

Data di scadenza e termine minimo di conservazione (TMC), la Legge fa chiarezza sul punto.

Dal 14 settembre 2016 è in vigore la legge Gadda (Legge numero 166 del 19 agosto 2016) che agevola le donazioni delle eccedenze di cibo.

Prima dell'entrata in vigore della legge i prodotti con il termine minimo di conservazione venivano buttati via per timore di incorrere in sanzioni con la donazione.

Per i prodotti freschissimi, come lo yogurt, il latte, che riportano una data di scadenza non è cambiato nulla, e le etichette devono essere rispettate. Altra cosa è il TMC (il termine minimo di conservazione) ovvero l'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro".

Il TMC non è una scadenza ma un'indicazione di consumo: indica che il prodotto può essere utilizzato oltre la data segnalata senza rischi per la salute di chi lo consuma. La classificazione TMC vale per tantissimi alimenti: pasta, biscotti, cracker, prodotti in scatola, ecc.

Dobbiamo fare un lavoro culturale per spiegare che quelli non sono prodotti scaduti e conservano le loro caratteristiche anche mesi dopo.

Anche il Banco Alimentare si avvale della nuova legge e distribuisce agli enti caritativi prodotti TMC ancora tranquillamente e legalmente utilizzabili perché non riportano la data di scadenza ma bensì l'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro"

Il Fatto Alimentare (<http://www.ilfattoalimentare.it/scadenza-termini-minimo-conservazione-informazioni-consumo-spreco-tmc.html>) ha esaminato con specialisti e microbiologi le criticità del termine minimo di conservazione (Tmc) riportato sugli alimenti confezionati. Se in alcuni casi la data è troppo dilazionata nel tempo, in altri prodotti il consumo posticipato di 1-2 mesi non comporta quasi nessuna differenza.

I succhi di frutta hanno un intervallo variabile da 6 a 12 mesi, da molti considerato troppo generoso. Conviene consumarli prima visto che dopo 6 mesi le bevande perdono sapore. La stessa cosa vale per l'olio extravergine di oliva e il caffè macinato, di solito il Tmc è di 12-24 mesi, ma dopo un anno il cibo perde parte dell'aroma, che per questi alimenti ha un'importanza rilevante.

Pomodori pelati, salsa di pomodoro, tonno sott'olio, cetrioli, cipolle, conserve vegetali sottaceto e altri cibi in scatola, sono alimenti sterilizzati e possono tranquillamente essere consumati 3-4 mesi dopo la data sulla confezione.

Conserve sottaceto (Tmc 2-3 anni) non ci sono problemi anche se vengono portate a tavola 1-2 mesi dopo.

Per i vegetali sott'olio come carciofini, funghi... (Tmc 18-24 mesi), bisogna stare attenti, perché quando si consumano conserve "preparate in casa" c'è sempre il rischio botulino che può rappresentare un serio problema.

Anche per biscotti, cracker... (Tmc 6 -8 mesi) qualche settimana di ritardo non comporta problemi, al massimo risultano meno croccanti.

Panettone, pandoro e colomba (Tmc: 4-5 mesi) se vengono consumati con un ritardo di 1-2 settimane possono essere meno morbidi e fragranti, ma non ci sono altri problemi.

La pasta secca e il riso hanno una scadenza variabile (Tmc 24-30 mesi), ma non succede niente se vengono cucinati qualche mese dopo.

Pesce e piatti pronti surgelati non creano problemi anche se consumati 1-2 mesi dopo la data visto che vengono sottoposti a cottura. Al massimo si registra una perdita di sapore. Quando si tratta di gamberetti surgelati crudi e destinati ad essere mangiati tal quali in un cocktail con salsa rosa, conviene rispettare il termine minimo di conservazione (il rischio è un'eventuale crescita indesiderata di *Listeria*). Se invece verranno cotti, si possono consumare tranquillamente con 1-2 mesi di ritardo sulla data. In ogni caso lo scongelamento deve essere fatto in frigorifero e non a temperatura ambiente.

Alimenti con termine minimo di conservazione (**)				
Sulla confezione compare la dicitura "Da consumarsi preferibilmente entro..."				
Prodotto	Durata	Consumo consigliato se i prodotti sono conservati in modo corretto lungo la filiera	Perdita di caratteristiche organolettiche se il consumo avviene nelle settimane successive	Rischio microbiologico se consumate dopo la scadenza
Succhi di frutta	6-12 anno	perde sapore, non superare 6 mesi	elevato	irrilevante
Caffè macinato	12 - 24 mesi	perde aroma e sapore max 1 anno	elevato	irrilevante
Olio extra-vergine	12-18 mesi	perde aroma e sapore max 1 anno	rilevato	irrilevante
Conserve sottaceto e salsa pomodoro	2-3 anni	nessun problema 1-2 mesi dopo	irrilevante	irrilevante
Tonno sott'olio	3-4 anni	nessun problema 1-2 mesi dopo	irrilevante	irrilevante
Carciofini, funghi... sott'olio	18-24 mesi	rispettare scadenza		
Biscotti, cracker	6-8 mesi	nessun problema 1 mese dopo	poco rilevante	irrilevante
Panettone, pandoro e colomba	4-5 mesi	nessun problema 1-2 settimane dopo	poco rilevante	irrilevante
Pasta, riso	24-30 mesi	nessun problema 1-2 mesi dopo	irrilevante	irrilevante
Pesce surgelato	12 -18 mesi	nessun problema anche 1-2 mesi dopo ma non va mangiato crudo	poco rilevante	irrilevante se consumati cotti

(**) Indicazioni valide per prodotti confezionati non aperti e conservati correttamente in ambiente asciutto e non esposti al sole.

Cosa fare dopo l'apertura? Quando si apre la scatola di pelati, di tonno, il succo di frutta e sulla confezione compaiono scritte del tipo "dopo l'apertura consumare entro ... giorni" oppure "dopo l'apertura conservare in frigorifero". In questi casi conviene seguire l'indicazione, perché il decadimento organolettico così come l'incremento della carica microbica può essere molto rapido.

Un discorso a parte merita la presenza di muffe nel vasetto di marmellata aperto o nella bottiglia di passata di pomodoro conservata in frigorifero. La regola dice di buttare via tutto, anche se lo strato di muffa è superficiale, perché tracce di muffa possono nascondersi in profondità e non sono visibili ad occhio nudo.

Un'ultima nota: i prodotti scongelati tenuti in frigorifero vanno cucinati entro 24 ore, mentre il pane fresco si conserva per settimane, ma va messo in freezer subito dopo l'acquisto, quando è ancora croccante, solo così nella fase di rinvenimento mantiene una buona fragranza.

Alimenti con data di scadenza (*)				
Sulle confezioni compare la scritta "Da consumarsi entro il ..."				
Alimento	Data di scadenza rilevata	Intervallo consigliato (temperatura conservazione inferiore a + 4°C)	Perdita delle caratteristiche organolettiche se il consumo avviene nei giorni successivi	Rischio microbiologico se il consumo avviene dopo la scadenza o se il prodotto è conservato male
Ricotta /Robiola	25-30 giorni	meglio 5-7 giorni prima	elevato	poco rilevante
Insalata in busta	7 giorni	meglio 1-2 giorni prima	elevato	poco rilevante
Latte fresco	7 giorni	anche 1-2 giorni dopo	poco evidente	poco rilevante

(**) Alcuni aziende riportano sulla confezione il “Termine minimo di conservazione” e la dicitura “Da consumarsi preferibilmente entro”