legge 24 giugno 2004, n. 157, convertito in legge, con modificazioni, Legge 3 agosto 2004, n. 204.

Decreto Ministero della Salute del 12 dicembre 2012.

Regolamento (Ce) n. 589/2008.

Legge 14 gennaio 2013, n. 9.

Decreto Ministero Attività produttive 21 settembre.

Decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1995, n. 376.

Decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n.187.