

# Scadenza e conservazione degli alimenti



Sono passati degli anni dall'entrata in vigore del Regolamento Europeo n. 1169/2011 ma ancora oggi i consumatori sono in confusione quando si trovano le diciture **“da consumarsi entro”** e **“da consumarsi preferibilmente entro”**, introdotte con la nuova normativa.

## Da consumarsi entro

La prima si riferisce alla **data di scadenza tassativa**, superata la quale il prodotto viene considerato **pericoloso per la salute se assunto**. L'alimento è sicuro fino alla data indicata, a patto che vengano rispettate le regole per la sua conservazione, suggerite in etichetta direttamente dal produttore.

## Da consumarsi preferibilmente entro

La seconda indica il termine minimo di conservazione e si **applica per gli alimenti non soggetti a rapida deperibilità** e che, una volta scaduti, non vengono considerati pericolosi per la salute ma le loro proprietà organolettiche risultano variate.

## Data di scadenza: cosa significa

La data di scadenza, evidenziata dalla dicitura **“da consumarsi entro”**, viene riportata obbligatoriamente sugli imballaggi alimentari dei prodotti preconfezionati rapidamente deperibili (**latte e prodotti lattieri freschi, formaggi freschi, pasta fresca, carni fresche, prodotti della pesca e dell'acquacoltura freschi**).

La data deve riportare, nell'ordine: il **giorno**, il **mese** ed eventualmente **l'anno**. Sulla confezione devono essere inoltre riportate le **condizioni di conservazione** ed eventualmente la temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità.

È molto importante rispettare le modalità di conservazione, che assicurano la salubrità e la durabilità del prodotto in questione. Superata la data di scadenza, l'alimento può costituire un pericolo per la salute a causa della proliferazione batterica. Per legge è vietata la vendita dei prodotti che riportano la data di scadenza a partire dal giorno successivo a quello indicato sulla confezione.

### Termine minimo di conservazione: cosa significa

Sui prodotti non rapidamente deperibili la data di scadenza è sostituita dal termine minimo di conservazione (TMC), espresso dalla dicitura "da consumarsi preferibilmente entro", seguito dalla data. Quest'ultima **rappresenta il momento fino al quale un alimento conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.** La data si compone dell'indicazione, nell'ordine, del giorno, del mese, e dell'anno, con le seguenti modalità:

- per i prodotti alimentari conservabili per **meno di 3 mesi**, è sufficiente l'indicazione del giorno e del mese,
- per i prodotti alimentari conservabili per **più di 3 mesi ma non oltre 18 mesi**, è sufficiente l'indicazione del mese e dell'anno,
- per i prodotti alimentari conservabili per **più di 18 mesi**, è sufficiente l'indicazione dell'anno.

Superato il TMC è ancora possibile consumare il prodotto ma più ci si allontana dalla data di superamento del TMC più vengono meno i requisiti della qualità del prodotto senza dunque che venga intaccata quello della sicurezza.

### Termine minimo di conservazione: prodotti esenti

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%, **gomme da masticare** e prodotti simili. Stessa regola vale per i **prodotti da banco** (salumi e formaggi venduti in supermercati e ipermercati che devono solo indicare la temperatura di conservazione dell'alimento).

### Termine minimo di conservazione: cosa succede dopo la scadenza

Può capitare che alcuni alimenti per cui è indicato il termine minimo di conservazione rimangano nelle nostre dispense oltre il termine indicato. La domanda che scatta è: "È ancora buono?"

La risposta è: dipende.

Dipende da come è stato conservato, dalla tipologia di prodotto, dal vostro gusto e dalla vostra propensione al rischio.

Quelli che si evidenziano di seguito sono semplici **consigli** dell'Associazione Noi Vittime del Consumo, giusto per fornire a Voi **consumatori** alcuni strumenti in più per valutare autonomamente la possibilità o meno di mangiare l'alimento.

Ad esempio, per gli **yogurt**, fino a 6/7 giorni dopo la scadenza non si dovrebbero avere problemi, la proprietà nutritive si perdono ma le caratteristiche organolettiche si conservano.

Per il **formaggio** occorre prima distinguere tra quelli a **pasta dura** e quelli **freschi**. Nel primo caso è possibile che si crei uno strato superficiale di muffa. Una volta tolto, il prodotto è edibile. Nel secondo caso consigliamo di non consumare il prodotto fresco, potrebbe essere rischioso.

Le **conserve**, in particolare quelle industriali, possono durare più a lungo di quanto indicato. Ad esempio, la scadenza delle conserve di **pomodoro** può arrivare fino a 20 mesi ma se la confezione è rimasta integra, si può consumare anche un paio di mesi dopo la data di scadenza. Ma una volta aperta, è preferibile di gran lunga consumarla in poco tempo. Per le conserve fatte in casa rimane sempre vivo il problema botulino. Fate molta attenzione.

Sempre rimanendo nel settore conserve, quelle di **verdure** come cetriolini, peperoni, melanzane, cipolline, olive, funghetti ed altri **sottoli** o **sottaceti** vari scadono mediamente dopo 2 o 3 anni, ma si possono mangiare fino a 2 mesi oltre la scadenza.

Per quanto riguarda **pasta** e **riso** secchi, il termine di conservazione, alla pari di **biscotti secchi** o **crackers**, può estendersi fino ai 2 anni e mezzo. Se conservati bene, anche in questo caso è possibile mangiarli anche dopo due mesi oltre la scadenza. Ma attenzione alla conservazione: se non tenuti come indicato dal produttore, in questi prodotti possiamo trovare vermicelli o farfalline.

I **succhi di frutta**, invece, hanno un intervallo di conservazione variabile da 6 a 12 mesi ma, come per l'**olio** e il **caffè**, dopo qualche mese perdono le loro proprietà organolettiche.