



# 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 E' 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%, gomme 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. 852/2004. 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](http://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><b>PANE CONFEZIONATO</b> <i>Pan carré, pane a fette etc.</i></p> <p>7 GG</p> <p>! Presenza e/o odore di muffa, presenza di insetti.</p>	<p><b>ACQUA CONFEZIONATA IN BOTTIGLIA</b></p> <p>12 MESI</p> <p>! Intorbidimento, alterazione del gusto.</p>	<p><b>PRODOTTI A BASE DI CARNE IN PEZZI INTERI</b> <i>Salumeria crudi, cotti, stagionati</i></p> <p>2 MESI</p> <p>! Presenza e/o odore di muffa, perdita delle caratteristiche sensoriali tipiche, segni di irrancimento della parte grassa.</p>	<p><b>PRODOTTI A BASE DI CARNE AFFETTATI CONFEZIONATI</b> <i>Salumeria crudi, cotti, stagionati</i></p> <p>1 MESE</p> <p>! Confezioni non integre, alterazione della confezione, del colore, dell'odore e/o della consistenza, presenza di muffe.</p>
<p><b>CONFETTURE E CONSERVE</b> <i>Legumi, pelati, passate, verdure, etc.</i></p> <p>1-2 MESI</p> <p>! Alterazione della confezione (rigonfiamenti) presenza di muffe, confezioni non integre.</p>	<p><b>BEVANDE E BEVANDE UHT</b> <i>Succhi di frutta, latte etc.</i></p> <p>6 MESI</p> <p>! Alterazione del gusto, del colore/odore, alterazione della confezione, sedimentazione, confezioni non integre.</p>	<p><b>PRODOTTI SURGELATI</b> <i>Verdure, pesce, gelati, etc.</i></p> <p>1-2 MESI</p> <p>! Presenza di bruciature da freddo o di cristalli di ghiaccio.</p>	<p><b>PRODOTTI IN POLVERE LIOFILIZZATI - ECCETTO I PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA</b> <i>Latte, orzo, etc.</i></p> <p>6 MESI</p> <p>! Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>
<p><b>SALSE, SPEZIE E ERBE AROMATICHE</b> <i>Maionese, ketchup, senape, etc.</i></p> <p>6 MESI</p> <p>! Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	<p><b>VOVA IN GUSCIO</b></p> <p>7 GG</p> <p>conservazione in frigorifero consumo previa cottura</p> <p>! Cattivo odore (all'apertura), crepe nel guscio, cambiamento di colore o consistenza del tuorlo.</p>		
<p><b>PASTA SECCA, RISO, COUS COUS, SEMOLA, FARINE</b> <i>Biscotti secchi, muesli, cereali da prima colazione, cracker, grissini, etc.</i></p> <p>1-2 MESI</p> <p>! Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	<p><b>DOLCI CONFEZIONATI</b> <i>Merendine, panettoni, prodotti dolcieri a base di cioccolato, etc.</i></p> <p>1-2 MESI</p> <p>! Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	<p><b>FARINE E CEREALI</b></p> <p>1-2 MESI</p> <p>! Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	<p><b>CAFFÈ, MACINATO, CACAO, THE E INFUSI, ETC.</b></p> <p>12 MESI</p> <p>! Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>
<p><b>OLII, GRASSI</b></p> <p>12 MESI</p> <p>! Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti e segni di evidente irrancimento.</p>	<p><b>CONSERVE SOTT'OLIO</b> <i>Tonno, carciofi, funghi, etc.</i></p> <p>12 MESI</p> <p>! Presenza di attività fermentativa (bollicine di gas), alterazione della confezione (rigonfiamenti) presenza di muffe, confezioni non integre.</p>		