

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.

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 È 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%, gomma 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. 853/2004. 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.



INDICAZIONI DI CONSUMO E UTILIZZO CONSIGLIATE DOPO IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE - TMC

| | | | | | |
|--|--|--|---|---|---|
| <p>PANE CONFEZIONATO Pan carni, pane a fette etc.</p> <p>7 GG</p> <p>Presenza solo odore di muffa, presenza di funghi.</p> | <p>ACQUA CONFEZIONATA IN BOTTIGLIA</p> <p>12 MESI</p> <p>Intossificazione, alterazione del gusto.</p> | <p>PRODOTTI A BASE DI CARNE IN PEZZI INTERI Salame, crudi, cotti, stagionati</p> <p>2 MESI</p> <p>Presenza solo odore di muffa, perdita delle caratteristiche sensoriali tipiche, segni di irradianza della confezione.</p> | <p>PRODOTTI A BASE DI CARNE AFFETTATI CONFEZIONATI Salame, crudi, cotti, stagionati</p> <p>1 MESI</p> <p>Confezioni non integre, alterazione delle caratteristiche, del colore, dell'odore o della consistenza, presenza di muffa.</p> | | |
| <p>CONFETTURE E CONSERVE Legumi, patate, piselli, verdure, etc.</p> <p>1-2 MESI</p> <p>Alterazione della consistenza (rigonfiamenti), presenza di muffa, confezioni non integre.</p> | <p>BEVANDE E BEVANDE NETE Succhi di frutta, latte, etc.</p> <p>6 MESI</p> <p>Alterazione del gusto, del colorimetrico, alterazione della consistenza, acidificazione, confezioni non integre.</p> | <p>PRODOTTI SINGELATI Verdure, pesce, polli, etc.</p> <p>1-2 MESI</p> <p>Presenza di irradianza del freddo o di cristalli di ghiaccio.</p> | <p>PRODOTTI IN POLVERE LIQFIZZANTI - ECCEZZO I PRODOTTI PER LA PASTA INDIACATA Latte, orzo, etc.</p> <p>6 MESI</p> <p>Presenza solo odore di muffa, confezioni non integre, presenza di funghi.</p> | <p>SALSA, SPEZIE E ERBE AROMATICHE Malonacee, hot/hop, sempre, etc.</p> <p>6 MESI</p> <p>Presenza solo odore di muffa, confezioni non integre, presenza di funghi.</p> | <p>NOVA IN GUSCIO</p> <p>7 GG</p> <p>Contaminazione batterica, presenza di muffa.</p> |
| <p>PASTA SECCA, RISI, CEREALI, SEMOLA, FARINE Risoni, semola, maiali, cereali da prima colazione, cereali, grano, etc.</p> <p>1-2 MESI</p> <p>Presenza solo odore di muffa, confezioni non integre, presenza di funghi.</p> | <p>DOLCI CONFEZIONATI Meringhe, pasticcini, prodotti dietetici a base di cioccolato, etc.</p> <p>1-2 MESI</p> <p>Presenza solo odore di muffa, confezioni non integre, presenza di funghi.</p> | <p>FARINE E CEREALI</p> <p>1-3 MESI</p> <p>Presenza solo odore di muffa, confezioni non integre, presenza di funghi.</p> | <p>CAFFÈ, MACINATO, CIOCCO, TÈ E INFUSI, ETC.</p> <p>12 MESI</p> <p>Presenza solo odore di muffa, confezioni non integre, presenza di funghi.</p> | <p>OLII, GRASSI</p> <p>12 MESI</p> <p>Presenza solo odore di muffa, confezioni non integre, presenza di funghi e segni di irradianza.</p> | <p>CONSERVE SOTT'OLIO Fiume, carciofi, funghi, etc.</p> <p>12 MESI</p> <p>Presenza di attività fermentativa (acidità), alterazione della consistenza (rigonfiamenti), presenza di muffa, confezioni non integre.</p> |