



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

## Le etichette dei prodotti alimentari: termine minimo di conservazione e data di scadenza

Vania Patrone  
Istituto di Microbiologia  
NUTRIGEN - Centro di ricerca sulla Nutrigenomica  
Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali



## Le etichette dei prodotti alimentari



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# L'importanza delle etichette alimentari

L'etichetta può considerarsi come la **carta d'identità** di un prodotto alimentare.

L'etichettatura di un prodotto alimentare ha un ruolo strategico in quanto informa il consumatore sulle **caratteristiche** del prodotto consentendogli di scegliere quello che maggiormente risponde alle proprie esigenze nutrizionali.

L'etichetta alimentare è uno strumento di tutela importante sia per la **salute** del consumatore che per il suo interesse **economico** in quanto lo aiuta a compiere acquisti consapevoli.



# Caratteristiche delle etichette alimentari

L'etichetta, proprio per il suo contenuto informativo, non deve rivolgersi in alcun modo al consumatore dandogli l'illusione di caratteristiche qualitative e nutrizionali diverse da quelle reali, ma deve, bensì, garantirgli:

- la **chiarezza** delle informazioni;
- la **leggibilità** in termini di caratteri tipografici e di dimensioni;
- la **facilità di lettura** nel senso che alcune indicazioni siano riportate in uno spazio in cui l'occhio del consumatore riesca subito a coglierne la visione d'insieme;
- l'**indelebilità** delle indicazioni apposte che dovranno accompagnare il prodotto per tutta la sua vita commerciale.



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# Prodotti sfusi, preconfezionati, preincartati

Ai fini dell'etichettatura è necessario distinguere tre tipologie di prodotti alimentari:

- **prodotti sfusi:** sono quei prodotti alimentari venduti senza alcuna confezione su cui è impossibile apporre una etichetta (frutta, ortaggi freschi, prodotti di pasticceria, di gastronomia, ecc.).





UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# Prodotti sfusi, preconfezionati, preincartati

- **prodotti preincartati** (o preconfezionati per la vendita immediata): sono quei prodotti alimentari confezionati sul punto vendita al momento della richiesta del cliente o antecedentemente, ma ai fini della vendita immediata nello stesso locale dove sono stati confezionati (pane, carne fresca, formaggi e salumi al taglio, ecc.);





UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# Prodotti sfusi, preconfezionati, preincartati

- **prodotti preconfezionati** (o preimballati): sono quei prodotti alimentari confezionati nello stabilimento di confezionamento e in assenza dell'acquirente, avvolti, totalmente o in parte, in un imballaggio che deve essere mantenuto integro fino al momento del consumo.





UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# Etichettatura dei prodotti sfusi e preincartati

**Gli alimenti commercializzati sfusi o incartati al momento dell'acquisto da parte del consumatore soggiacciono a regole di etichettatura meno restrittive rispetto a quelle dei prodotti preconfezionati.**

Le indicazioni obbligatorie per questa categoria di prodotti sono:

1. denominazione di vendita;
2. elencazione degli ingredienti, salvo i casi in cui il prodotto ne è esente
3. negli alimenti surgelati, il peso totale e il peso al netto della glassatura.

A queste vanno poi aggiunte:

- a) per le paste fresche : la **data di scadenza**;
- b) per i prodotti ortofrutticoli: la varietà, l'origine e il calibro/categoria;
- c) per i prodotti della pesca: la tecnica di produzione (pescato/allevato) e la zona di origine;
- d) per i prodotti a base di carne: la quantità netta e il lotto;
- e) per le bevande contenenti alcool in quantità superiore a 1,2% in volume: il titolo alcolometrico volumico;
- f) per i prodotti particolarmente deperibili: le modalità di conservazione.

**Tali informazioni devono essere apposte sulla confezione che contiene il prodotto e/o sul banco di vendita; nei casi più comuni è possibile trovare vicino al bancone dove sono esposti gli alimenti un c.d. "Libro degli ingredienti", a disposizione dei clienti.**



# Etichettatura dei prodotti preconfezionati

Le etichette dei prodotti alimentari preconfezionati devono obbligatoriamente riportare le seguenti indicazioni:

1. la denominazione di vendita;
2. l'elenco degli ingredienti;
3. la quantità netta o la quantità nominale;
4. il **termine minimo di conservazione** o la **data di scadenza**;
5. il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella UE;
6. la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
7. il titolo alcolometrico volumico effettivo;
8. il lotto di appartenenza del prodotto;
9. le modalità di conservazione e/o utilizzazione;
10. Il luogo di origine o di provenienza;
11. la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti.



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# Esempio di etichetta





Termine minimo di conservazione e  
data di scadenza



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# Termine minimo di conservazione (TMC)



Il **termine minimo di conservazione** è il termine entro il quale il prodotto alimentare conserva le sue specifiche proprietà in adeguate condizioni di conservazione.

Qualora, data la natura del prodotto, sia necessario adottare particolari accorgimenti per garantire la conservazione dello stesso sino alla data indicata in etichetta, l'indicazione del TMC deve essere completata dall'enunciazione delle condizioni di conservazione.



# Termine minimo di conservazione (TMC)

Il TMC deve essere indicato in etichetta usando una delle seguenti modalità:

- “**da consumarsi preferibilmente entro il**”, se la data è composta almeno da giorno/mese;
- “**da consumarsi preferibilmente entro fine**”, se composta da mese/anno o solo anno;

L'utilizzo di una delle due modalità è in funzione del TMC

MODALITÀ DI INDICAZIONE DEL TMC		
Prodotti conservabili per	Modalità di indicazione	Esempio di dicitura
Meno di 3 mesi	GG/MM	Da consumarsi preferibilmente entro il 10 gennaio
Dai 3 ai 18 mesi	MM/AA	Da consumarsi preferibilmente entro fine gennaio 2008
Oltre 18 mesi	AAAA	Da consumarsi preferibilmente entro la fine del 2008



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# Consumo dei prodotti alimentari che presentano il TMC

Nel tempo indicato come conservazione ottimale, il produttore si impegna a garantire il mantenimento delle caratteristiche **nutrizionali** e **organolettiche** del prodotto.

Trascorso il tempo minimo di conservazione indicato, l'alimento entra nel periodo in cui, pur mantenendo le proprie caratteristiche in merito alla sicurezza igienico sanitaria, può variare la sue qualità organolettiche.

Una volta oltrepassato il termine temporale indicato, gli alimenti sono ancora commestibili, ma andranno incontro progressivamente ad un lento decadimento nutrizionale e organolettico.

La data espressa su questi prodotti rappresenta quindi un valore **indicativo** e il consumo posticipato non rappresenta un rischio per la salute, anche se vale la pena valutare con attenzione i singoli casi.



## Per quanto tempo si possono consumare gli alimenti dopo il TMC?

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



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# Data di scadenza



Sui prodotti preconfezionati rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico e che possono costituire, dopo breve tempo, un pericolo per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla **data di scadenza**.



# Alimenti deperibili

1. Prodotti agricoli, ittici e alimentari sfusi, comprese erbe e piante aromatiche, anche se posti in involucro protettivo o refrigerati, non sottoposti a trattamenti atti a prolungare la durabilità degli stessi per un periodo superiore a sessanta giorni;
2. Prodotti a base di carne che presentino le seguenti caratteristiche fisico-chimiche di pH e acqua disponibile che li rendono particolarmente suscettibili (inclusi prodotti di salumeria). Lo stesso dicasi per le preparazioni a base di carni e le carni fresche.
3. Latte fresco pastorizzato e derivati (yogurt, burro, particolari formaggi delicati come robiolo o stracchini).

**Si tratta di prodotti alimentare che necessitano di condizioni controllate di conservazione (refrigerazione, congelamento, surgelazione).**



# Data di scadenza

Essa deve essere preceduta dalla dicitura **“da consumarsi entro”** seguita dalla data stessa o dalla menzione del punto della confezione in cui figura.

La data di scadenza comprende, nell'ordine ed in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno e comporta l'enunciazione delle condizioni di conservazione, e, qualora previsto, un riferimento alla temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità.

La data di scadenza: "Da consumarsi entro il ..." deve essere riportata su ogni porzione preconfezionata e non più solo sulla confezione esterna che contiene più imballi singoli.



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# Consumo dei prodotti alimentari che presentano la data di scadenza

La conseguenza di un prolungamento della conservazione del prodotto oltre la data indicata come scadenza può avere riflessi sulla sicurezza e salubrità dello stesso.

Trascorsa la data di scadenza, l'alimento è considerato "a rischio" per la salute del consumatore e quindi la scadenza è il termine perentorio entro il quale il prodotto deve essere consumato.

**L'alimento non può assolutamente essere posto in vendita dopo tale data di scadenza.**



## Chi stabilisce i TMC e le date di scadenza?

- Per i prodotti lattieri freschi, per i formaggi freschi, per la pasta fresca, nonché per le carni fresche ed i prodotti della pesca e dell'acquacoltura freschi, la data di scadenza può essere determinata con decreti dei Ministri delle attività produttive, delle politiche agricole e forestali e della salute, sulla base della evoluzione tecnologica e scientifica.
- Per il **latte**, escluso il latte UHT e sterilizzato a lunga conservazione, la data di scadenza è determinata con decreto dei Ministri delle attività produttive, delle politiche agricole e forestali e della salute, sulla base della evoluzione tecnologica e scientifica.
- Il termine minimo di conservazione è determinato dal produttore o dal confezionatore in relazione alla qualità delle materie prime, al trattamento industriale e al sistema di confezionamento.



## Fattori critici

**Il termine minimo di conservazione e la data di scadenza restano validi se il prodotto è adeguatamente conservato (in ambienti adatti, alle temperature previste, lontano da fonti di calore, in luoghi asciutti)**

**In caso contrario i processi di alterazione possono essere sensibilmente accelerati e l'alimento potrà risultare "avariato" anche molto prima di quanto previsto.**



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# Un prodotto particolare: le uova

La normativa prevede un TMC anziché una data di scadenza.

Il TMC è fissato per legge in 28 giorni dalla data di deposizione.

Per legge è stabilito che le uova devono essere ritirate dal commercio sette giorni prima del termine minimo di conservazione indicato sull'imballaggio.





# Non c'è l'obbligo di indicare la scadenza per...

- Gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate;
- I vini;
- Le bevande con contenuto di alcool pari o superiore al 10% in volume;
- Le bevande analcoliche, i succhi ed i nettari di frutta, le bevande alcolizzate
- contenute in recipienti individuali di capacità superiore a 5 litri destinati alle
- collettività;
- I prodotti di panetteria e pasticceria che vengono consumati entro le 24 ore
- dal momento della fabbricazione;
- Gli aceti;
- Il sale da cucina;
- Gli zuccheri allo stato solido;
- I prodotti di confetteria, caramelle e pastiglie;
- Le gomme da masticare e prodotti analoghi;
- I gelati monodose.



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

**Link utili:**  
[www.ilfattoalimentare.it](http://www.ilfattoalimentare.it)  
[www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)