



# Piacere senza rischi



Una volta superata la data, per quanto tempo posso ancora consumare in sicurezza gli alimenti?

## Termine minimo di conservazione



Il termine minimo di conservazione (TMC) indica fino a quando un prodotto conserva per esempio il proprio aroma, il proprio colore o la propria consistenza. Pertanto, il TMC non indica la sicurezza alimentare, bensì le caratteristiche qualitative del prodotto promesse dal produttore!

## + quanti giorni?

Se il termine minimo di conservazione è superato, il prodotto rimane commestibile più a lungo senza rischi, a patto che presenti un bell'aspetto, nonché un buon odore e gusto, pur avendo eventualmente perso parte del sapore o della consistenza originali. Puoi fare affidamento sui tuoi sensi per la valutazione. In questa panoramica troverai le cosiddette date «TMC+», che indicano per quanti giorni dopo la scadenza del TMC un alimento può ancora essere consumato senza rischi, a patto che sia stato conservato correttamente. Il cioccolato, per esempio, può restare commestibile per +360 giorni dopo il TMC! Tutte le date TMC+ si riferiscono ai prodotti sigillati nella confezione originale. Le **date TMC+ in questo opuscolo sono a titolo di orientamento** e si basano sul rapporto scientifico della ZHAW, l'Università di scienze applicate di Zurigo. L'obiettivo è far sì che si possa consumare un maggior numero di generi alimentari ancora commestibili senza sprecarli.

## Data di scadenza



La data di scadenza indica entro quando un alimento dovrebbe essere consumato. Gli alimenti con data di scadenza devono essere sempre conservati in frigorifero. Finora, tutti i prodotti con l'indicazione «da consumarsi entro» dovevano essere smaltiti dopo la data di scadenza.



**Da ora invece**, i prodotti idonei (vedi retro) possono essere congelati fino alla data di scadenza e contrassegnati come prodotto surgelato con una nuova etichetta. Tali prodotti devono essere scongelati in frigorifero e consumati entro 24 ore. Dopo lo scongelamento, non possono più essere ricongelati.



Prodotti freschi congelabili con data di scadenza

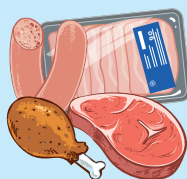
## +90 giorni se surgelati



Gli alimenti con data «da consumarsi entro» possono essere surgelati e contrassegnati come prodotto surgelato con una nuova etichetta, a condizione che non subiscano alcuna alterazione sensoriale dovuta al surgelamento.

### Carne fresca e salumi da cuocere

Salsicce cotte, e salsicce da lessare



### Formaggio grattugiato



### Derivati del pesce e dei frutti di mare



I prodotti idonei possono essere congelati entro e non oltre il giorno in cui raggiungono la data di scadenza e muniti di una nuova etichetta.

Per i prodotti con termine minimo di conservazione: **fidati dei tuoi sensi**

Come puoi valutare se un alimento è ancora commestibile:



### guardare

Guarda il prodotto e verifica se il suo aspetto è mutato, per esempio se il colore è cambiato in modo evidente, se c'è muffa, è mucillaginoso, filante, opaco, sfaldato, se ci sono insetti, vermi bozzoli, ecc.



### annusare

Annusa il prodotto per verificare se emana odori strani, per esempio di muffa, di marcio, di rancido oppure un odore sulfureo, aspro, pungente, alcolico, ecc.



### assaggiare

Se non hai rilevato alterazioni d'aspetto o di odore, assaggia un po' di prodotto per verificare che il gusto non sia cambiato. Se constati variazioni di gusto, per esempio se il sapore risulta aspro, amaro, fermentato o comunque insolito (ossia diverso da quello consueto), l'alimento non dovrebbe più essere consumato.

Prodotti con data di scadenza

## +0 giorni se non surgelati



### \*per es. prodotti di pasticceria



Gli alimenti con data «da consumarsi entro» che non sono idonei a essere congelati\* o che non vengono surgelati entro la data di scadenza\*\* devono essere smaltiti dopo la data di scadenza.

### \*\*per es. carne fresca non confezionata



I prodotti con data di scadenza non possono più essere distribuiti se non vengono congelati per tempo.

## Contatti



**Tavolino Magico**  
Rudolf-Diesel-Strasse 25  
8404 Winterthur  
Tel. 052 224 44 88  
info@tischlein.ch  
www.tischlein.ch

Maggiori informazioni:



**foodwaste.ch**  
foodwaste.ch  
Wylleringstrasse 36  
3014 Berna  
Tel. 031 306 17 60  
info@foodwaste.ch  
www.foodwaste.ch

Maggiori informazioni:



Prodotti con termine minimo di conservazione

# +360 giorni



## Farina

Conservare in un luogo buio e asciutto, a temperatura ambiente. Utilizzare sempre contenitori ermetici, non sigillati.



## Pasta e riso

Crudi: conservare in un luogo buio e asciutto in contenitori chiusi ermeticamente. Cotti: conservare sigillati in frigorifero e consumare entro circa 1-2 giorni. Se cotti, si possono congelare in porzioni.



## Sale, spezie, aceto

Conservare i prodotti chiusi in un luogo buio e asciutto.



## Tè e caffè

Conservare in un luogo fresco o a temperatura ambiente. Riporre in un luogo asciutto, al riparo dalla luce e dall'aria.



## Cioccolato e dolci

Conservare ben chiusi in un luogo buio e asciutto, a temperatura ambiente. L'aroma meno intenso non significa che il prodotto è avariato. Se l'aroma svanisce, utilizzare per es. per la cottura al forno. **Importante:** la patina bianca non è muffa.



## Zucchero

Dolcificanti, sciroppo, miele, marmellata  
Conservare in un luogo buio e asciutto. Utilizzare sempre cucchiaini e coltelli puliti per suddividere in porzioni. Prodotti liquidi: se non aperti, conservare a temperatura ambiente. Se aperti, conservare in frigorifero.

Prodotti con termine minimo di conservazione

# +90 giorni



## Prodotti surgelati

Se scoloriti e insipidi, utilizzare per la preparazione di zuppe e salse. Conservare sigillati. Dopo lo scongelamento, è essenziale conservare gli avanzi in frigorifero e consumarli entro 1-2 giorni.

Prodotti con termine minimo di conservazione

# +120 giorni



## Cereali per la colazione, pane croccante, fette biscottate

Conservare i prodotti ben chiusi in un luogo asciutto.



## Bevande conservabili non refrigerate

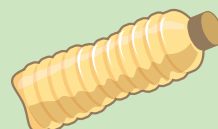
Bibite, acqua minerale

Conservare i prodotti chiusi in un luogo fresco o a temperatura ambiente, all'asciutto e al riparo dalla luce. Dopo l'apertura: conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.



## Conserve in lattina (verdura, carne, frutta) Vasetti di vetro (prodotti sottolio) Minestre e salse liofilizzate

Conservare i prodotti ben chiusi in un luogo fresco o a temperatura ambiente, all'asciutto e al riparo dalla luce. Dopo l'apertura, le conserve in lattina o i vasetti di vetro devono essere tenuti in frigorifero e consumati entro pochi giorni.



## Grasso, olio

Conservare in un luogo buio e a temperatura ambiente.

Prodotti con termine minimo di conservazione

# +6 giorni



## Piccola pasticceria

Sfoglie, pasticceria, torte  
Conservare al riparo dalla luce e in un luogo asciutto a temperatura ambiente.



## Latte pastorizzato

Non aperto: conservare al fresco. Una volta aperto, consumare entro 2-3 giorni.



## Uova crude

Conservare in un luogo fresco.

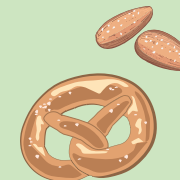
Prodotti con termine minimo di conservazione

# +30 giorni



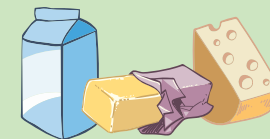
## Bevande refrigerate

Succo di frutta, succo di verdura  
Conservare sempre in frigorifero.



## Snack salati

Snack al forno, biscotti, semi, noci  
Conservare in un luogo asciutto e buio. Riporre in un contenitore chiuso.



## Latte UHT, burro, formaggio a pasta dura

Conservare i prodotti ben chiusi in frigorifero. Il latte UHT può essere conservato a temperatura ambiente prima dell'apertura; una volta aperto, è essenziale conservarlo in frigorifero e consumarlo entro pochi giorni.

Prodotti con termine minimo di conservazione

# +14 giorni



## Quark, yogurt, formaggio fresco e a pasta molle

Il formaggio dura più a lungo se conservato al pezzo piuttosto che a fette.



## Salumi da mangiare crudi

Prosciutto crudo, salame, salsiccia  
Salame e prosciutto affumicato interi si conservano per diverse settimane. Al pezzo si conservano più a lungo che in fette.



## Prodotti da forno preconfezionati

Conservare al riparo dalla luce, all'asciutto e a temperatura ambiente nel contenitore per il pane (per evitare che si seccino). Il pane confezionato ermeticamente (cioè in buste di plastica) diventa molle e può quindi facilmente ammuffire.



## Uova cotte

Conservare in un luogo fresco.

