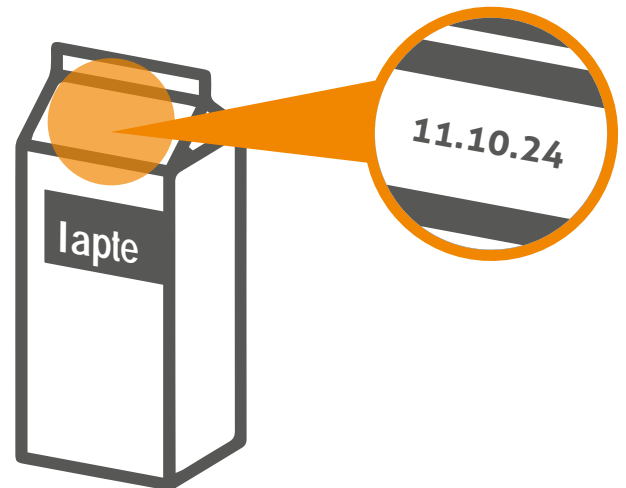


## CUNOAȘTEȚI DIFERENȚA?

### CE ESTE DATA DE EXPIRARE?

**Data expirării este indicată pe ambalajele sau etichetele unor alimente cu mențiunea „a se consuma PÂNĂ LA” urmată de ZIUA, LUNA și eventual ANUL.**

Indică data până la care un produs alimentar poate fi consumat în siguranță. Un produs alimentar expiră din ziua următoare datei indicate pe ambalaj. Un produs alimentar care a depășit data de expirare nu mai poate fi comercializat. Dacă este consumat după data de expirare, consumatorul s-ar putea confrunta cu probleme de sănătate.



### CE ESTE TMV?

**Termenul Minim de Valabilitate sau TMV este indicat pe ambalaje cu indicația "a se consuma DE PREFERINȚĂ înainte de" urmată de:**

- 1. ZIUA/LUNA** pentru termenul minim de valabilitate
- 2. LUNA/ANUL** pentru termenul între 3 și 18 luni
- 3. ANUL** pentru termenul de valabilitate mai mare de 18 luni

TMV este data până la care un aliment își păstrează proprietățile specifice, în condiții corespunzătoare de păstrare.

### UN ALIMENT CARE A DEPĂȘIT TMV NU ESTE EXPIRAT!

Alimentele cu TMV atins sau depășit **NU PREZINTĂ PERICOL PENTRU SĂNĂTATEA CONSUMATORILOR** și deci pot fi încă consumate sau **DONATE** persoanelor care au nevoie. Nu există nici o restricție pentru consum și nici un risc pentru sănătate.

*Termenul de valabilitate nu este obligatoriu pentru fructe și legume proaspete (atât timp cât nu sunt decojite sau tăiate), vin și oțet, sare și zahăr în formă solidă, produse de panificație precum pâinea și focaccia, produse de patiserie proaspete, băuturi alcoolice ce conțin mai mult de 10% de alcool, gume de mestecat și produse similare.*

# RECOMANDĂRI PRIVIND CONSUMUL ȘI UTILIZAREA ALIMENTELOR DUPĂ TERMENUL MINIM DE VALABILITATE - TMV\*



PÂINE PREAMBALATĂ  
*Pan carré, pâine feliată etc.*



→ Prezența și/sau mirosul de mucegai, prezența insectelor.



APĂ  
ÎMBUTELIATĂ



→ Aspectul turbure, alterarea gustului.



FĂINI ȘI CEREALE



→ Prezența și/sau mirosul de mucegai, ambalaje ce nu sunt intacte, prezența insectelor.



CAFEA, MĂCINAT, CACAO,  
CIAI ȘI INFUZII, ETC. THE, ETC.



→ Prezența și/sau mirosul de mucegai, ambalaje ce nu sunt intacte, prezența insectelor.



GEMURI ȘI CONSERVE  
*Legume, tomate, verdețuri, etc.*



→ Deteriorarea ambalajului (umflături) prezența de mucegai, Ambalaje ce nu sunt intacte.



BĂUTURI ȘI BĂUTURI UHT  
*Sucuri de fructe, lapte etc.*



→ Alterarea gustului, a culorii/ mirosului, alterarea ambalajului, sedimentare, ambalaje ce nu sunt intacte.



PRODUSE CONGELATE  
*Verdețuri, pește, înghețate, etc.*



→ Prezența de degerături sau de cristale de gheață.



PRODUSE SUB FORMĂ DE  
PULBERE LIOFILIZATĂ

cu excepția produselor destinate  
sugarilor și copiilor de vârstă mică  
*Lapte, orz, etc.*



→ Prezența și/sau mirosul de mucegai, ambalaje ce nu sunt intacte, prezența insectelor.



SOSURI, CONDIMENTE ȘI PLANTE  
AROMATICE

*Maioneză, ketchup, muștar, etc.*



→ Prezența și/sau mirosul de mucegai, ambalaje ce nu sunt intacte, prezența insectelor.



OUĂ ÎN COAJĂ  
*păstrarea în frigider  
consumul după gătire*



→ Miros neplăcut (la deschidere), fisuri în coajă, schimbarea culorii sau a consistenței gălbenușului.



PASTE FĂINOASE USCATE,  
OREZ, COUS COUS, GRIȘ, FĂINE  
*Biscuiți, muesli, cereale pentru dejun,  
cracker, grisine, etc.*



→ Prezența și/sau mirosul de mucegai, ambalaje ce nu sunt intacte, prezența insectelor.



DULCIURI AMBALATE

*Snackuri, panettone, produse de  
patiserie pe bază de ciocolată, etc.*



→ Prezența și/sau mirosul de mucegai, ambalaje ce nu sunt intacte, prezența insectelor.



Intervalul pentru  
consum recomandat

→ Parametri de excludere  
a alimentului din consum

Informațiile din tabel sunt extrase din Manualul de bune practici de operare pentru organizațiile care se ocupă de recuperare și distribuție surplusuri, realizat de FBAO și Caritas Italiană și validate de Ministerul Sănătății în 2015. Pentru mai multe informații: [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it).

## ȘTIAI CĂ ÎN ITALIA A FOST APROBATĂ O LEGE PENTRU A REDUCE RISIPA DE ALIMENTE?

**Este Legea 166/2016 (LEGEA GADDA)** intrată în vigoare la 14 septembrie 2016 care prezintă definiția de Termen Minim de Valabilitate și reiterează oficial că produsele alimentare, chiar și dacă au trecut de TMV, pot fi donate, cu condiția ca alimentele să fie corect păstrate și ambalajul care le învelesc să fie intact.

ACUM CUNOȘTI DIFERENȚA. DACĂ AI ALTE ÎNTREBĂRI: [MANUALE@BANCOALIMENTARE.IT](mailto:MANUALE@BANCOALIMENTARE.IT)



[bancoalimentare.it](http://bancoalimentare.it)