

COME FARE? COSA SAPERE?

(Consigli, Info e Contenuti per le aziende alimentari)

Data di scadenza e tmc dei prodotti alimentari.

Il regolamento UE 1169/11, prescrive l'indicazione di data di scadenza solo per gli alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, es. le mozzarelle, le creme, le carni fresche, ecc. ecc. Gli altri prodotti alimentari, es. i biscotti, i cereali, viceversa, possono riportare in etichetta la famosissima dicitura da consumarsi preferibilmente entro, tempo comunemente indicato come tmc.

La responsabilità di determinare il termine di durabilità – in gergo commerciale, la **shelf life** – degli alimenti è affidata, nella quasi totalità dei casi, all'operatore responsabile delle informazioni in etichetta, riconosciuto come il responsabile dell'attività alimentare e/o titolare e/o operatore del settore alimentare O.S.A.

Alcune normative, d'altro canto, impongono direttamente un termine di durabilità dei prodotti. Ciò vale a livello europeo per le sole uova (28 giorni), in Italia anche per il latte fresco pastorizzato, anche di alta qualità (6 giorni) e per il latte microfiltrato fresco pastorizzato (10 giorni).

Il Pacchetto Igiene, concede ampi margini agli operatori del settore alimentare, responsabili della sicurezza di tutti i prodotti da loro, detenuti, lavorati, trasformati e trasportati, sia in termini generali che specifici, con riferimento a:

- rispetto dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari;
- le procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del presente regolamento;
- rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti;
- mantenimento della catena del freddo;
- campionature e analisi.

La determinazione della **shelf life** deve perciò basarsi su apposite prove e test analitici che vengono effettuati in modalità di conservazione richieste dal prodotto da analizzare e al tempo T0 (il prodotto è stato appena ottenuto), al tempo T1/2 (sono passati già un numero di giorni che si prevedano siano la metà rispetto al tempo di scadenza presupposto) e al tempo Tf (il numero di giorni che si presuppongono siano quelli che determinano una durata idonea del prodotto sono finiti).

Tale procedura deve essere inquadrata nel manuale di autocontrollo haccp e il laboratorio di analisi utilizzato, per dare validità alle prove analitiche effettuate, deve essere specializzato e soprattutto accreditato, badate bene, oggi non tutti i laboratori di analisi possono compiere prove di shelf life o determinazione della potabilità delle acque.

Per comprendere a pieno la differenza fra TMC e DATA DI SCADENZA dobbiamo sapere che:

Il Termine Minimo di Conservazione è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; esso va indicato con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro” quando la data contiene l’indicazione del giorno, es. 20/10/2018 o con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro la fine” negli altri casi, es. 10/2018.

Il termine minimo di conservazione si compone dell’indicazione in chiaro e nell’ordine, del giorno, del mese e dell’anno e può essere espresso:

- con l’indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi; es. 20/10
- con l’indicazione del mese e dell’anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma per meno di diciotto mesi; es. 10/18
- con la sola indicazione dell’anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi; es. 2018

L’indicazione del TMC non è richiesta per alcuni prodotti quali ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati o tagliati o che non abbiano subito trattamenti analoghi, i vini, i vini liquorosi, i vini spumanti, i vini frizzanti, i vini aromatizzati e le bevande ottenute da frutti diversi dall’uva, le bevande con contenuto alcolico pari o superiore al 10% in volume, le bevande analcoliche, i succhi ed i nettari di frutta, le bevande alcolizzate poste in recipienti individuali di capacità superiore a 5 litri destinati alle collettività, i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione, gli aceti, il sale da cucina, gli zuccheri allo stato solido, i prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri e/o edulcoranti, aromi e coloranti quali caramelle e pastigliaggi, le gomme da masticare e prodotti analoghi, i gelati monodose.

La data di scadenza è obbligatoria 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; 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 prescritto, un riferimento alla temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità.

È vietata la vendita dei prodotti che riportano la data di scadenza a partire dal giorno successivo a quello indicato sulla confezione. Gli operatori del settore alimentare che violano tale principio, sono punibili con sanzione amministrativa pecuniaria da 5.000 Euro a 40.000 Euro e sanzione penale.

La violazione delle norme relative al TMC è invece punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 Euro a 8.000 Euro.

Due domande...

Gentile operatore del settore alimentare, come valuti la tua personale formazione e quella dei tuoi dipendenti, in termini di sicurezza alimentare?

Il tuo attuale consulente h.a.c.c.p., dedica particolare attenzione alle tue possibili problematiche?

Se anche tu, paghi un servizio che realmente non tocchi con mano, sappi che il settore di riferimento è diventato sempre più articolato e rischioso.

Contattami tranquillamente per una consulenza gratuita!!!

Distinti Saluti

Dr. Matteo Mangone.