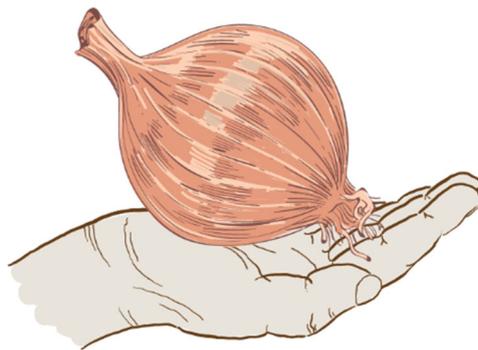


GUIDA ALLA RIDUZIONE DI SPRECHI ALIMENTARI NELLA CONSEGNA DI DERRATE ALIMENTARI

- Aspetti legali e sicurezza alimentare (Rapporto di base)



Novembre 2021

Claudio Beretta, Katrin Kremer-Hartmann, Giovanna Spielmann-Prada, Monja Züst, Corinne Gantenbein-Demarchi, Claudia Müller

Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW

Institut für Lebensmittel- & Getränkeinnovation ILGI

CH – 8820 Wädenswil

Im Auftrag des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV).

Sur mandat de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV).

Su incarico dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV)

Commissioned by the Federal Food Safety and Veterinary Office (FSVO).

Committente

Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV)

Derrate alimentari e nutrizione

3003 Berna

Coordinamento del progetto: Michael Beer / michael.beer@blv.admin.ch / 058 462 95 79

Istituti incaricati

Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften ZHAW

Institut für Lebensmittel- & Getränkeinnovation LSGM / ILGI

Fachstelle Nachhaltigkeit und Energie

Einsiedlerstrasse 28 / Campus Reidbach

8820 Wädenswil – CH

Autori

Claudio Beretta / beet@zhaw.ch / 058 934 56 66

Katrin Kremer-Hartmann / kreh@zhaw.ch / 058 934 56 41

Giovanna Spielmann-Prada / spig@zhaw.ch / 058 934 57 71

Corinne Gantenbein-Demarchi / gant@zhaw.ch / 058 934 57 09

Claudia Müller / mucl@zhaw.ch / 058 934 54 53

Monja Züst / zuestmon@students.zhaw.ch

Consulenza specialistica

Gruppo di lavoro Foodsave 2025

- Fial (Lorenz Hirt)
- Tavolino magico (Alex Stähli)
- Frigemo/Fenaco (Urs Vollmer)
- foodwaste.ch

Questo rapporto è stato redatto su incarico dell'USAV. Per il contenuto dello studio sono responsabili unicamente i mandatarî.

2a edizione 2023

Indicazione bibliografica

C. Beretta et al. (2021): Guida alla riduzione degli sprechi alimentari nella consegna di derrate alimentari – Aspetti giuridici e sicurezza alimentare. Rapporto scientifico finale, novembre 2021, ZHAW Wädenswil.

Parole chiave

sicurezza alimentare, donazioni alimentari, datazione

Fonti delle immagini

Copertina: illustrazione propria

INDICE

1	INTRODUZIONE	9
1.1	Situazione iniziale.....	9
1.2	Incarico e obiettivo.....	9
1.3	Osservazioni preliminari di natura generale sull'uso del rapporto di base.....	10
2	PRINCIPI FONDAMENTALI DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE	11
2.1	Panoramica delle fonti giuridiche Svizzera e UE	11
2.2	Definizioni e spiegazioni	13
2.3	Obblighi delle aziende alimentari nel contesto del controllo autonomo richiesto per legge in Svizzera e nell'UE	15
2.3.1	Garanzia della buona prassi procedurale e garanzia della protezione dagli inganni	16
2.3.2	Utilizzo del sistema di analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo («Hazard Analysis and Critical Control Points», sistema HACCP) o dei relativi principi	24
2.3.3	Rintracciabilità, ritiro e richiamo	26
2.3.4	Documentazione del controllo autonomo.....	29
3	LEGGE FEDERALE SULLA RESPONSABILITÀ PER DANNO DA PRODOTTI (LRDP)	30
4	LINEE GUIDA ED ESEMPI DI BUONE PRATICHE DI ALTRI PAESI	32
4.1	Congelare i prodotti prima del superamento della DS.....	36
4.2	TMC+ Limiti di consegna in alcuni Paesi	37
4.3	Dichiarazione degli allergeni per i prodotti sfusi	37
4.4	Obbligo di donazione in Francia.....	38
5	BASI PER LE RACCOMANDAZIONI PER LA CONSEGNA DI DERRATE ALIMENTARI	39
5.1	Sicurezza alimentare per prodotti con data di scadenza (DS) e termine minimo di conservazione (TMC)	39
5.2	Assegnazione della dicitura TMC+ limite di consegna per l'immissione sul mercato di derrate alimentari dopo il superamento del termine minimo di conservazione	39
5.2.1	Base giuridica per la consegna di derrate alimentari che hanno superato il TMC.....	39
5.2.2	Metodologia per la determinazione del TMC+ limiti di consegna	41
6	RACCOMANDAZIONI PER LA CONSEGNA DI DERRATE ALIMENTARI.....	45
6.1	Raccomandazioni generali per la consegna, la donazione e il riciclaggio.....	45
6.2	Caratterizzazione dei prodotti dopo il TMC.....	48
6.3	Congelazione per prolungare la conservabilità.....	48
6.4	Raccomandazione per la consegna di «prodotti ultra freschi».....	49
6.5	Piatti pronti refrigerati e piatti preparati al momento.....	50
6.6	Consegna di derrate alimentari senza data	51
6.6.1	Frutta e verdura non trasformata.....	51
6.6.2	Pane e prodotti di panetteria non refrigerati	51
6.7	Dichiarazione degli ingredienti e degli allergeni in caso di donazione di prodotti non confezionati	51
6.8	Consegna di prodotti non etichettati o etichettati in modo errato	52
6.9	Data di scadenza scaduta.....	52
6.10	Prodotti non adatti alle donazioni di derrate alimentari	52
7	MISURE PREVENTIVE	53
7.1	Evitare le eccedenze alimentari alla fonte.....	53
7.2	SENSIBILIZZARE I CONSUMATORI	53
8	DOMANDE FREQUENTI E RISPOSTE (FAQ)	54

9	COMUNICAZIONE PER GRUPPI TARGET SPECIFICI.....	56
10	RINGRAZIAMENTI	58
	ALLEGATO	59
A	ESPERIENZE FATTE CON I <i>TMC+</i> LIMITI DI CONSEGNA ALL'ESTERO	
	A.1 BELGIO	59
	A.2 ITALIA	60
B	TMC+ LIMITI DI CONSEGNA DI CARITAS ITALIANA	61
C	TMC+ LIMITI DI CONSEGNA DI TAFEL DEUTSCHLAND	62
D	SINTESI E RELATIVE MISURE DI SORVEGLIANZA, REGISTRAZIONE E CORREZIONE DEI PRP AGGIUNTIVI PER LE DONAZIONI DI CIBO	63
E	ESTRATTI DELLA LEGGE FEDERALE SULLA RESPONSABILITÀ PER DANNO DA PRODOTTI (LRDP)	65
F	PROPOSTA DI REGOLAMENTAZIONE DELLA RESPONSABILITÀ TRA DONATORE E DESTINATARIO DI DERRATE ALIMENTARI.....	66
G	LINEE GUIDA ALLA SURGELAZIONE DI PRODOTTI NEL REGNO UNITO	67
H	DEFINIZIONI	68
I	POSSIBILE SOLUZIONE PER EVITARE I RIFIUTI ALIMENTARI CON PRODOTTI ULTRA FRESCHI.....	69
J	ETICHETTA «SG+90» ED ETICHETTA «TMC+».....	70
K	CARATTERIZZAZIONE DELLE DONAZIONI ALIMENTARI.....	71
	Informazioni di accompagnamento necessarie.....	71
	Indicazioni sulla designazione delle derrate alimentari donate.....	71
	BIBLIOGRAFIA DELL'ALLEGATO	72

ZUSAMMENFASSUNG

Mit der Ratifizierung der **Sustainable Development Goals** hat sich die Schweiz zum Ziel gesetzt, **Lebensmittelabfälle bis im Jahr 2030 zu halbieren**. Als Antwort auf das **Postulat Chevalley** erarbeitet der Bund einen **Aktionsplan für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen**. Danach sollte im Sinne der effizienten Nutzung natürlicher Ressourcen das bestehende Potenzial genutzt werden, die Abgabe und das Spenden von Lebensmitteln gezielt auszuweiten, ohne dabei die Lebensmittelsicherheit zu gefährden.

Dieser Bericht soll im Sinne eines Leitfadens Herstellern, Inverkehrbringern und Abnehmern von Lebensmitteln (z.B. sozialen Einrichtungen) eine Entscheidungsgrundlage liefern, um die Abgabe von Lebensmitteln im Sinne der **Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit** sowie der **Reduktion von Lebensmittelverlusten** weiter zu optimieren. Der Bericht beinhaltet die relevanten rechtlichen Grundlagen und liefert konkrete Empfehlungen, um Lebensmittel in der Praxis so lange abzugeben und zu konsumieren, wie sie sicher und einwandfrei sind. Zudem sollen karitative Organisationen respektive deren Begünstigte vermehrt unterstützt werden können.

Konkret ist es aufgrund der lebensmittelrechtlichen und haftungsrechtlichen Grundlagen erlaubt, **Produkte mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** nach Ablauf des MHDs weiterhin in Verkehr zu bringen, sofern das Prinzip der Selbstkontrolle eingehalten und die Informationspflicht wahrgenommen wird, damit es nicht zur Täuschung kommt. Dabei besteht kein Risiko für die Lebensmittelsicherheit, weil im Normalfall eine Qualitätsbeeinträchtigung von Produkten mit einem MHD eine gleichzeitige sensorischen Veränderung hervorruft. Konsumenten¹ können also vor dem Verzehr mit den eigenen Sinnen sicherstellen, dass ein Produkt noch einwandfrei ist. Als ein Kernelement dieses Berichtes wurden deshalb sogenannte **MHD+ Abgabegrenzen** definiert. Das sind **Zeitangaben, wie lange nach Ablauf des MHDs Produkte bei korrekter Lagerung** in der Regel **einwandfrei und sicher** sind und folglich **abgegeben werden dürfen** (MHD +6 bis 360 Tage, je nach Lebensmittelkategorie). Die **MHD+ Abgabegrenzen** wurden aufgrund von einer Marktanalyse mit über 300 Produkten sowie der für die Mikrobiologie relevanten Produkteigenschaften festgelegt und mit **MHD+ Abgabegrenzen** ausländischer Leitfäden aus den Niederlanden, Italien, Frankreich und England abgeglichen. Innerhalb dieser **MHD+ Abgabegrenzen** wird **empfohlen**, Lebensmittel **nach visueller Prüfung** noch zu reduziertem Preis **in Verkehr zu bringen oder in Form von Lebensmittelspenden zu verteilen**.

Von Produkten mit einem MHD grundsätzlich zu unterscheiden sind **Produkte mit einem Verbrauchsdatum (VD)**. Diese **dürfen nach Ablauf des Datums nicht mehr in Verkehr gebracht werden**, weil dann die Lebensmittelsicherheit nicht mehr gewährleistet werden kann, auch wenn das Produkt sensorisch noch einwandfrei scheint. Bei Produkten mit einem VD, welche sich zum Tiefrieren eignen, wird aber **empfohlen**, die Produkte **bis spätestens am Tag des Datums zwecks Haltbarkeitsverlängerung einzufrieren** und so die Verteilung zum Konsumenten sicherzustellen. Dabei ist wiederum das Prinzip der Selbstkontrolle zu befolgen, die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten sowie die Informationspflicht wahrzunehmen.

Der Bericht gibt weitere Empfehlungen zur Abgabe von «Ultrafrischprodukten», gekühlten Fertiggerichten und frisch zubereiteten Speisen, undatierten Früchten, Gemüse und Backwaren sowie fehletikettierten Lebensmitteln. Zudem zeigt der Bericht in Anlehnung an die Praxis anderer EU-Länder auf das Schweizer Lebensmittelrecht abgestützte Möglichkeiten für die **Deklaration von Inhaltsstoffen und Allergenen bei der Spende von Lebensmitteln im Offenverkauf**.

Mit den rechtlichen Abklärungen, den **MHD+ Abgabegrenzen** für individuelle Produktkategorien sowie weiteren Empfehlungen zeigt dieser Bericht auf, wie der Gross- und Detailhandel **Lebensmittel so lange in Verkehr bringen** kann, **wie sie sicher und einwandfrei sind**. Der Bericht bildet somit eine wichtige **Entscheidungsgrundlage für Inverkehrbringer und insbesondere Spendenorganisationen**, um Lebensmittelabfälle zu verhindern und ihren Beitrag zur Erreichung des Sustainable Development Goals «**Food Waste Halbierung bis 2030**» zu leisten.

² Le rapport traite toujours des deux sexes, même si la forme féminine n'est pas toujours mentionnée pour des raisons de lisibilité.

ABSTRACT

By ratifying the **Sustainable Development Goals**, Switzerland has set itself the objective to **halve food waste by the year 2030**. In response to the **Chevalley postulate** the Confederation is drawing up an **action plan to avoid food waste**. Accordingly, all stakeholders along the foodstuff value chain should implement measures to reduce foodstuff losses, both in their own companies as well as in the upstream and downstream stages of the food chain.

Designed as a guide, this report is intended to deliver to producers, distributors and customers of foodstuffs (e.g. social organisations) a decision-making tool in order to further optimise the supply of foodstuffs within the context of **ensuring food safety** and to **reduce food losses**. The report contains the relevant legal bases and provides specific recommendations, such that in practice, foodstuffs may be supplied and consumed as long as they are safe and flawless. In addition, it should enable increased support for charitable organisations and their beneficiaries.

Specifically, the bases of food law and liability law allow products with a **best before date (BBD)** to continue to be commercialised after the BBD, insofar as the principle of self-regulation is maintained and the notification obligation is respected, such that no deception occurs. Here, no risk exists for food safety because normally the deterioration of products with a BBD causes a simultaneous sensory change. Thus, consumers, with their own senses prior to consumption, can ensure that a product is still flawless. Consequently, a core element of this report was to define "**BBD+ sales limits**". These are **time stipulations of how long after the expiry of the BBD correctly stored products** are generally **flawless and safe** and consequently **may be sold** (BBD + 6 to 360 days, depending on the foodstuff category). The *BBD+ sales limits* have been determined based on a market analysis of over 300 products and product properties relevant to microbiology, and compared with the foreign guidelines for *BBD+ sales limits* in the Netherlands, Italy, France and England. Within these *BBD+ sales limits*, it is recommended to **place foodstuffs on the market** even at a reduced price **after a visual examination** or to **distribute them in the form of food donations**.

Products with a Use-by date (UD) are fundamentally differentiated from products with a BBD. UD products **must not be placed on the market after the expiration of the date** because then the food safety can no longer be guaranteed, even if the product appears to be sensorially still flawless. For products with a UD which are suitable for deep freezing, it is **recommended, for the purpose of extending the shelf-life, to freeze the products before or up to the day of expiry**, thereby safeguarding distribution to the consumer. In this case the principle of self-regulation is again to be followed to ensure food safety, and to respect the notification obligation.

The report makes further recommendations on the supply of "ultra-fresh products", cooled ready-made dishes and freshly prepared meals, undated fruits, vegetables and pastry products as well as incorrectly labelled foodstuffs. In addition, the report, following the practice of other EU countries, shows the possibilities supported by Swiss food law for the **declaration of ingredients and allergens when donating foodstuffs in over the counter sales**.

With the legal clarifications, the *BBD+ sales limits* for individual product categories as well as additional recommendations, this report points out how wholesalers and retailers can **place foodstuffs on the market insofar as they are safe and flawless**. Consequently, the report provides a **decision-making tool for distributors and especially donation organisations** in order to avoid food waste and to make their contribution to achieve the Sustainable Development Goal "**Halving food waste by the year 2030**".

RÉSUMÉ

La Suisse a ratifié les **objectifs de développement durable**, et elle s'est fixée entre autres buts, celui de **réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2030**. La Confédération élabore à cet effet **un plan d'action pour la prévention du gaspillage alimentaire** en réponse au **postulat Chevalley**. Selon ce plan, tous les acteurs de la chaîne de création de valeur alimentaire doivent mettre en œuvre des mesures visant à réduire les pertes alimentaires, tant dans leur propre établissement qu'en amont et en aval de la chaîne alimentaire.

Le présent rapport a été conçu comme un guide destiné à aider les fabricants, les distributeurs et les bénéficiaires (par ex. les institutions sociales) à perfectionner la distribution de denrées alimentaires afin de **réduire le gaspillage**, tout **en garantissant l'innocuité alimentaire**. Le rapport présente les dispositions légales pertinentes et fournit des recommandations concrètes pour que seules des denrées alimentaires sûres et irréprochables soient distribuées. Il est prévu aussi d'apporter un soutien accru aux organisations caritatives et à leurs bénéficiaires.

Selon les principes du droit alimentaire et du droit de la responsabilité, des produits assortis d'une date de durabilité minimale (DDM) peuvent être commercialisés après l'expiration de cette date, à condition que le principe de l'autocontrôle soit respecté et le devoir d'information rempli, pour éviter toute tromperie. Il n'y a aucun risque sanitaire dans ce cas, car normalement l'altération des produits assortis d'une DDM a immédiatement des effets sensoriels : les consommateurs² peuvent se fier à leurs sens pour s'assurer qu'un produit est toujours en parfait état avant de le consommer. Un élément central du présent rapport consiste par conséquent à définir des **DDM+ intervalle maximal de distribution**. Ces mentions d'une durée indiquent **combien de temps après l'expiration de la date de durabilité minimale** les produits **conservés correctement** sont généralement **irréprochables et sûrs** et **peuvent donc être remis** au destinataire (date de durabilité minimale +6 à 360 jours, selon la catégorie de denrées alimentaires). Les *DDM+ intervalle maximal de distribution* ont été déterminées sur la base d'une analyse du marché de plus de 300 produits et de leurs caractéristiques microbiologiques pertinentes, et comparées aux *DDM+ intervalle maximal de distribution* fixées dans les guides des Pays-Bas, de l'Italie, de la France et de l'Angleterre. Dans l'intervalle maximal de distribution fixé après la DDM, il est **recommandé** de mettre les denrées alimentaires **sur le marché à prix réduit ou de les distribuer sous forme de don, après un contrôle visuel**.

Les produits assortis d'une DDM sont à distinguer des produits portant une **date limite de consommation (DLC)**. **Ceux-ci ne peuvent plus être mis sur le marché après cette date**, car la sécurité sanitaire des aliments ne peut plus être garantie, même si le produit semble encore irréprochable à la perception sensorielle. Néanmoins, si les produits portant une DLC s'y prêtent, il est **recommandé** de les **congeler au plus tard le jour de la date limite pour en prolonger la durée de conservation** et en assurer ainsi la distribution au consommateur. Dans ce cas également, les acteurs concernés doivent naturellement respecter le principe de l'autocontrôle, assurer l'innocuité du produit et remplir leur devoir d'information.

Le rapport formule d'autres recommandations sur la remise des « produits ultra-frais », des plats cuisinés réfrigérés et des repas fraîchement préparés, des fruits, des légumes et des produits de boulangerie sans date ainsi que des denrées alimentaires mal étiquetées. En outre, à l'instar de certains pays de l'UE, et en se fondant sur la législation alimentaire suisse, le rapport expose les différentes possibilités **de déclarer les ingrédients et allergènes lorsque des denrées alimentaires sont distribuées gratuitement en vrac**.

En se fondant sur des considérations juridiques, le rapport montre qu'en utilisant la *DDM+ intervalle maximal de distribution* par catégories de produits et en suivant les recommandations, les grossistes et les détaillants **peuvent continuer à distribuer des denrées alimentaires tant qu'elles sont sûres et saines**. Il constitue donc un outil de **décision important à l'usage des distributeurs et, en particulier, des organisations caritatives**, pour éviter les pertes alimentaires et permettre à ces acteurs de contribuer à la réalisation de l'objectif de développement durable consistant à **réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2030**.

² Le rapport traite toujours des deux sexes, même si la forme féminine n'est pas toujours mentionnée pour des raisons de lisibilité.

RIASSUNTO

Con la ratifica degli **obiettivi di sviluppo sostenibile** (Sustainable Development Goals), la Svizzera si è posta l'obiettivo di **dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030**. In risposta al **postulato Chevalley**, la Confederazione sta elaborando un **piano d'azione per la prevenzione dei rifiuti alimentari**, attraverso il quale sfruttare il potenziale esistente per un utilizzo efficiente delle risorse naturali e ampliare in modo mirato la consegna di derrate alimentari, senza compromettere la sicurezza alimentare.

Il presente rapporto funge da guida per fornire ai fabbricanti, ai distributori e ai destinatari delle derrate alimentari (ad es. istituzioni sociali) una base decisionale per ottimizzare ulteriormente la consegna degli alimenti in termini di **garanzia della sicurezza alimentare e riduzione dello spreco alimentare**. Il rapporto contiene le basi legali pertinenti e fornisce raccomandazioni concrete per distribuire e consumare derrate alimentari fin quando sono sicure e sane. Inoltre, dovrebbe essere possibile fornire un maggiore sostegno a organizzazioni caritatevoli e ai loro beneficiari.

In particolare, sulla base dei principi del diritto alimentare e del diritto in materia di responsabilità, è consentito continuare a commercializzare **prodotti con un termine minimo di conservazione (TMC)** dopo che questo termine sia scaduto, a condizione che il principio del controllo autonomo sia osservato e l'obbligo di fornire informazioni sia soddisfatto in modo che non sussista inganno. Non vi è alcun rischio per la sicurezza alimentare, in quanto normalmente il deterioramento di prodotti con un termine minimo di conservazione causa al tempo stesso un'alterazione sensoriale. I consumatori³ stessi possono quindi assicurarsi con i loro sensi che un prodotto sia ancora in perfette condizioni prima di consumarlo. Come elemento centrale di questo rapporto, quindi, sono stati definiti i cosiddetti **TMC+ limiti di consegna**. Si tratta di **indicazioni temporali su quanto tempo dopo la scadenza del termine minimo di conservazione i prodotti sono di norma ineccepibili e sicuri, se conservati correttamente, e possono quindi essere consegnati** (TMC +6-360 giorni, a seconda della categoria di alimenti). I **TMC+ limiti di consegna** sono stati determinati sulla base di un'analisi di mercato con oltre 300 prodotti e delle caratteristiche del prodotto rilevanti per la microbiologia e confrontati con quelli delle guide di Olanda, Italia, Francia e Inghilterra. Entro questi **TMC+ limiti di consegna, si raccomanda, dopo un controllo visivo, di commercializzare** le derrate alimentari a un prezzo ridotto o **di distribuirle sotto forma di donazioni di cibo**.

I prodotti con un TMC devono di norma essere distinti dai **prodotti con una data di scadenza (DS)**. Questi ultimi **non possono più essere commercializzati dopo la data di scadenza**, poiché la sicurezza alimentare non può più essere garantita, anche se dal punto di vista sensoriale il prodotto appare ancora ineccepibile. Tuttavia, nel caso di prodotti con una data di scadenza e adatti alla surgelazione, **si raccomanda di congelarli al più tardi il giorno di tale data, al fine di estendere la durata di conservazione** e quindi garantire la distribuzione al consumatore. Occorre nuovamente rispettare il principio del controllo autonomo, garantire la sicurezza alimentare e soddisfare l'obbligo di fornire informazioni.

Il rapporto fornisce ulteriori raccomandazioni sulla consegna di «prodotti ultra-freschi», piatti pronti refrigerati e pasti preparati al momento, frutta, verdura e prodotti da forno non datati e prodotti alimentari non etichettati. Inoltre, seguendo la prassi di altri Paesi dell'UE, il rapporto mostra le possibilità basate sul diritto alimentare svizzero per la **dichiarazione degli ingredienti e degli allergeni in caso di donazione di derrate alimentari nella vendita sfusa**.

Con gli accertamenti giuridici, il **TMC+ limite di consegna** per le singole categorie di prodotti e altre raccomandazioni, il rapporto mostra come i grossisti e i dettaglianti possono immettere **le derrate alimentari sul mercato fino a quando sono sicure e ineccepibili**. Il rapporto costituisce quindi un'importante base decisionale per **i distributori e, in particolare, per le organizzazioni benefiche**, al fine di prevenire lo spreco alimentare e di fornire il loro contributo al raggiungimento dell'obiettivo di sviluppo sostenibile **«Dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030»**.

³ Nel rapporto, si intendono sempre entrambi i generi, anche se per motivi di semplicità la forma femminile non è sempre menzionata.

DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

Abbreviazioni	
cpv.	Capoverso
art.	Articolo
UFAM	Ufficio federale dell'ambiente
BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung
USAV	Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria
EFSA	European Food Safety Authority
ESL	Extended Shelf Life (durata di conservazione estesa, si riferisce al latte altamente pastorizzato o pastorizzato e microfiltrato per una maggiore durata di conservazione nel reparto frigo)
UE	Unione europea
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
ORI	Ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari; RS 817.024.1
ODerr	Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso; RS 817.02
OID	Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari; RS 817.022.16
DA	Derrate alimentari
LDerr	Legge federale del 20 giugno 2014 sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso; RS 817.0
OELDerr	Ordinanza del DFI concernente l'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari; RS 817.042
TMC	Termine minimo di conservazione
s.a.	Senza indicazione dell'anno
LRDP	Legge federale sulla responsabilità per danno da prodotti; RS 221.112.944
PdP	Programma di prevenzione
surg.	Surgelare, surgelato
UHT	Ultra-High Temperature Processing, Ultra-Heat Treatment, ultrapastorizzazione
DS	Data di scadenza
OCont	Ordinanza del DFI sui tenori massimi dei contaminanti; RS 817.022.15
ODOA	Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale; RS 817.022.108
reg.	Regolamento
OAOVA	Ordinanza del DFI concernente i livelli massimi per i residui di antiparassitari nei o sui prodotti di origine vegetale e animale; RS 817.021.23
ORDOA	Ordinanza del DFI concernente i limiti massimi per i residui di sostanze farmacologicamente attive e di additivi per alimenti per animali nelle derrate alimentari di origine animale; RS 817.022.13
ZHAW	Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften

Definizioni	
Prodotti di biscotteria	Prodotti di panetteria fine con ripieno non cotto, in genere a base di crema o panna (ad es. torte, pasticcini, tortine...)
Prodotti di panetteria fine	Prodotti di panetteria fine che, se conservati correttamente, si conservano almeno un mese (ad es. biscotti, panpepato, cialde...)
TMC+ limite di consegna	Indicazione temporale su quanto tempo dopo la scadenza del termine minimo di conservazione un prodotto è di norma idoneo al consumo e sicuro se conservato correttamente e può quindi essere consegnato (TMC +6 fino a 360 giorni, a seconda della categoria di alimenti).

1 INTRODUZIONE

1.1 SITUAZIONE INIZIALE

Nel 2015 la Svizzera ha adottato, insieme a oltre 190 Stati, l'«Agenda 2030 per uno sviluppo sostenibile» dell'ONU. Ciò significa che entro il 2030 anche la Svizzera è chiamata a dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto (obiettivo 12.3)⁴. Per garantire il raggiungimento di questo obiettivo, l'Ufficio federale dell'ambiente ha pubblicato un piano d'azione e una strategia per la raccolta dati.

Secondo un recente rapporto dell'UFAM (Ufficio federale dell'ambiente), le perdite alimentari nel commercio al dettaglio e nella ristorazione sono responsabili del 22 % dell'impatto ambientale causato dagli sprechi alimentari nella catena del valore alimentare svizzera (Beretta and Hellweg, 2019). In queste fasi della catena del valore, gran parte delle perdite alimentari sono in buone condizioni quando vengono scartate e la loro sicurezza alimentare è garantita. Esistono quindi potenzialità per ottimizzare la consegna e, in particolare, la donazione di alimenti al fine di ridurre le perdite alimentari.

Il 40 % dell'impatto ambientale di queste ultime deriva dalle perdite nella produzione e nella trasformazione agricola. Anche in questo caso, alcune perdite soddisfano i criteri di sicurezza alimentare e sarebbero quindi adatte alle donazioni di cibo.

Nell'interesse di un uso efficiente delle risorse naturali, il potenziale esistente dovrebbe essere utilizzato per espandere la consegna e la donazione di alimenti in modo mirato senza mettere a rischio la sicurezza alimentare. Ciò si traduce in benefici ecologici ed economici per la società nel suo complesso. La consegna di derrate alimentari alle organizzazioni di aiuto alimentare ha anche un vantaggio sociale.

Alla luce di questa situazione, l'organizzazione benefica *Tavolino magico* in collaborazione con diversi partner (il partner scientifico ZHAW, Wädenswil; l'associazione *foodwaste.ch*; *Fenaco* come rappresentante dell'industria alimentare e *fial*, la *Federazione delle industrie alimentari svizzere*) hanno creato il gruppo di lavoro «FoodSave2025». L'obiettivo di «FoodSave2025» è di utilizzare analisi scientificamente fondate per sviluppare la base per modifiche mirate alla legislazione alimentare (ordinanze, direttive, lettere informative, aiuti all'interpretazione, guide e linee direttive settoriali) al fine di promuovere la prevenzione delle perdite alimentari attraverso le donazioni di cibo e altre forme di consegna di alimenti ai consumatori e alle aziende di trasformazione.

1.2 INCARICO E OBIETTIVO

L'obiettivo di questo rapporto è fornire alle parti interessate (fabbricanti, distributori e acquirenti come ad es. le organizzazioni sociali) una base decisionale per ottimizzare ulteriormente la consegna degli alimenti in termini di sicurezza alimentare e riduzione delle perdite alimentari. Per questo scopo è stata rivista la precedente Guida «Donazioni alimentari» (FIAL & SWISSCOFEL, 2015). Il presente rapporto contiene le basi legali pertinenti e consente a fabbricanti, distributori e acquirenti di familiarizzare rapidamente con i requisiti più importanti per la consegna e la donazione di derrate alimentari. Le raccomandazioni specifiche mirano a garantire che le derrate alimentari vengano consegnate e consumate in pratica finché sono sicure e in perfette condizioni, invece di essere sprecate inutilmente. Inoltre, dovrebbe essere possibile fornire un maggiore sostegno

⁴ Documentazione sui Sustainable Development Goals:
<https://www.eda.admin.ch/agenda2030/it/home/agenda-2030/die-17-ziele-fuer-eine-nachhaltige-entwicklung.html>.

alle organizzazioni benefiche e ai loro beneficiari. Le relative raccomandazioni sono state armonizzate con la prassi della consegna di alimenti nell'UE.

Il rapporto si propone di aiutare tutte le parti interessate e le autorità di controllo a garantire che i progetti contro gli sprechi alimentari possano essere attuati nel quadro della certezza del diritto, che le soluzioni speciali precedentemente tollerate (ad es. per la dichiarazione degli allergeni nei prodotti di panetteria sfusi per le organizzazioni benefiche esenti da imposte) siano sancite in forma scritta e approvate, e che eventuali zone grigie a livello giuridico non siano toccate o siano regolamentate più chiaramente.

1.3 OSSERVAZIONI PRELIMINARI DI NATURA GENERALE SULL'USO DEL RAPPORTO DI BASE

Questo rapporto si rivolge alle autorità, ai fabbricanti e ai distributori di derrate alimentari. Fornisce le basi scientifiche e legali per le raccomandazioni volte a garantire che, fino a quando sono sicuri, possa essere immessa sul mercato la maggior quantità possibile di alimenti, contribuendo così a prevenire gli sprechi alimentari nella trasformazione e nel commercio al dettaglio. Per un'attuazione in pratica delle raccomandazioni in questione, ad esempio da parte dei rivenditori al dettaglio e delle organizzazioni di beneficenza, sarebbe opportuno ricavare da questo documento una guida semplificata e orientata dal punto di vista della comunicazione al gruppo target corrispondente.

Le raccomandazioni contenute nel rapporto non sono vincolanti sotto il profilo giuridico e non esonerano né i donatori di derrate alimentari né le organizzazioni umanitarie dall'obbligo di diligenza e dalla responsabilità individuale ai sensi della legislazione svizzera sulle derrate alimentari.

L'esecuzione degli aspetti relativi alla legislazione sulle derrate alimentari spetta alle autorità cantonali che, a campione, verificano e valutano la conformità e la sicurezza delle derrate alimentari sulla base di una concreta valutazione di singoli casi. Le autorità di esecuzione sostengono le donazioni alimentari secondo la presente guida. In caso di dubbi e domande si raccomanda di rivolgersi direttamente al chimico cantonale. Questo rapporto ha lo scopo di:

- riassumere i requisiti più importanti da soddisfare per l'immissione sul mercato e la donazione di derrate alimentari;
- garantire la sicurezza alimentare generale degli alimenti commercializzati e donati, soprattutto dopo la scadenza del termine minimo di conservazione;
- chiarire i ruoli e le responsabilità tra donatori e acquirenti;
- definire le informazioni importanti sui prodotti destinate alle organizzazioni umanitarie;
- indicare quali semplificazioni amministrative relative alla caratterizzazione dei prodotti possono essere considerate tollerabili per la consegna non commerciale al fine di evitare perdite alimentari senza svantaggiare gruppi di persone;
- rispondere alle domande più frequenti sulla donazione di derrate alimentari;
- motivare i potenziali offerenti di derrate alimentari dell'industria e del commercio all'ingrosso a effettuare donazioni.

2 PRINCIPI FONDAMENTALI DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE

2.1 PANORAMICA DELLE FONTI GIURIDICHE SVIZZERA E UE

La panoramica sulle basi della legislazione alimentare in relazione alla consegna di derrate alimentari presenta innanzitutto le norme giuridiche determinanti svizzere e dell'UE in materia. I documenti in ambito *soft law* in Svizzera, ovvero le linee direttive settoriali, le lettere informative e i documenti di orientamento sono trattati nel secondo capitolo e le guide di altri Paesi sono riportate nel quarto capitolo del rapporto.

La tabella 1 fornisce una panoramica delle fonti del diritto svizzero in materia di consegna di derrate alimentari, mentre gli atti giuridici dell'Unione europea sono elencati nella tabella 2.

Inoltre, nella consegna di derrate alimentari, si deve sempre tenere conto anche della rispettiva ordinanza specifica per il prodotto o i prodotti in questione.

Tabella 1: Fonti giuridiche CH per la verifica degli aspetti della legislazione alimentare relativi alla consegna di derrate alimentari

RS 817.0 Legge federale del 20 giugno 2014 sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (Legge sulle derrate alimentari, LDerr), stato 1° maggio 2017
RS 817.02 Ordinanza del 16 dicembre 2016 sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr), stato 1° luglio 2020
RS 817.024.1 Ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari (ordinanza del DFI sui requisiti igienici, ORI), stato 1° luglio 2020
RS 817.022.16 Ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID), stato 1° luglio 2020
RS 221.112.944 Legge federale del 18 giugno 1993 sulla responsabilità per danno da prodotti (LRDP), stato 1° luglio 2010
RS 817.022.13 Ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 concernente i residui delle sostanze farmacologicamente attive e degli additivi per alimenti per animali nelle derrate alimentari di origine animale (ORDOA), stato 1° dicembre 2020
RS 817.021.23 Ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 concernente i livelli massimi per i residui di anti-parassitari nei o sui prodotti di origine vegetale e animale (OAOVA), stato 1° luglio 2020
RS 817.022.15 Ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 sui tenori massimi di contaminanti (Ordinanza sui contaminanti, OCont), stato 1° luglio 2020
RS 817.042 Ordinanza del 27 maggio 2020 sull'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari (OEL-Derr), stato 14 luglio 2020
RS 817.022.108 Ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA), stato 1° luglio 2020
RS 916.020 Ordinanza del 23 novembre 2005 concernente la produzione primaria (OPPrim), stato 1° luglio 2020

Tabella 2: Fonti giuridiche UE per la verifica degli aspetti della legislazione alimentare relativi alla consegna di derrate alimentari

Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, GU L 31 del 1.2.2002, pag. 1–24, versione consolidata del 27 marzo 2021
Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 dicembre 2004, sull’igiene dei prodotti alimentari, GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1–54, versione consolidata del 20 aprile 2009
Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55–205, versione consolidata del 1° gennaio 2021
Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1–26, versione consolidata dell’8 marzo 2020
Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione, GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18–63, versione consolidata del 1° gennaio 2018
Direttiva 85/374/CEE del Consiglio, del 25 luglio 1985, relativa al ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli Stati Membri in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi, GU L 210 del 7.8.1985, pag. 29–33, versione consolidata del 4 giugno 1999
Regolamento delegato (UE) 2016/127 della Commissione, del 25 settembre 2015, che integra il regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni specifiche di composizione e di informazione per le formule per lattanti e le formule di proseguimento e per quanto riguarda le prescrizioni relative alle informazioni sull’alimentazione del lattante e del bambino nella prima infanzia, GU L 25 del 2.2.2016, pag. 1–29, versione consolidata del 12 giugno 2019
Regolamento delegato (UE) 2016/128 della Commissione, del 25 settembre 2015, che integra il regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni specifiche in materia di composizione e di informazione per gli alimenti destinati a fini medici speciali, GU L 25 del 2.2.2016, pag. 30–43, versione consolidata del 14 maggio 2020
Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale, GU L 70 del 16.3.2005, pag. 1–16, versione consolidata del 6 gennaio 2021
Regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione, del 19 dicembre 2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari (vedi commento)
Regolamento (UE) 2021/382 della Commissione del 3 marzo 2021 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare, GU L 74 del 4.3.2021, pag. 3–6

Data l’importanza che riveste un sistema efficiente di gestione della sicurezza alimentare, nel testo che segue le basi della legislazione alimentare sono presentate alla luce del concetto di controllo autonomo.

2.2 DEFINIZIONI E SPIEGAZIONI

Di seguito sono riportate importanti definizioni della legislazione alimentare svizzera ed europea relative alla consegna degli alimenti e alla prevenzione dei rifiuti alimentari.

Immissione sul mercato

La legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (Legge sulle derrate alimentari, LDerr, RS 817.0) definisce nell'articolo 6 l'immissione sul mercato come segue:

Per immissione sul mercato ai sensi della presente legge si intende la distribuzione di derrate alimentari od oggetti d'uso, ogni forma di trasferimento a titolo oneroso o gratuito, la detenzione in vista della consegna a titolo oneroso o gratuito, l'offerta in vista della consegna e la consegna stessa.

Il regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, (d'ora in poi «regolamento UE di base») descrive nell'articolo 3 punto 8 l'immissione sul mercato come *la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta.*

Imprese alimentari

L'articolo 2 capoverso 1 numero 1 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr, RS 817.02) definisce un'«azienda alimentare» come un'*unità aziendale di un'impresa che fabbrica, importa, esporta, trasforma, tratta, deposita, trasporta, caratterizza, pubblicizza, distribuisce o consegna derrate alimentari (impiego di derrate alimentari).*

L'articolo 3 paragrafo 2 del reg. (CE) n. 178/2002 definisce un'«impresa alimentare» *ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.*

Aziende di vendita al dettaglio o commercio al dettaglio

L'articolo 2 capoverso 1 numero 3 dell'ODerr descrive un'«azienda di vendita al dettaglio» come un'*azienda alimentare o azienda di oggetti d'uso in cui le derrate alimentari o gli oggetti d'uso sono impiegati nel luogo di vendita o di consegna ai consumatori, quali negozi, ristoranti, grandi cucine e mense, nonché centri di distribuzione di grossisti e aziende di commercio all'ingrosso.*

L'articolo 3 punto 7 del reg. (CE) n. 178/2002 descrive il «commercio al dettaglio» come *la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso.*

Donazioni (di derrate) alimentari

In letteratura, al posto di «donazioni alimentari» è in uso anche il termine «ridistribuzione alimentare». Per ridistribuzione alimentare si intende quanto segue:

La ridistribuzione alimentare è un processo grazie al quale eccedenze alimentari che potrebbero altrimenti andare sprecate vengono recuperate, raccolte e fornite a persone, in particolare bisognose⁵.

⁵ Commissione europea, Comunicazione della Commissione, Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari, GU 2017/C 361/01

La FAO definisce la redistribuzione degli alimenti come segue:

Recovery of safe and nutritious food for human consumption is to receive, with or without payment, food (processed, semi-processed or raw) which would otherwise be discarded or wasted from the agricultural, livestock and fisheries supply chains of the food system. Redistribution of safe and nutritious food for human consumption is to store or process and then distribute the received food pursuant to appropriate safety, quality and regulatory frameworks directly or through intermediaries, and with or without payment, to those having access to it for food intake⁶.

Tipi di consegna

In linea di principio, in Svizzera e nell'UE le derrate alimentari possono essere immesse sul mercato sia preimballate sia sfuse. Oltre a essere vendute nelle aziende di vendita al dettaglio, possono essere consegnate anche attraverso tecniche di comunicazione a distanza. Le modalità di consegna possibili sono spiegate in dettaglio di seguito, in conformità con la legislazione alimentare svizzera e dell'UE.

a) Derrate alimentari preimballate

In Svizzera, l'articolo 2 capoverso 1 numero 11 ODerr definisce una derrata alimentare preimballata come una *derrata alimentare completamente o parzialmente confezionata o imballata prima della consegna in modo tale da non poterne modificare il contenuto senza aprire o modificare la confezione o l'imballaggio e consegnata a consumatori o ad aziende di ristorazione collettiva; non è considerata preimballata una derrata alimentare confezionata o imballata su richiesta del consumatore sul luogo di consegna oppure preimballata ai fini della sua consegna immediata.*

Ai sensi dell'articolo 2 paragrafo 2 lettera e del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, un «alimento preimballato» è definito come segue: *l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio; «alimento preimballato» non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.*

b) Derrate alimentari immesse sfuse sul mercato

L'ODerr, all'articolo 2 numero 12, definisce una derrata alimentare immessa sfusa sul mercato come una *derrata alimentare immessa sul mercato senza imballaggio e derrata alimentare non considerata preimballata secondo il numero 11.* Ciò significa in termini concreti:

- a) *una derrata alimentare confezionata o imballata su richiesta del consumatore sul luogo di consegna oppure*
- b) *una derrata alimentare imballata ai fini della sua consegna immediata⁷.*

⁶Food and Agriculture Organisation of the United Nations, FAO. (2015) Food Recovery and Redistribution Advocated by the Committee on World Food Security, FAO multi-disciplinary team. Consultato l'8.1.2021 su <http://www.fao.org/save-food/news-and-multimedia/news/news-details/en/c/288692/>.

⁷ Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (2019). Lettera informativa 2019/3: Derrate alimentari immesse sfuse sul mercato: interpretazione e disposizioni informative, 5.9.2019. Consultato il 13.1.2021 su <https://www.blv.admin.ch/dam/blv/it/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben-neu/informationsschreiben-2019-3.pdf.download.pdf/lettera-informativa-2019-3.pdf>.

Nell'UE, una descrizione delle derrate alimentari immesse sfuse sul mercato è inclusa nella definizione di alimento preimballato di cui all'articolo 2 paragrafo 2 lettera e del reg. (UE) n. 1169/2011, «*alimento preimballato*» non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta. Le derrate alimentari immesse sfuse sul mercato non rientrano quindi nel termine «alimento preimballato». L'articolo 44 paragrafo 1 del reg. (UE) 1169/2011 stabilisce, analogamente alla lettera informativa 2019/3, che gli alimenti possono essere offerti in vendita senza preimballaggio oppure imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.

c) Tecnica di comunicazione a distanza

L'articolo 2 numero 18 ODerr definisce come tecnica di comunicazione a distanza *qualunque sistema di comunicazione che può essere applicato per la conclusione di un contratto tra un consumatore e un offerente senza nel contempo richiedere la presenza fisica delle parti contraenti*. L'articolo 44 ODerr elenca i requisiti per la consegna tramite comunicazione a distanza. *Se le derrate alimentari preimballate sono offerte tramite l'impiego di tecniche di comunicazione a distanza, i consumatori devono disporre delle stesse informazioni messe a disposizione al momento della consegna sul posto. A tale riguardo si applica quanto segue:*

- a) *al momento dell'offerta della merce, tutte le indicazioni prescritte dalla legislazione sulle derrate alimentari devono essere presenti e figurare sul supporto del negozio di vendita a distanza o essere messe a disposizione gratuitamente tramite altri mezzi appropriati che devono essere indicati in modo esatto; fanno eccezione la data di scadenza e il numero di partita;*
- b) *al momento della consegna della merce devono essere disponibili tutte le indicazioni prescritte dalla legislazione sulle derrate alimentari.*

Il reg. (UE) n. 1169/2011 stabilisce all'articolo 14 i requisiti per la vendita a distanza:

1. *Fatti salvi i requisiti d'informazione previsti dall'articolo 9, per gli alimenti preimballati messi in vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza*
 - a. *le informazioni obbligatorie sugli alimenti, a eccezione delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera f, sono disponibili prima della conclusione dell'acquisto e appaiono sul supporto della vendita a distanza o sono fornite mediante qualunque altro mezzo adeguato chiaramente individuato dall'operatore del settore alimentare. Quando si usano altri mezzi adeguati, le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono fornite senza che l'operatore del settore alimentare imponga costi supplementari ai consumatori;*
 - b. *tutte le indicazioni obbligatorie sono disponibili al momento della consegna.*
2. *Nel caso di alimenti non preimballati messi in vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza, le indicazioni richieste a norma dell'articolo 44 sono rese disponibili ai sensi del paragrafo 1 del presente articolo.*

I requisiti per la vendita a distanza o la vendita di derrate alimentari mediante tecniche di comunicazione a distanza sono quindi gli stessi in Svizzera e nell'UE.

2.3 OBBLIGHI DELLE AZIENDE ALIMENTARI NEL CONTESTO DEL CONTROLLO AUTONOMO RICHIESTO PER LEGGE IN SVIZZERA E NELL'UE

La consegna di alimenti, a titolo oneroso o gratuito – anche sotto forma di ridistribuzione – è considerata «immissione sul mercato» sia in Svizzera sia nell'UE ed è soggetta al diritto alimentare. Anche le organizzazioni

benefiche o gli enti che ridistribuiscono e/o consegnano alimenti sono da considerarsi imprese o aziende alimentari, secondo le definizioni del capitolo 2.2 del presente rapporto⁸.

Gli obblighi per le aziende alimentari in Svizzera sono definiti nel capitolo 3, sezione 2 (art. 26–29) LDerr come segue:

- Articolo 26 Controllo autonomo
- Articolo 27 Garanzia della protezione della salute
- Articolo 28 Rintracciabilità
- Articolo 29 Obbligo d'assistenza e d'informazione

I requisiti dettagliati per il controllo autonomo in Svizzera sono descritti nel capitolo 4, ovvero negli articoli 73–85 ODerr. Secondo l'articolo 75 ODerr l'obbligo del controllo autonomo comprende in particolare per le aziende alimentari:

1. *la garanzia della buona prassi procedurale, inclusa la garanzia della protezione dagli inganni;*
2. *l'applicazione del sistema di analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo («Hazard Analysis and Critical Control Points», sistema HACCP) o dei relativi principi;*
3. *la campionatura e l'analisi,*
4. *la rintracciabilità,*
5. *il ritiro e il richiamo,*
6. *la documentazione.*

Gli obblighi delle imprese alimentari nell'UE sono elencati nel capitolo II, sezione 4 (art. 14–21) del regolamento (CE) n. 178/2002. Sono in particolare:

- Articolo 14 Requisiti di sicurezza degli alimenti
- Articolo 16 Presentazione
- Articolo 17 Obblighi
- Articolo 18 Rintracciabilità
- Articolo 19 Obblighi relativi agli alimenti: operatori del settore alimentare

Inoltre, gli operatori del settore alimentare devono predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP, in conformità all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e attuare i cosiddetti requisiti in materia di igiene di cui agli articoli 1a, 1d, 3 e 4 del regolamento (CE) n. 852/2004.

Gli obblighi delle aziende alimentari nell'UE e in Svizzera possono essere considerati coincidenti in linea di principio⁹.

2.3.1 GARANZIA DELLA BUONA PRASSI PROCEDURALE E GARANZIA DELLA PROTEZIONE DAGLI INGANNI

Indipendentemente dal tipo di consegna, possono essere immesse sul mercato solo derrate alimentari sicure. L'articolo 7 della LDerr stabilisce i seguenti requisiti di sicurezza alimentare:

- 1) *Possono essere immesse sul mercato solo derrate alimentari sicure.*
- 2) *Le derrate alimentari sono reputate non sicure se si deve presumere che:*
 - a. *siano dannose per la salute; o*

⁸ Commissione europea (2017), Comunicazione della Commissione Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari GU 2017/C 361/01

⁹ Kirchsteiger-Meier, E. (2017). Die Lebensmittelhygiene als primäre Verantwortung des Lebensmittelunternehmers in der EU, der Schweiz und den USA. Rechtsvergleich der betrieblichen präventiven Programme und Verfahren und Darlegung von Reformvorschlägen. (1a edizione): Frankfurt am Main. Deutscher Fachverlag

b. non siano adatte al consumo umano.

I requisiti per la sicurezza alimentare nell'UE sono stabiliti dall'articolo 14 paragrafi 1 e 2 del regolamento (CE) n. 178/2002; i requisiti pertinenti della LDerr sono quindi armonizzati.

Il capitolo 4 sezione 2 (art. 76 e 77) dell'ODerr stabilisce come garantire una buona prassi procedurale. Queste includono la «buona prassi igienica» e la «buona prassi di fabbricazione». L'applicazione di questi requisiti è la base per alimenti sicuri e adatti al consumo, come illustra il modello elaborato da Untermann (il cosiddetto «Zürcher Hygienehaus»)¹⁰, e protegge i consumatori dall'inganno.

Art. 76 Buona prassi igienica

- 1) *La buona prassi igienica per le derrate alimentari comprende tutte le misure volte a evitare la compromissione di materie prime, prodotti intermedi e prodotti finali. Essa si basa sugli standard di validità internazionale del Codex Alimentarius¹¹.*
- 2) *La garanzia della buona prassi igienica concerne in particolare:*
 - a. *la progettazione, l'assetto e i dintorni degli stabilimenti e dei loro impianti;*
 - b. *la manutenzione, la pulizia e la disinfezione nonché la gestione dei rifiuti, delle acque reflue e dei parassiti negli stabilimenti e nei loro impianti;*
 - c. *la padronanza dei processi nella fabbricazione di prodotti derivati da materie prime o semilavorati;*
 - d. *l'igiene del personale;*
 - e. *la formazione del personale;*
 - f. *il trasporto interno ed esterno allo stabilimento;*
 - g. *la caratterizzazione di materie prime, prodotti intermedi e semilavorati nonché la dichiarazione dei prodotti finali.*

Art. 77 Buona prassi di fabbricazione

- 1) *La buona prassi di fabbricazione comprende:*
 - a. *per le derrate alimentari: le procedure volte a garantire che i prodotti derivati da materie prime e semilavorati siano sicuri e che i consumatori non siano tratti in inganno sul vero valore del prodotto.*

2.3.1.1 Requisiti igienici per gli alimenti

In Svizzera l'articolo 10 capoverso 1 LDerr stabilisce: «*Chiunque impiega derrate alimentari deve provvedere affinché queste non subiscano alterazioni nocive sotto il profilo igienico a causa di tale impiego*». I requisiti igienici per l'impiego degli alimenti si applicano quindi a tutte le aziende alimentari, comprese le organizzazioni che ridistribuiscono gli alimenti. In definitiva, tutti i consumatori hanno diritto ad alimenti sicuri dal punto di vista igienico.

L'articolo 1 del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari stabilisce che il regolamento si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti nonché alle esportazioni, fermo restando il rispetto di requisiti più specifici relativi all'igiene degli alimenti.

Sia l'ordinanza del DFI sui requisiti igienici sia i regolamenti del pacchetto igiene dell'UE si applicano in generale alle aziende alimentari. I requisiti devono essere rispettati da tutte le aziende alimentari, comprese le imprese e le organizzazioni che ridistribuiscono gli alimenti.

¹⁰ Secondo Untermann, F. (1998). Microbial hazards in Foods. Economic Policy, 9(2-3), pag. 119–126.

¹¹ Recommended international Code of Practice, General Principles of Food Hygiene 1-1969; modificato da ultimo nel 2020.

Il capitolo 5.1 degli orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari¹² contiene la seguente dichiarazione sull'obiettivo dei regolamenti in materia di igiene alimentare:

Lo stesso obiettivo cui tendono le norme sull'igiene alimentare – prevenire la contaminazione dei prodotti alimentari (e quindi impedirne il deterioramento dovuto a crescita batterica) al fine di proteggere la salute umana – contribuisce anche alla riduzione dei rifiuti alimentari.

Secondo gli orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari¹³, i requisiti più rilevanti ai fini della redistribuzione alimentare sono

- *la registrazione dello stabilimento presso le autorità competenti,*
- *l'applicazione delle corrette prassi igieniche di cui all'allegato II del reg. (CE) n. 852/2004 e secondo l'ORI,*
- *l'attuazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP ai sensi dell'articolo 5 del reg.(CE) n. 852/2004 e dell'articolo 78 ODerr.*
- *Alla redistribuzione di alimenti di origine animale si applicano requisiti specifici in materia di igiene. Questi sono stabiliti nell'UE dal reg. (CE) n. 853/2004 e in Svizzera dall'ORI e dall'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA, RS 817.022.108).*

Secondo gli orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari, capitolo 5.2, «*In linea di principio, i dettaglianti che desiderano fornire alimenti di origine animale a organizzazioni di redistribuzione o di beneficenza sono tenuti a rispettare tutte le disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004, e gli ulteriori requisiti e oneri amministrativi correlati, compreso il riconoscimento da parte delle autorità nazionali prima dell'avvio dell'attività*».

Secondo il campo di applicazione dell'articolo 1 del regolamento (CE) n. 853/2004, il regolamento non si applica agli alimenti che contengono prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale. Tuttavia, i prodotti trasformati di origine animale utilizzati per preparare detti prodotti sono ottenuti e manipolati conformemente ai requisiti fissati dal presente regolamento. Inoltre, secondo il capitolo 5.2 degli orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari, si applica una deroga al regolamento (CE) n. 853/2004 se, a livello della vendita al dettaglio, la fornitura di alimenti di origine animale

- *è marginale, limitata e locale,*
- *è limitata al trasporto e al magazzinaggio.*

Per verificare se l'organizzazione che redistribuisce gli alimenti deve rispettare i requisiti del reg. (CE) n. 853/2004, gli orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari contengono uno schema decisionale nell'allegato II.

2.3.1.2 Requisiti per la congelazione degli alimenti

Si discute regolarmente della possibilità di congelare gli alimenti di origine animale (in particolare la carne e i prodotti a base di carne) per facilitarne la redistribuzione e quindi prolungarne la durata di conservazione. L'allegato III, capitolo VII punto 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce che le carni destinate al congelamento devono essere congelate senza indebiti ritardi, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso. A causa del campo di applicazione di cui all'articolo 1 paragrafo 5 lettera a del reg.(CE) n. 853/2004, il commercio al dettaglio è escluso da questo regolamento. I rivenditori al dettaglio che riforniscono altre aziende alimentari, come le organizzazioni benefiche, non sono esenti da questo regolamento. A tal fine, il congelamento della carne nel commercio al dettaglio non è con-

¹² Commissione europea (2017), Comunicazione della commissione, Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari, GU 2017/C 361/01

¹³ Commissione europea (2017), Comunicazione della commissione, Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari, GU 2017/C 361/01

sentito nell'UE, a meno che gli Stati membri non abbiano adottato misure nazionali per consentire il congelamento della carne a scopo di donazione. Questa attività di vendita al dettaglio deve costituire ai sensi dell'articolo 1 paragrafo 5 lettera b numero ii un'attività marginale, localizzata e ristretta. Ciò consente di legittimare il congelamento di alimenti di origine animale a scopo di donazione, a condizione che siano soddisfatti i requisiti del reg. (CE) n. 853/2004 e sia garantita la sicurezza alimentare^{14, 15, 16}.

In Svizzera, questo aspetto è disciplinato dall'articolo 29 capoverso 3 dell'ORI: *La carne e i prodotti della sua trasformazione destinati alla surgelazione devono essere surgelati immediatamente e rimanerli durante il deposito e il trasporto. Se necessario, prima della congelazione, è ammesso un certo periodo di maturazione. **Le aziende di commercio al dettaglio non devono soddisfare tali requisiti, purché la sicurezza delle derrate alimentari sia costantemente garantita** (Il grassetto è nostro).*

L'aggiunta dell'ultima frase all'articolo 29 capoverso 3 ORI, effettuata nell'ambito della revisione del pacchetto di ordinanze «Stretto 3», legittima la surgelazione «non immediata» di carne e prodotti a base di carne per le aziende di vendita al dettaglio in Svizzera. **Le aziende di commercio al dettaglio sono obbligate a garantire la sicurezza alimentare come parte del loro controllo autonomo**¹⁷.

L'articolo 25 capoverso 1 dell'ORI stabilisce già che le derrate alimentari possono essere surgelate per prolungarne la conservabilità o aumentarne la sicurezza igienico-batterologica, a condizione che siano di qualità ineccepibile e abituale e che presentino il necessario grado di freschezza. La procedura e i requisiti per la surgelazione sono definiti nel proseguimento dell'articolo 25 ORI.

Il necessario grado di freschezza (cfr. art. 25 cpv. 1 ORI) dovrebbe essere definito per le singole categorie di alimenti al di fuori dei principi della legislazione alimentare. Il grado di freschezza varia da alimento ad alimento e non può essere definito in modo generale. L'Istituto federale per la valutazione dei rischi (BfR), ad esempio, ha pubblicato un volantino: «Wie frisch ist der Fisch? Kennzeichen von frischen Fischen¹⁸» (Come riconoscere il pesce fresco?), secondo il quale le caratteristiche visive e sensoriali dei pesci d'acqua salata e d'acqua dolce possono rivelare il grado di freschezza del prodotto. Il Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL Bayern, Ufficio regionale bavarese della salute e della sicurezza alimentare) ha pubblicato una guida ai funghi sul grado di freschezza delle diverse varietà¹⁹, che illustra attraverso immagini quando un fungo è fresco e adatto al consumo quando è adatto al consumo e quando non è non adatto al consumo ed è stato conservato troppo a lungo o addirittura alterato. Oltre a quelli sulle valutazioni sensoriali e visive, sono in corso diversi progetti sull'«imballaggio intelligente», in grado di indicare la freschezza degli alimenti grazie

¹⁴ Commissione europea (2017), Comunicazione della commissione, Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari, GU 2017/C 361/01

¹⁵ Commissione europea (2020), Comunicazione della Commissione che fornisce orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari. GU 2020/C 199/01

¹⁶ EFSA Scientific Opinion (2018), Hazard Analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion. 27 settembre 2018. DOI: 10.2903/j.efsa.2018.5432.

¹⁷ Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, (2020). Commento relativo all'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari, stato 20.5.2020.

¹⁸ Bundesamt für Risikobewertung (BfR) (17.01.2014). Wie frisch ist der Fisch? Kennzeichen von frischen Fischen. Consultato il 12.1.2021 su <https://www.bfr.bund.de/cm/343/wie-frisch-ist-der-fisch-kennzeichen-von-frischen-fischen.pdf>.

¹⁹ Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL Bayern) (2012). Pilzleitfaden zum Frischegrad verschiedener Pilzsorten. Consultato il 19.1.2021 su https://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/warengruppen/wc_27_pilze/frischegrad_pilze.htm#ch.

a sensori presenti nell’imballaggio. Tra gli esempi, un progetto del Fraunhofer EMFT su un controllo di freschezza per gli alimenti²⁰ e il progetto dell’Università di Lubecca sull’intelligenza artificiale in questo contesto, dal nome «KI Bio-Sense»²¹.

Nel resoconto di una visita esplorativa in Germania dal 5 al 16 giugno allo scopo di raccogliere informazioni sull’approccio degli Stati membri alla riduzione dei rifiuti alimentari²², la Commissione europea affronta ai numeri 33–35 la situazione attuale relativa al congelamento degli alimenti di origine animale a livello di vendita al dettaglio per prolungare la durata di conservazione dei prodotti. Secondo il rapporto, attualmente non è pratica comune congelare gli alimenti di origine animale nei negozi al dettaglio, in quanto i rivenditori non vogliono assumersi la responsabilità della durata di conservazione residua dei prodotti e non dispongono delle attrezzature per determinare la nuova durata di conservazione estesa. Inoltre, le organizzazioni benefiche spesso non sono attrezzate per conservare gli alimenti congelati.

Per garantire la sicurezza nella pratica e per consentire ai rivenditori di congelare in futuro soprattutto la carne e i prodotti a base di carne, riducendo così gli sprechi alimentari, è consigliabile definire i requisiti per la caratterizzazione, il grado di freschezza necessario e la durata di conservazione residua in una linea guida del settore e renderla disponibile.

I requisiti di caratterizzazione per gli alimenti surgelati sono spiegati più dettagliatamente nel capitolo «Informazioni sulle derrate alimentari in Svizzera e nell’UE».

2.3.1.3 Requisiti per la cernita degli alimenti per la redistribuzione alimentare

Qual è la base giuridica in Svizzera e nell’UE per selezionare in un contenitore le derrate alimentari alterate o danneggiate?

In Svizzera, l’articolo 10 dell’ordinanza sull’esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari (OELDerr, RS 817.042) stabilisce quanto segue:

Se una derrata alimentare o un oggetto d’uso non sicuri fanno parte di un lotto, si deve partire dal presupposto che tutte le derrate alimentari o gli oggetti d’uso di questo lotto non siano a loro volta sicuri, a meno che da un controllo approfondito non risulti alcuna prova che dimostri che il resto del lotto non è sicuro.

L’articolo 10 OELDerr è armonizzato con l’articolo 14 paragrafo 6 del reg. (CE) n. 178/2002.

Gli orientamenti UE sulle donazioni alimentari²³ descrivono la possibilità della cernita delle eccedenze alimentari ai fini della redistribuzione. La cernita è descritta sulla base di una possibile redistribuzione di prodotti costituiti da diversi pezzi singoli, alcuni dei quali potrebbero essere non adatti al consumo umano. In questo contesto sono riportati i seguenti esempi:

1. può trattarsi ad esempio, di un sacco di arance contenente un frutto andato a male
2. di un pacco multiplo di yogurt contenente una confezione con il sigillo rotto,
3. o di una confezione di uova contenente un uovo rotto.

²⁰ Fraunhofer EMFT (2016). Frische-Check für Lebensmittel. Consultato il 19.1.2021 von https://www.emft.fraunhofer.de/de/mediathek/Presse_und_Medien/16-04-05-lebensmittelfrische.html.

²¹ Universität zu Lübeck (2021). Mehr Lebensmittelsicherheit und weniger Abfälle. Consultato il 19.1.2021 su <https://www.uni-luebeck.de/aktuelles/nachricht/artikel/mehr-lebensmittelsicherheit-und-weniger-abfaelle-1.html>.

²² Commissione europea. DG (Sante) 2018/6411. Bericht über einen Sondierungsbesuch in Deutschland 5.–13. Juni 2018 Einholen von Informationen über den Ansatz der Mitgliedstaaten zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung. 18/02/2019.

²³ Commissione europea, Comunicazione della Commissione, Orientamenti dell’UE sulle donazioni alimentari, GU 2017/C 361/01

Nell'UE, l'articolo 14 paragrafo 6 del reg. (CE) n. 178/2002 consente agli operatori del settore alimentare di selezionare tali alimenti per la donazione di prodotti alimentari. Tuttavia, l'operatore del settore alimentare deve verificare e garantire che gli alimenti donati siano sicuri e quindi adatti al consumo umano. Gli operatori del settore alimentare eseguono questa verifica basandosi sulle linee guida della Commissione per l'applicazione della legislazione alimentare generale²⁴. L'articolo 10 della OELDerr legittima la pratica comune nell'UE di selezionare le eccedenze alimentari ai fini della redistribuzione anche in Svizzera.

2.3.1.4 Informazioni sulle derrate alimentari in Svizzera e nell'UE

In Svizzera, i requisiti per l'obbligo di caratterizzazione e di informazione sono disciplinati dagli articoli 12 e 13 LDerr e dal capitolo 2 sezione 8 (art. 36–41) dell'ODerr. I requisiti per le informazioni sulle derrate alimentari sono disciplinati in dettaglio nell'ordinanza del DFI sulle informazioni sulle derrate alimentari (OID, RS 817.022.16). L'articolo 1 capoverso 1 dell'OID descrive l'oggetto e il campo di applicazione come segue:

La presente ordinanza stabilisce i principi e i requisiti riguardanti le informazioni sulle derrate alimentari e regola in particolare la caratterizzazione al momento della consegna ai consumatori e la pubblicità delle stesse.

L'articolo 1 paragrafo 3 del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori descrive quanto segue in merito all'oggetto e all'ambito di applicazione:

Il presente regolamento si applica agli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare quando le loro attività riguardano la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività e a quelli destinati alla fornitura delle collettività.

Le responsabilità degli operatori del settore alimentare in materia di etichettatura sono definite nell'UE all'articolo 8 del reg. (UE) n. 1169/2011.

Dato il campo di applicazione del diritto comunitario e svizzero e il fatto che la caratterizzazione delle derrate alimentari è una componente della buona prassi igienica ai sensi dell'articolo 76 capoverso 2 lettera g ODerr, si può quindi affermare che la caratterizzazione dei prodotti alimentari è valida anche per le donazioni alimentari e deve essere applicata correttamente.

Caratterizzazione delle derrate alimentari preimballate

In caso di vendita di derrate alimentari, le informazioni di cui all'articolo 3 OID per la Svizzera e all'articolo 9 paragrafo 1 del reg. (UE) n. 1169/2011 per l'UE sono obbligatorie per le derrate alimentari preimballate.

In linea di principio, esiste la possibilità che i prodotti riportino informazioni errate o incomplete sulle etichette e che quindi vengano smaltiti come rifiuti. Per evitare che ciò accada, diverse linee guida (ad es. le attuali linee guida sulle donazioni alimentari della Fial e della SWISSCOFEL²⁵) prevedono che l'organizzazione benefica possa fornire al consumatore le informazioni corrette sotto forma di una dichiarazione aggiuntiva. A seconda dell'errore di dichiarazione, occorre distinguere se le informazioni devono essere corrette direttamente sul prodotto o se possono essere fornite mediante un foglio supplementare.

²⁴ Ständiger Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit (2010). Leitlinien für die Anwendung der Artikel 11, 12, 14, 17, 18, 19 und 20 der Verordnung (EG) NR. 178/2002 über das allgemeine Lebensmittelrecht, consultato il 12.01.2021 su https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl_req_implementation-guidance_de.pdf

²⁵ Fial, Swisscofel (2019). Guida per potenziali donatori di alimenti del commercio al dettaglio e dell'industria: funzionamento e requisiti, [Formatvorlage Prozessbeschreibung \(fial.ch\)](https://www.fial.ch/Formatvorlage-Prozessbeschreibung-fial.ch)

L'accesso alle informazioni obbligatorie potrebbe, ad esempio, essere garantito in futuro tramite un'app in cui l'assegnazione del prodotto alla rispettiva indicazione avviene tramite la scansione del codice a barre. Tuttavia, per questa procedura sarebbe necessario creare una base giuridica.

Oltre a presentare elementi di caratterizzazione incompleti, può accadere che le derrate alimentari siano caratterizzate in una lingua diversa e messe a disposizione di un'organizzazione benefica. Secondo l'articolo 36 capoverso 2 lettera c ODerr, le informazioni obbligatorie possono essere eccezionalmente redatte in un'altra lingua, se in tal modo i consumatori in Svizzera sono informati sulla derrata alimentare in modo sufficiente e inequivocabile. Questo aspetto deve essere valutato caso per caso e non si può rispondere in termini generali. Si raccomanda alle organizzazioni benefiche di tradurre le informazioni sull'etichetta quando sono in una lingua straniera non facilmente accessibile.

Nell'UE si applica l'articolo 15 paragrafo 1 del reg. (UE) n. 1169/2011: *Fatto salvo l'articolo 9, paragrafo 3, le informazioni obbligatorie sugli alimenti appaiono in una lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l'alimento è commercializzato.*

Ciò significa che sia nell'UE sia in Svizzera le derrate alimentari possono essere immesse sul mercato se sono munite di etichette in una lingua di facile comprensione. Secondo le linee guida dell'UE per le donazioni alimentari, gli alimenti possono essere immessi sul mercato dell'UE anche con etichette scritte in una lingua straniera facilmente comprensibile al consumatore.

Caratterizzazione di derrate alimentari immesse sfuse sul mercato

In Svizzera, l'articolo 5 OID e nell'UE l'articolo 44 del reg. (UE) n. 1169/2011 definiscono i requisiti di caratterizzazione delle derrate alimentari immesse sfuse sul mercato. L'articolo 39 ODerr stabilisce che le informazioni sulle derrate alimentari vendute sfuse devono essere fornite allo stesso modo di quelle sulle derrate alimentari preimballate. Alcune informazioni devono sempre essere fornite per iscritto, mentre altre possono essere messe a disposizione del consumatore in altri modi.

La caratterizzazione degli allergeni, in particolare, può rappresentare un ostacolo per le derrate alimentari vendute sfuse per le organizzazioni benefiche, in quanto a volte non dispongono delle relative informazioni. Ai sensi dell'articolo 5 capoverso 1 lettera d OID, le informazioni sugli ingredienti di cui all'articolo 10 OID che potrebbero provocare allergie o altre reazioni possono essere fornite oralmente solo se: 1. sul prodotto figura in modo ben visibile che le informazioni possono essere richieste oralmente, 2. le informazioni sono a disposizione del personale per scritto oppure possono essere fornite direttamente da una persona competente in materia.

Per gli alimenti non preimballati, l'articolo 44 del reg. (UE) n. 1169/2011 stabilisce che la fornitura delle indicazioni sugli ingredienti elencati nell'allegato II che scatenano allergie o intolleranze è obbligatoria. Le modalità di questa comunicazione obbligatoria sono regolate a livello degli Stati membri.

Caratterizzazione degli alimenti surgelati

I requisiti di caratterizzazione per le derrate alimentari surgelate sono contenute sia nell'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari che nel regolamento (UE) n. 1169/2011 e devono essere presi in considerazione per i rispettivi prodotti. Ai sensi dell'articolo 3 capoverso 1 lettera a e capoversi 6-7 OID, deve essere indicata la denominazione specifica. L'allegato 2 parte A numero 1 OID stabilisce che la denominazione specifica della derrata alimentare deve essere integrata da indicazioni sullo stato fisico della derrata alimentare o sullo specifico trattamento al quale è stata sottoposta nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa trarre in inganno il consumatore. Ciò include indicazioni come «ricongelata», «surgelata» ecc. Di conseguenza, la denominazione specifica del prodotto va integrata per gli alimenti che vengono congelati per prolungarne la durata di conservazione. Nel caso di derrate alimentari che sono state surgelate prima della

vendita e vengono vendute scongelate, la denominazione specifica deve essere integrata dalla dicitura «scongelato», tenendo conto di alcune eccezioni in conformità all'allegato 2 parte A numero 2 OID. Ai sensi dell'articolo 14 capoverso 1 OID, qualora le derrate alimentari richiedano determinate condizioni di conservazione o di utilizzo, queste ultime devono essere indicate. Per le derrate alimentari surgelate queste condizioni di conservazione o di utilizzo devono essere completate dalle seguenti indicazioni ai sensi dell'articolo 14 capoversi 4 e 5 OID:

- a) una menzione quale «alimento congelato», «congelato» o «surgelato»;
- b) indicazioni sul trattamento del prodotto dopo lo scongelamento;
- c) una menzione quale «non ricongelare dopo lo scongelamento».

La temperatura di conservazione può essere indicata all'interno di un pittogramma integrato da un dato numerico.

L'allegato 2 parte B numero 6 OID stabilisce inoltre che per carni congelate, preparazioni a base di carne congelate e prodotti non trasformati a base di pesce congelati, la data di congelamento o la data del primo congelamento nel caso in cui il prodotto sia stato congelato più di una volta deve essere indicata in conformità all'allegato 8 numero 3 OID. Oltre all'allegato 8 numero 3 OID, per le derrate alimentari congelate di origine animale si deve tenere conto dell'articolo 3 dell'ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA), a seconda della fase di trasformazione.

Nell'UE, il regolamento (UE) n. 1169/2011, nell'allegato VI parte A numero 1, stabilisce anche che la denominazione (denominazione specifica) dell'alimento è accompagnata da un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto (ad esempio «surgelato»), nel caso in cui l'omissione di tale informazione potrebbe trarre in inganno l'acquirente. Il numero 2 dell'allegato VI parte A del reg. (UE) n. 1169/2011 stabilisce inoltre che se i prodotti alimentari sono stati surgelati prima della vendita e sono venduti decongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla designazione «decongelato». Analogamente all'articolo 14 capoversi 4 e 5 OID anche l'articolo 25 del reg. (UE) n. 1169/2011 stabilisce che le condizioni particolari di conservazione e/o d'uso devono essere indicate sull'alimento, se questo lo richiede. L'allegato III n. 6 del reg. (UE) n. 1169/2011 stabilisce inoltre che per carni, preparazioni a base di carne congelate e preparazioni a base di pesce congelate e non trasformate, deve essere indicata sul prodotto la data di congelamento o la data del primo congelamento per i prodotti che sono stati congelati più di una volta, in conformità dell'allegato X punto 3 dello stesso regolamento. Ciò significa che i requisiti di caratterizzazione degli alimenti surgelati sono armonizzati tra l'UE e la Svizzera.

Tipi di datazione delle derrate alimentari

I tipi di datazione per le donazioni alimentari sono trattati anche nel rapporto separato della ZHAW sulla datazione delle derrate alimentari, a cui si rimanda. Per questo motivo, i fondamenti giuridici della legislazione alimentare per la datazione degli alimenti non vengono spiegati in dettaglio in questo rapporto.

2.3.1.5 Requisiti per la redistribuzione di derrate alimentari in conformità al regolamento (UE) 2021/382

Con il regolamento (UE) 2021/382 della Commissione, del 3 marzo 2021, che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare, l'UE, secondo quanto considerato al punto 6, ha stabilito determinati requisiti al fine di promuovere e facilitare la redistribuzione degli alimenti, garantendone nel contempo la sicurezza per i consumatori. Secondo

l'allegato al reg.(UE) 2021/382 capitolo V bis punto 1, gli operatori del settore alimentare possono ridistribuire alimenti a fini di donazione alimentare alle seguenti condizioni:

1. *gli operatori del settore alimentare devono verificare sistematicamente che gli alimenti sotto la loro responsabilità non siano dannosi per la salute e siano adatti al consumo umano conformemente all'articolo 14, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 178/2002. Se l'esito della verifica effettuata è soddisfacente, gli operatori del settore alimentare possono ridistribuire gli alimenti conformemente al punto 2 (vedi sotto):*
 - *per gli alimenti ai quali si applica una data di scadenza conformemente all'articolo 24 del regolamento (UE) n. 1169/2011, prima della scadenza di tale data;*
 - *per gli alimenti ai quali si applica un termine minimo di conservazione conformemente all'articolo 2, paragrafo 2, lettera r), del regolamento (UE) n. 1169/2011, fino a tale data e successivamente; o*
 - *per gli alimenti per i quali non è richiesto un termine minimo di conservazione conformemente all'allegato X, punto 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1169/2011, in qualsiasi momento.*
2. *Gli operatori del settore alimentare che manipolano gli alimenti di cui al punto 1 devono valutare se gli alimenti non siano dannosi per la salute e siano adatti al consumo umano tenendo conto almeno dei seguenti elementi: | – | l'integrità dell'imballaggio, se opportuno;*
 - *il termine minimo di conservazione o la data di scadenza, assicurandosi che la durata di conservazione residua sia sufficiente per consentire la sicurezza della redistribuzione e dell'uso da parte del consumatore finale;*
 - *l'integrità dell'imballaggio, se opportuno;*
 - *le corrette condizioni di magazzinaggio e trasporto, compresi i requisiti applicabili in materia di temperatura;*
 - *la data di congelamento conformemente all'allegato II, sezione IV, punto 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, se applicabile;*
 - *le condizioni organolettiche;*
 - *la garanzia di rintracciabilità conformemente al regolamento di esecuzione (UE) n. 931/2011 della Commissione nel caso di prodotti di origine animale.*

Questi requisiti del regolamento (UE) 2021/382 non sono ancora stati adottati nella legislazione alimentare svizzera.

2.3.2 UTILIZZO DEL SISTEMA DI ANALISI DEI PERICOLI E DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO («HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS», SISTEMA HACCP) O DEI RELATIVI PRINCIPI

Parte del piano di controllo autonomo è l'utilizzo del sistema di analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo («Hazard Analysis and Critical Control Points», sistema HACCP) o dei relativi principi. La sezione 3 dell'ODerr (art. 78 e 79) descrive l'utilizzo del sistema HACCP o dei principi HACCP. L'articolo 78 ODerr descrive l'obbligo e le deroghe dal sistema e dai principi HACCP e sancisce che chiunque fabbrica, trasforma o tratta derrate alimentari deve applicare uno o più procedimenti basati sul sistema HACCP o sui suoi principi. Queste procedure devono essere applicate in una forma adeguata al rischio per la sicurezza e al volume della produzione. Sono esclusi da questo obbligo i produttori che, direttamente o attraverso aziende di commercio al dettaglio locali, consegnano ai consumatori esclusivamente prodotti primari di fabbricazione propria in piccole quantità.

L'ordinanza concernente la produzione primaria (OPPrim; RS 916.020) definisce all'articolo 2 lettera a la produzione primaria come *la produzione, l'allevamento e la coltivazione di prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura, l'allevamento e la detenzione di animali da reddito agricoli prima della macellazione.*

L'articolo 79 capoverso 1 ODerr descrive un sistema HACCP come segue:

il sistema HACCP serve a identificare, valutare e tenere sotto controllo pericoli di natura biologica, chimica e fisica rilevanti per la sicurezza delle derrate alimentari.

L'articolo 79 capoversi 2-4 ODerr descrive i principi HACCP e i loro componenti, i quali sono tratti dalla norma procedurale del Codex Alimentarius «General Principles of Food Hygiene».

Nell'UE, i requisiti per l'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo sono disciplinati dall'articolo 5 del reg. (CE) n. 852/2004.

Secondo l'articolo 5 capoverso 3 del reg. (CE) n. 852/2004, anche nell'UE la produzione primaria è esente dai requisiti dell'analisi dei pericoli di cui all'articolo 5 paragrafo 1 del reg. (CE) n. 852/2004.

Il capitolo 3 degli orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari²⁶ menziona già che le aziende alimentari che ridistribuiscono o donano alimenti dovrebbero anche disporre di un'analisi dei pericoli o un sistema HACCP. Negli orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari²⁷ questo requisito viene preso in considerazione in modo più dettagliato. Come stabilito nell'articolo 5 paragrafo 4 del reg. (CE) n. 852/2004 e nell'articolo 79 capoverso 4 ODerr, nell'analisi dei pericoli possono essere presi in considerazione il tipo e le dimensioni dell'azienda alimentare. Come indicato negli orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari, le piccole imprese, come le aziende di commercio al dettaglio, spesso non dispongono delle conoscenze scientifiche e delle risorse necessarie per effettuare un'analisi dei pericoli adeguata. Gli orientamenti citati in questa sezione hanno lo scopo di aiutare le aziende di commercio al dettaglio alimentari ad attuare le misure necessarie.

Gli orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari²⁸ definiscono programmi di prerequisiti (PRP) rilevanti per le imprese di commercio al dettaglio alimentari. I PRP fanno parte delle corrette prassi igieniche. Un programma di prerequisiti di queste ultime, attuato e operativo in conformità con il Codex Alimentarius («General Principles of Food Hygiene», CAC/RCP 1, 1969 [2020]) e con i requisiti di legge nazionali (ad es. l'ORI in Svizzera o il reg. (UE) n. 852/2004 nell'UE), costituisce la base per un sistema HACCP funzionante²⁹.

Tra i PRP definiti negli orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari³⁰, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha identificato altri 4 PRP che sono di particolare rilevanza per le aziende di commercio al

²⁶ Commissione europea (2017), Comunicazione della Commissione – Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari, GU 2017/C 361/01.

²⁷ Commissione europea (2020). Comunicazione della Commissione, Orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari. GU 2020/C 199/01.

²⁸ Commissione europea (2020). Comunicazione della Commissione, Orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari. GU 2020/C 199/01.

²⁹ Kirchsteiger-Meier, E. (2019). Linee guida HACCP del gruppo specialistico QM e diritto alimentare in conformità con il Codex Alimentarius FAO/OMS e tenendo conto dei requisiti della norma ISO 22000:2018 (non pubblicato).

³⁰ Commissione europea (2020). Comunicazione della Commissione, Orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari. GU 2020/C 199/01.

dettaglio. I PRP sono stati adottati in conformità con il parere dell'EFSA (Opinion) sui requisiti HACCP per le piccole aziende alimentari e le organizzazioni per la donazione di alimenti³¹ e sono elencati qui di seguito:

- a) PRP 14: controllo della conservabilità
Il presente PRP riguarda la conformità ai requisiti relativi al termine minimo di conservazione (TMC) o alla data di scadenza secondo l'OID e il reg. (UE) n. 1169/2011. In questo contesto, va inoltre notato che le derrate alimentari non sono più idonee al consumo dopo la data di scadenza.
- b) PRP 15: gestione di alimenti restituiti (ad es. resi di alimenti dai supermercati ai centri di distribuzione centrale)
Questo PRP si occupa del riflusso delle derrate alimentari e della loro conformità ai requisiti di temperatura, all'integrità dei materiali di imballaggio, ecc.
- c) PRP 16: valutazione ai fini delle donazioni alimentari, compresa la valutazione della conservabilità residua
Questo PRP pone le basi per valutare l'idoneità di una derrata alimentare alla redistribuzione. La valutazione comprende parametri quali l'integrità del materiale di imballaggio, la corretta conservazione e il rispetto della catena del freddo, l'idoneità della derrata alimentare al consumo umano e la valutazione della durata di conservazione residua della derrata alimentare.
- d) PRP 17: congelamento di alimenti destinati a donazione
Il congelamento (surgelazione) delle derrate alimentari per la donazione, menzionato nel PRP 17, è già stato analizzato in modo più dettagliato nel capitolo 2.3.1.

La tabella con i PRP 14–17 degli orientamenti UE è riportata nell'allegato D.

Le informazioni dettagliate sull'analisi dei pericoli sono riportate e possono essere tratte dagli orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari. La figura 9 del documento di orientamento della Commissione mostra un diagramma di flusso generale per le donazioni di derrate alimentari che può essere utilizzato come riferimento nella preparazione dell'analisi dei pericoli.

2.3.3 RINTRACCIABILITÀ, RITIRO E RICHIAMO

Sia l'articolo 28 LDerr sia l'articolo 18 del reg. (CE) n. 178/2002 prevedono che le derrate alimentari debbano essere rintracciabili in tutte le fasi della trasformazione.

L'articolo 28 LDerr stabilisce quanto segue:

- 1) *In tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione devono essere rintracciabili:*
 - a. *le derrate alimentari, gli animali utilizzati per la fabbricazione di derrate alimentari e tutte le sostanze destinate a essere trasformate o che saranno prevedibilmente trasformate in derrate alimentari;*
 - b. [...]
- 2) *Le aziende allestiscono a tale scopo sistemi e procedure che permettono di fornire, alle autorità che ne fanno richiesta, informazioni sui loro fornitori e sulle aziende a cui hanno fornito i loro prodotti.*

La concretizzazione dell'articolo 28 LDerr, come elemento del controllo autonomo, è elencata nell'articolo 83 ODerr (grassetto apportato dagli autori):

- 1) *Devono essere rintracciabili su tutti i livelli di fabbricazione, trasformazione e distribuzione:*

³¹ EFSA. Scientific Opinion (2018). Hazard Analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion. 27 settembre 2018. Doi: 10.2903/j.efsa.2018.5432.

- a. *le derrate alimentari;*
 - b. *gli animali da reddito destinati alla produzione di derrate alimentari;*
 - c. *le sostanze che saranno presumibilmente trasformate in derrate alimentari;*
 - d. *[...]*
- 2) *Chiunque commerci prodotti di cui al capoverso 1 deve essere in grado di indicare alle competenti autorità cantonali d'esecuzione:*
- a. *da chi ha ottenuto i prodotti; e*
 - b. *a chi li ha forniti; è fatta salva la consegna diretta ai consumatori.*

L'articolo 18 del reg. (CE) n. 178/2002 stabilisce quanto segue:

- 1) *È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.*
- 2) *Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.*
- 3) *Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.*

Il principio di rintracciabilità «un passo avanti, un passo indietro» definito in questi articoli e l'attuazione di questi principi nelle aziende alimentari consente di ritirare o richiamare le derrate alimentari lungo l'intera filiera, qualora fosse necessario. Questo perché le aziende della catena di fornitura devono istituire sistemi e processi con cui garantire l'identificazione dei propri fornitori e acquirenti. Secondo l'interpretazione dell'articolo 18 del reg. (CE) n. 178/2002³² e dell'articolo 83 capoverso 2 lettera b ODerr, gli acquirenti non devono essere identificati se sono consumatori finali.

Poiché la rintracciabilità è sancita dal diritto alimentare e le organizzazioni di beneficenza che forniscono derrate alimentari direttamente ai consumatori o le aziende che forniscono derrate alimentari alle organizzazioni di beneficenza devono garantire la conformità al diritto alimentare, le aziende sono obbligate a implementare e applicare un sistema di rintracciabilità.

L'interpretazione dell'articolo 18 del reg. (CE) n. 178/2002³³ stabilisce che per soddisfare i requisiti di rintracciabilità, l'impresa alimentare deve documentare il nome e l'indirizzo del fornitore e le indicazioni precise dei prodotti forniti, il nome e l'indirizzo del cliente e le indicazioni precise dei prodotti forniti, la data e, eventualmente, l'ora della vendita/consegna e, eventualmente, il volume o la quantità.

Se, ad esempio, un'azienda di vendita al dettaglio consegna derrate alimentari a organizzazioni di beneficenza per ridistribuirle ai consumatori, sorge un nuovo obbligo per questa azienda di vendita al dettaglio. Essa deve ora garantire il requisito della rintracciabilità «un passo avanti» oltre a quello di «un passo indietro», che non è richiesto per la consegna diretta ai consumatori. Un'organizzazione di beneficenza che consegna derrate

³² Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali (2010). Guida all'applicazione degli articoli 11, 12, 14, 17, 18, 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002 sulla legislazione alimentare generale consultata il 19/01/2021 da https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/qfl_req_implementation-guidance_it.pdf

³³ Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali (2010). Guida all'applicazione degli articoli 11, 12, 14, 17, 18, 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002 sulla legislazione alimentare generale consultato il 19/01/2021 da https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/qfl_req_implementation-guidance_it.pdf

alimentari direttamente ai consumatori deve di conseguenza fare «un passo indietro» con un elenco dei fornitori delle loro derrate alimentari³⁴.

Per quanto riguarda il periodo di conservazione dei documenti contenenti informazioni sulla rintracciabilità, in Svizzera l'articolo 83 capoverso 4 ODerr stabilisce che *le informazioni di cui ai capoversi 2 e 3 relative alle derrate alimentari devono essere conservate almeno fino a quando si può presumere che il prodotto non sia stato consumato*.

Nell'UE, l'articolo 18 del reg. (CE) n. 178/2002 non specifica alcun requisito per il periodo minimo. Nella Guida all'applicazione degli articoli 11, 12, 14, 17, 18, 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002 sulla legislazione alimentare generale³⁵ viene illustrato che spetta alle aziende decidere per quanto tempo conservare i documenti. Si sottolinea inoltre che la mancata presentazione di documenti adeguati costituisce una violazione. Pertanto, la guida indica che un periodo di cinque anni dalla data di fabbricazione o di consegna per i documenti di rintracciabilità soddisferebbe gli scopi dell'articolo 18. Un adattamento dettagliato di questa regola generale si trova nella guida al capitolo III.3 articolo 18, sottocapitolo III.3.2 cifra vi.

Oltre all'obbligo di implementare il processo di rintracciabilità, tutte le imprese alimentari sono tenute a ritirare o richiamare dal mercato le derrate alimentari non sicure. Il ritiro e il richiamo sono disciplinati in Svizzera dall'articolo 84 ODerr:

- 1) *La persona responsabile di un'azienda che constata o ha motivo di ritenere che le derrate alimentari o gli oggetti d'uso importati, fabbricati, trasformati, trattati, consegnati o distribuiti dall'azienda hanno messo o possono mettere in pericolo la salute, e non si trovano più sotto il diretto controllo dell'azienda, deve immediatamente:*
 - a. *informare le competenti autorità cantonali di esecuzione;*
 - b. *adottare le misure necessarie per ritirare dal mercato i prodotti interessati (ritiro); e*
 - c. *richiamare i prodotti (richiamo) e informare i consumatori del motivo del richiamo nel caso in cui i prodotti potrebbero già essere arrivati ai consumatori. [...]*

I requisiti per il ritiro o il richiamo sono descritti più dettagliatamente nella lettera informativa 2017/5 sull'attuazione dell'articolo 84 ODerr³⁶.

Nell'UE, i requisiti per l'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo sono disciplinati dall'articolo 19 del reg. (CE) n. 178/2002.

- 1) *Se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, dell'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore del settore alimentare, esso deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti. Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute. [...]*

³⁴ Commissione europea (2017), Comunicazione della Commissione – Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari, GU 2017/C 361/01, sezione 3.

³⁵ Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali (2010). Guida all'applicazione degli articoli 11, 12, 14, 17, 18, 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002 sulla legislazione alimentare generale consultato il 19/01/2021 da https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/qfl_req_implementation-guidance_it.pdf

³⁶ Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, USAV (2017). Lettera informativa 2017/5: Obbligo di ritiro o di richiamo e di informazione delle autorità in caso di constatazione o di presenza di un motivo per ritenere che sia avvenuta la consegna di derrate alimentari od oggetti d'uso pericolosi per la salute ai sensi dell'articolo 84 ODerr.

Nell'UE, l'interpretazione dell'articolo 19 del reg. (CE) n. 178/2002 è contenuta nella Guida all'applicazione degli articoli 11, 12, 14, 17, 18, 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002 sulla legislazione alimentare generale³⁷.

Poiché l'obbligo di ritiro e richiamo si applica a tutte le imprese alimentari, anche le organizzazioni che ridistribuiscono derrate alimentari devono rispettare i requisiti di ritiro e richiamo.

2.3.4 DOCUMENTAZIONE DEL CONTROLLO AUTONOMO

L'articolo 85 ODerr definisce i requisiti per il controllo autonomo come segue:

- 1) *La pianificazione dei controlli autonomi e le misure adottate per l'attuazione devono essere documentate per scritto o mediante una procedura equivalente.*
- 2) *La documentazione del controllo autonomo è garantita in una forma adeguata al rischio per la sicurezza e al volume della produzione.*
- 3) *Le microaziende possono ridurre in modo adeguato la documentazione del controllo autonomo.*

Nell'UE non esiste un'analogia con l'articolo 85 ODerr, ma i vari requisiti di documentazione sono disciplinati nelle corrispondenti disposizioni specifiche (ad es. per quanto riguarda l'HACCP nel reg. (CE) n. 852/2004).

Anche le organizzazioni di beneficenza che sono classificate come imprese alimentari sono obbligate, ai sensi dell'articolo 85 ODerr, a documentare adeguatamente le loro misure nell'ambito della pianificazione dei controlli autonomi.

³⁷ Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali (2010). Guida all'applicazione degli articoli 11, 12, 14, 17, 18, 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002 sulla legislazione alimentare generale consultato il 19/01/2021 da https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl_req_implementation-guidance_it.pdf

3 LEGGE FEDERALE SULLA RESPONSABILITÀ PER DANNO DA PRODOTTI (LRDP)

L'articolo 1 capoverso 1 della legge federale sulla responsabilità per danno da prodotti (LRDP, RS 221.112.944) stabilisce il principio secondo cui «il produttore è responsabile del danno quando un prodotto difettoso cagiona la morte o lesioni corporali a una persona o un danno o la distruzione di una cosa (...)». L'articolo 4 definisce un prodotto «difettoso» quando non offre la **sicurezza** che ci si può legittimamente attendere tenuto conto di tutte le circostanze, tra cui: (...) il **momento** della sua messa in circolazione» (il testo completo degli articoli citati è riportato nell'allegato E).

Ciò è in linea con le normative dell'UE. In Germania, ad esempio, un prodotto viene definito «difettoso» se «non offre la sicurezza che ci si può ragionevolmente aspettare, tenendo conto di tutte le circostanze (...)» (§ 3 capoverso 1ProdHaftG⁴).

Di conseguenza, il produttore di una derrata alimentare è responsabile se la derrata alimentare viene immessa sul mercato in un momento in cui non è più «sicura». Come eccezione alla responsabilità, l'articolo 5 capoverso 1 stabilisce che «il produttore non è responsabile se **prova** che (...) è lecito ritenere, tenuto conto delle circostanze, **che il difetto che ha causato il danno non esistesse quando l'aveva messo in circolazione**». Pertanto, se un consumatore non conserva correttamente un prodotto e/o lo conserva per troppo tempo prima di consumarlo, non può ritenere il distributore responsabile delle conseguenze di un'intossicazione alimentare causata dal consumo del prodotto. Se accusa un distributore, quest'ultimo può **discolparsi** dimostrando che il prodotto era ancora sicuro al momento dell'immissione sul mercato. A tal fine, **ogni volta che un prodotto viene preso in consegna**, il distributore deve assicurarsi che la derrata alimentare sia ancora **sicura** e che tra la presa in consegna e l'immissione sul mercato **abbia conservato correttamente i prodotti, li abbia periodicamente ispezionati visivamente e abbia adempiuto all'obbligo di informazione** in conformità alle informazioni fornite dal fabbricante. Come prova deve essere fornita una documentazione corrispondente. Se viene rilevato un difetto presso il distributore/rivenditore, quest'ultimo è ritenuto responsabile (ad es. se la catena del freddo non è stata rispettata in conformità con le indicazioni riportate sull'imballaggio). Se viene individuato un difetto (ad es. presenza di sostanze estranee nel prodotto o informazioni errate sulla corretta conservazione delle derrate alimentari)³⁸ presso il produttore, quest'ultimo è responsabile. Tuttavia, un difetto della derrata alimentare imputabile al consumatore rientra nella sfera di pericolo di quest'ultimo, che ne è responsabile.

Quando si immettono sul mercato prodotti dopo il termine minimo di conservazione, bisogna quindi assicurarsi che il prodotto sia conservato correttamente, sia periodicamente ispezionato visivamente e che i consumatori siano informati tramite un'indicazione allo scaffale o sull'imballaggio che il termine minimo di conservazione è scaduto. Si raccomanda inoltre di fare riferimento alla possibilità di alterazioni sensoriali. Poiché i prodotti con un termine minimo di conservazione, se conservati correttamente e classificati come sicuri dopo un esame sensoriale prima del consumo, non comportano rischi per la salute, non vi sono problemi di responsabilità nel venderli dopo tale termine, a condizione che il consumatore sia informato di aver acquistato un prodotto che ha già superato il termine minimo di conservazione.

L'articolo 8 della legge federale sulla responsabilità per danno da prodotti sull'«esclusione della responsabilità» stabilisce che «sono nulli gli accordi che limitano o sopprimono a svantaggio del danneggiato la responsabilità civile derivante dalla presente legge»³⁹. Di conseguenza, **un distributore non può cedere la propria responsabilità a un consumatore o a un'organizzazione di distribuzione** mediante un accordo. Questa regolamentazione è utile per la protezione di un eventuale danneggiato. Tuttavia, se il **destinatario** delle

³⁸ Questa regolamentazione è in linea con quella dell'UE/Germania: l'azienda produttrice o importatrice è responsabile del danno. Se non è possibile accertarlo, il distributore, in questo caso specifico l'organizzazione sociale, è responsabile se non rivela o non può rivelare i fornitori interessati.

³⁹ Questa regolamentazione è in linea con quella dell'UE/Germania: l'obbligo di responsabilità ai sensi della legge federale sulla responsabilità per danno da prodotti non può essere né escluso né limitato in anticipo. Convenzioni contrapposte sono nulle (§ 14 ProdHaftG).

derrate alimentari **si impegna** in un accordo **ad accettare solo derrate alimentari per le quali il donatore può garantire la sicurezza alimentare al momento della consegna e adempie all'obbligo di informazione**, e soddisfa tali requisiti, può essere escluso un caso di responsabilità. Se si verifica un danno al destinatario, questo può essere spiegato solo con un comportamento errato del destinatario.

4 LINEE GUIDA ED ESEMPI DI BUONE PRATICHE DI ALTRI PAESI

Le donazioni di cibo sono state inserite in una strategia nazionale di prevenzione dei rifiuti alimentari in 23 Stati membri dell'UE (EC, 2019). Nella maggior parte dei Paesi, ad esempio in Inghilterra, Germania, Austria, Francia, Finlandia, Italia, Spagna, Belgio, Grecia, Repubblica Ceca, Estonia, Lettonia e Paesi Bassi, nell'ultimo decennio sono state sviluppate e adottate dalle autorità pubbliche anche linee guida per le donazioni di cibo. Le linee guida si riferiscono specificamente alle donazioni, non alla distribuzione di derrate alimentari in generale e tengono conto delle basi legali e delle condizioni quadro da rispettare per garantire la sicurezza alimentare. Nella maggior parte dei casi, viene definito un margine di manovra con linee direttrici entro il quale le derrate alimentari possono essere donate dopo la scadenza del termine minimo di conservazione (*TMC+ limite di consegna*, vedi cap. 5.2). In Inghilterra, Paesi Bassi, Belgio e Italia, per alcune categorie di derrate alimentari sono stati definiti singoli *TMC+ limiti di consegna* compresi tra 5 giorni e 36 mesi, entro i quali le derrate alimentari sono considerate sicure, tenendo conto di alcuni aspetti.

Le linee guida sono rivolte principalmente ai distributori e alle istituzioni di aiuto alimentare. Tuttavia, esistono anche linee guida per i produttori con l'obiettivo di elaborare le informazioni sui prodotti e definire i termini di conservazione in modo da ridurre al minimo le perdite alimentari in tutte le fasi della catena del valore (ad es. in Inghilterra).

La Tabella serve come panoramica e contiene un elenco di linee guida di alcuni Paesi dell'UE selezionati, oltre a una breve descrizione dei contenuti rilevanti. Inoltre, è indicato il link al sito web su cui è possibile trovare il file.

Tabella 3: Selezione di linee guida di altri Paesi (in ordine alfabetico) con breve descrizione e link web

Documento	Anno	Descrizione e fonte
Belgio		
Excédents alimentaires	non indicato	<p>Illustra quali derrate alimentari (DA) possono essere donate, a condizione che siano classificate come sicure, che l'imballaggio non sia danneggiato e che la catena del freddo sia sempre rispettata. Le DA con data di scadenza (DS) devono essere offerte fino a tre giorni PRIMA della DS indicata e le DA con TMC fino al TMC stampato sull'imballaggio. I supermercati e i produttori sono tenuti a informare i consumatori in caso di richiamo di una DA. Vengono inoltre elencati i dati di contatto dei banchi alimentari e viene indicata la distribuzione dei compiti tra venditori e ridistributori di DA. https://tinyurl.com/y6ecs8rh</p>
Food redistribution in the EU: translation of Belgium circular letter regarding the provisions applying to food banks and charities	2017	<p>Queste linee guida aiutano i banchi alimentari e le organizzazioni caritative a comprendere le date di scadenza, la rintracciabilità, la caratterizzazione e il congelamento delle derrate alimentari preimballate. Il documento contiene anche una linea guida con prodotti selezionati che descrive come conservare e valutare le DA con TMC scaduto e per quanto tempo possono essere donate (TMC+ limiti di consegna). https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_gfd_bel_banquesalimentaires.pdf</p>
Germania		
Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen (Rechtliche Aspekte)	2020	<p>Queste linee guida intendono aiutare le aziende che desiderano consegnare DA e le organizzazioni sociali a rispondere alle domande più frequenti e alle incertezze relative agli aspetti giuridici nella pratica. In particolare, illustrano quali prodotti possono essere ridistribuiti, come funziona la donazione (compresi i criteri di accettazione e consegna, la fissazione dei prezzi, le possibilità logistiche) e quali condizioni quadro giuridiche (comprese la responsabilità del prodotto e la garanzia di diritto civile) devono essere rispettate. https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/LeifadenWeitergabeLebensmittelSozEinr.html</p>

Inghilterra		
Redistribution Checklist	2020	<p>Contiene una lista di controllo con i requisiti rilevanti per la datazione delle derrate alimentari che possono essere donate in modo sicuro e legale anche dopo la scadenza del TMC. Il documento contiene anche le indicazioni da rispettare quando si ridistribuiscono derrate alimentari congelate.</p> <p>https://wrap.org.uk/sites/files/wrap/Surplus_food_redistribution_labelling_checklist_0.pdf</p>
Redistribution Labeling Guide	2020	<p>Contiene un elenco di requisiti per le indicazioni sulla datazione e le istruzioni di stoccaggio da seguire per garantire una redistribuzione sicura delle eccedenze alimentari.</p> <p>https://wrap.org.uk/sites/files/wrap/Surplus_food_redistribution_labeling_guide_May_2020_0.pdf</p>
Surplus Redistribution Agreement	2020	<p>Contiene una tabella con valori indicativi e indicazioni su quanto tempo dopo la scadenza del TMC i prodotti possono ancora essere considerati sicuri grazie all'ispezione visiva (TMC+ limiti di consegna).</p> <p>https://wrap.org.uk/sites/files/wrap/Agreement%20to%20supply%20receive%20food%20past%20Best%20Before%20date_May_2020.pdf</p>
Finlandia		
Foodstuffs donated to food aid	2013	<p>Informazioni sulla donazione e sulla caratterizzazione dei prodotti scaduti. Le DA con TMC scaduto possono essere distribuite, ma il distributore è responsabile di garantire una qualità sufficiente del prodotto. Le DA con una DS scaduta non possono essere donate, ma possono essere surgelate prima del raggiungimento della DS. Le DA surgelate devono essere donate in uno stato di surgelazione per un periodo di due mesi. Se non sono munite di etichetta, la data di surgelazione deve essere chiaramente visibile. Le DA preparate nei banchi self-service possono essere offerte una sola volta per quattro ore e devono essere consegnate al personale o alle organizzazioni di beneficenza ancora calde o dopo un rapido raffreddamento (a 6 °C in quattro ore). Nel caso di una donazione di DA, è necessario assicurarsi che i componenti preparati siano stati mantenuti caldi a una temperatura di almeno 60 °C e che non vi siano difetti sensoriali riconoscibili.</p> <p>https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:902211/ATTACHMENT02.pdf</p>
Francia		
Entreprises du secteur alimentaire : Donner aux associations d'aide alimentaire (Guide pratiques et réglementaire des dons alimentaires)	2014	<p>Vengono illustrate le prescrizioni specifiche sulla sicurezza alimentare, la loro applicazione alle donazioni alimentari e le possibilità di esenzione fiscale. Le linee guida sottolineano le condizioni per il successo delle collaborazioni stabilite e affrontano la questione della responsabilità in caso di contaminazioni alimentari. Esse contengono otto schede informative su argomenti specifici e rapporti sul campo.</p> <p>http://draaf.grand-est.agriculture.gouv.fr/Guides-pratiques-et-reglementaires</p>
Circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives	2017	<p>Questa circolare contiene linee guida sull'interpretazione dei termini di conservazione, sulla ritracciabilità, sulla caratterizzazione e sulla surgelazione di DA preimballate. In allegato il documento contiene TMC+ limiti di consegna per le singole categorie alimentari, ovvero i periodi di tempo in cui i prodotti possono ancora essere donati dopo il superamento del TMC.</p> <p>http://www.afsca.be/professionnels/denreesalimentaires/circulaires/ documents/2017-09-14_circ-ob_Banquesalimentaires_FR_V4_clean.pdf</p>

Lituania

Descrizione della manipolazione delle derrate alimentari per le organizzazioni caritatevoli e supporto (traduzione libera) 2016 Il documento contiene un **elenco positivo e uno negativo di prodotti** che possono essere donati. Non possono essere donate DA con DS, bevande alcoliche, DA fatte in casa, DA con imballaggi danneggiati, frutti di mare, DA di origine animale con TMC superato (ad eccezione del miele). Gli operatori del settore alimentare che donano DA imballate che **hanno superato il TMC** sono responsabili del prolungamento della durata di conservazione. I **pasti caldi** possono essere utilizzati per scopi caritativi in forma refrigerata **fino a 24 ore dopo la preparazione**, se conservati a un massimo di +4 °C. Gli **alimenti per lattanti** possono essere utilizzati solo in conformità alle specifiche dello standard igienico lituano (NH 107: 2013).

<https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/d386c9e06b8411e69d8fa40f56962063>

Paesi Bassi

Food redistribution in the EU: translation of Dutch Information Sheet Charitable institutions and organisations 2015 Questo documento serve come guida per una migliore comprensione dei **termini di conservazione, rintracciabilità, caratterizzazione e surgelazione** delle DA. L'allegato contiene un **elenco di prodotti selezionati** (non esaustivo) che possono essere distribuiti dalle organizzazioni caritative a determinate condizioni ed entro un certo periodo di tempo (i **TMC+ limiti di consegna** si basano sulle linee guida belghe). Se i prodotti con TMC scaduti vengono ridistribuiti, l'organizzazione caritativa è responsabile della qualità e della sicurezza dei prodotti. Le decisioni devono essere prese caso per caso e discusse con il fornitore, se necessario.

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_gfd_nld_informatieblad-76.pdf

Paesi nordici

Food Redistribution in the Nordic Region: Identification of the best practice models for enhanced food redistribution 2016 Questo rapporto descrive come sono organizzate e svolte le attività di ridistribuzione alimentare nei Paesi nordici (Danimarca, Finlandia, Islanda, Norvegia, Svezia e Isole Faroe, Groenlandia e Åland). Vengono illustrate le leggi nazionali che regolamentano la ridistribuzione diretta delle DA e la combinazione con la ridistribuzione centralizzata.

Le altre attività principali di questo progetto sono:

- Lo sviluppo di condizioni quadro per organizzare la ridistribuzione locale e centralizzata delle DA;
- lo sviluppo di una piattaforma per sistemi di miglioramento e di garanzia della qualità per la ridistribuzione delle DA;
- lo sviluppo di un sistema di rintracciabilità delle merci ridistribuite.

<https://www.norden.org/en/publication/food-redistribution-nordic-region-0>

Norvegia

Linee guida con consigli e suggerimenti pratici per garantire il riutilizzo sicuro delle DA (traduzione libera) 2020 Queste linee guida stabiliscono i requisiti per la ridistribuzione di pasti da **buffet refrigerati, insalate** e il riutilizzo di **pasti caldi**. L'attenzione è rivolta ai prodotti che vengono gettati via con particolare frequenza. Tutti i prodotti sono stati sottoposti a una **valutazione del rischio microbiologico** per determinare se e in quali condizioni il riutilizzo è sicuro dal punto di vista microbiologico. Diverse proposte per il riutilizzo dei resti di DA fungono da supporto professionale e ispirazione. L'Autorità norvegese per la sicurezza alimentare ha esaminato e convalidato il documento.

<https://www.matvett.no/uploads/documents/Guide-Trygg-gjenbruk-av-mat.pdf>

Austria

Leitfaden für die Weitergabe von LM an Soziale Einrichtungen (rechtliche Aspekte) 2019 Le linee guida stabiliscono che i prodotti con TMC scaduto possono essere consegnati, mentre non è consentita la consegna di prodotti con DS scaduta. Le uova crude costituiscono un'eccezione e non possono più essere consegnate ai consumatori finali dopo la data di vendita specificata, ma possono ancora essere utilizzate (ad es. se vengono cotte).

Sono state riassunte le **incertezze più comuni in materia di questioni giuridiche** derivanti dalla pratica. Viene inoltre affrontato il tema della **responsabilità del prodotto e della garanzia**. Una differenza significativa per quanto riguarda la conformità alle proprietà concordate (garanzia) è data dal fatto che i prodotti sono forniti gratuitamente o dietro pagamento di un piccolo compenso.

In Austria, alcune organizzazioni di beneficenza non accettano DA con TMC scaduto, mentre altre controllano la qualità dei prodotti e li muniscono di etichetta prima di consegnarli ai consumatori.

<https://www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Lebensmittel-Ernaehrung/Weitergabe-von-Lebensmitteln-an-soziale-Einrichtungen.html>

Spagna

Spanish Strategy «More food, less waste» 2013 Linee guida dettagliate per la prevenzione delle perdite alimentari, in particolare per l'identificazione degli stakeholder importanti e dei campi d'azione, comprese le donazioni di cibo. https://menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/relacionados/spanish_strategy_more_food_less_waste.pdf

4.1 CONGELARE I PRODOTTI PRIMA DEL SUPERAMENTO DELLA DS

Dopo il superamento del termine di conservazione, una derrata alimentare con DS non può essere venduta o ridistribuita né nell'UE né in Svizzera. Tuttavia, è possibile congelare la derrata alimentare prima della data di scadenza. Questa possibilità è presa in considerazione in particolare nelle linee guida di Regno Unito, Belgio, Paesi Bassi e Francia. Il Regno Unito svolge un ruolo pionieristico in questo senso. Di seguito vengono spiegate alcune affermazioni tratte dai documenti inglesi, frutto della collaborazione del «Waste and Resources Action Programme (WRAP)» con la «Food Standards Agency» e il «Department for Environment Food & Rural Affairs» (documenti originali nell'allegato G).

La surgelazione prima del superamento del termine di conservazione può essere vista come una sorta di «messa in pausa» del processo di deterioramento. Se le derrate alimentari sono adatte alla surgelazione, possono essere ridistribuite nel tempo guadagnato. L'organizzazione che esegue un processo di surgelazione deve osservare in conformità a WRAP (2020) i seguenti punti:

- assicurarsi che la derrata alimentare sia in condizioni accettabili e adatta al processo di surgelazione (ad es. in questo caso si possono seguire le istruzioni del produttore);
- assicurarsi che la derrata alimentare sia completamente surgelata fino al suo interno;
- fornire all'organizzazione destinataria informazioni sulla derrata alimentare e sul suo processo di surgelazione (comprese informazioni su quando il prodotto è stato surgelato e su come deve essere scongelato e preparato);
- ricaratterizzazione delle derrate alimentari;
- per le derrate alimentari con una data di scadenza è necessario assicurarsi che il processo di surgelazione sia iniziato sufficientemente presto in modo che la derrata alimentare sia stata surgelata entro la mezzanotte della data di scadenza specificata. Idealmente, il processo di surgelazione dovrebbe iniziare sufficientemente presto in modo che le derrate alimentari raggiungano almeno -2 °C prima della mezzanotte della data di scadenza stabilita. La sicurezza alimentare può essere garantita anche se il prodotto non è ancora surgelato fino al suo interno entro la mezzanotte, ma il processo di surgelazione è in corso.

Il processo di surgelazione blocca i processi microbiologici, ovvero la crescita e il metabolismo dei microrganismi. Tuttavia, la microflora non viene distrutta, o solo in parte. **Dopo lo scongelamento, i microrganismi riprendono la loro attività metabolica.** Questo processo viene **spesso accelerato** dalla distruzione delle cellule presenti nelle derrate alimentari e dalla conseguente maggiore disponibilità di sostanze nutritive per i microrganismi. Per questo motivo, la derrata alimentare deve essere ricaratterizzata. Per la ricaratterizzazione devono essere osservati i seguenti punti:

- rimuovere la data di scadenza precedente e apporre un TMC;
- assicurarsi che esista un sistema per registrare quando la derrata alimentare è stata surgelata;
- fornire nuove istruzioni per la conservazione e l'utilizzo/la preparazione del prodotto. Deve essere chiaramente specificato che la derrata alimentare deve essere scongelata in frigorifero e consumata entro 24 ore.

4.2 TMC+ LIMITI DI CONSEGNA IN ALCUNI PAESI

In alcuni Stati membri dell'UE, negli ultimi anni sono stati introdotti i *TMC+ limiti di consegna* che stabiliscono i periodi di tempo successivi al superamento del termine minimo di conservazione in cui le derrate alimentari possono ancora essere consegnate o ridistribuite senza rappresentare un rischio per la salute dei consumatori.

Regno Unito

I prodotti il cui termine minimo di conservazione sarà raggiunto a breve o è già stato superato possono essere ridistribuiti nel rispetto dei *TMC+ limiti di consegna* specificati nel documento «Food surplus redistribution». Prima della consegna, è sufficiente un'**ispezione visiva** dei prodotti (assenza di muffa, deterioramento o stantio) per confermare che la qualità è sufficiente e che l'imballaggio (in particolare l'imballaggio primario) è integro e non danneggiato. Gli intervalli di tempo definiti in cui i prodotti possono ancora essere consegnati variano da un giorno a tre anni, a seconda del prodotto. Inoltre, devono essere registrati il nome dell'organizzazione che fornisce i prodotti, i dettagli di contatto, la data e una firma, nonché il nome, la data e la firma dell'organizzazione destinataria.

Italia

In Italia, i prodotti che hanno raggiunto il TMC possono essere consegnati entro un periodo compreso tra una settimana e sei mesi. Una tabella dettagliata aiuta ad assegnare un *TMC+ limite di consegna* alle derrate alimentari corrispondenti. I prodotti devono essere **ispezionati visivamente** prima della consegna (Balzaretto et al., 2015).

Belgio, Francia e Paesi Bassi

In Belgio esiste un elenco non esaustivo di derrate alimentari con termine minimo di conservazione che possono essere consegnate anche dopo il superamento dello stesso, in intervalli di tempo definiti che vanno da due mesi a un anno. Gli altri prodotti deperibili non possono essere consegnati in nessun caso dopo il termine minimo di conservazione o la data di scadenza indicati. Anche Francia e Paesi Bassi hanno adottato questo elenco di prodotti con i relativi TMC+ limiti di consegna per la redistribuzione di merci scadute (DePraeter and Lefevre, 2017).

A differenza di altre linee guide, qui si consiglia di surgelare il pane e il pane precotto durante la distribuzione al fine di mantenerlo fresco più a lungo.

4.3 DICHIARAZIONE DEGLI ALLERGENI PER I PRODOTTI SFUSI

Secondo gli orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari del 2017⁴⁰, gli Stati membri possono emanare direttive nazionali per il contenuto obbligatorio e facoltativo, nonché per la formulazione e la presentazione delle dichiarazioni sugli allergeni. Gli **Stati membri** hanno quindi pieno **potere decisionale** su come **comunicare in modo adeguato ed efficiente le informazioni sugli allergeni** alle organizzazioni di beneficenza e ai consumatori⁴¹. Tuttavia, è necessario garantire che la dichiarazione degli allergeni sia sempre veritiera. Nella vendita sfusa, le informazioni possono essere fornite oralmente, a condizione che siano a disposizione del personale in forma scritta come riferimento e che venga richiamata l'attenzione del consumatore sulla possibilità di ottenere informazioni oralmente o per iscritto (v. cap. 2.3.1).

⁴⁰ https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.C_.2017.361.01.0001.01.ENG&toc=OJ%3AC%3A2017%3A361%3ATOC

⁴¹ Formulazione originale: «Article 44 of Regulation 1169/2011 also states that Member States may adopt national measures concerning the means through which the information on allergens (and possible other mandatory information) are to be made available and, where appropriate, their form of expression and presentation. Consequently, Member States have the full capacity to provide all the necessary rules ensuring that information on allergens in food is made available to redistribution and charity organisations and ultimately to consumers **in a convenient and efficient way**. Most Member States have already adopted such measures».

4.4 OBBLIGO DI DONAZIONE IN FRANCIA

In Francia, dal 2016 una legge stabilisce che i rivenditori al dettaglio che dispongono di una superficie di vendita minima di 400 m² devono stipulare un accordo con una o più organizzazioni che ridistribuiscono le loro eccedenze (Loi Garot⁴²). In caso di rifiuto, possono essere applicate sanzioni pari a 3750 euro o fino allo 0,1 % del fatturato. Nel 2020, la legge è stata estesa a mense, scuole e altre strutture. Inoltre, le donazioni di cibo beneficiano di agevolazioni fiscali.

⁴² <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000032036289/>

5 BASI PER LE RACCOMANDAZIONI PER LA CONSEGNA DI DERRATE ALIMENTARI

5.1 SICUREZZA ALIMENTARE PER PRODOTTI CON DATA DI SCADENZA (DS) E TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

Sulla base di parametri rilevanti del prodotto come il pH, il valore a_w o gli ingredienti, le derrate alimentari possono essere suddivise tra quelle che, se conservate in modo errato per troppo tempo, consentono la crescita di germi patogeni e possono causare intossicazioni alimentari e quelle che inibiscono la crescita di germi patogeni e che, se conservate correttamente, non rappresentano alcun rischio per la sicurezza alimentare.

Il processo di deterioramento si verifica a prescindere da questi criteri e può avvenire naturalmente, cioè attraverso alterazioni delle caratteristiche del prodotto oppure la proliferazione di organismi di deterioramento. Con questo processo, che include deterioramento, ossidazione e formazione di muffe, le derrate alimentari subiscono modifiche sensoriali e a un certo punto non sono più commestibili. Se consumati in modo sistematico, i prodotti deteriorati, per esempio ammuffiti, a lungo termine possono avere conseguenze negative per la salute. A differenza di un prodotto che presenta germi patogeni, un prodotto deteriorato può essere sempre riconosciuto dalle caratteristiche sensoriali.

I prodotti che **consentono la crescita di germi patogeni** devono essere caratterizzati per legge con una **data di scadenza (DS)**. In quanto facilmente deperibili e delicati, questi prodotti hanno solitamente una conservazione molto breve. In presenza di un **termine minimo di conservazione (TMC)**, è possibile che alla sua scadenza il prodotto perda alcune caratteristiche sensoriali, ma comunque **non presenta rischi per la salute neanche dopo il TMC**.

5.2 ASSEGNAZIONE DELLA DICITURA **TMC+ LIMITE DI CONSEGNA** PER L'IMMISSIONE SUL MERCATO DI DERRATE ALIMENTARI DOPO IL SUPERAMENTO DEL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

5.2.1 BASE GIURIDICA PER LA CONSEGNA DI DERRATE ALIMENTARI CHE HANNO SUPERATO IL TMC

Come illustrato nel capitolo 2 della Guida alla riduzione di sprechi alimentari nella datazione di derrate alimentari, in Svizzera il **termine minimo di conservazione** è definito nell'allegato 1 numero 5 dell'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID) come la «data fino alla quale una derrata alimentare **conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione**». La **data di scadenza**, invece, è definita al numero 6 dello stesso allegato come «la data entro la quale la derrata alimentare deve essere consumata. Dopo tale data la derrata alimentare **non può più essere consegnata come tale ai consumatori**» (Spielmann-Prada et al., 2021).

Ai sensi della legislazione alimentare dell'UE, il regolamento (UE) 2021/382 consente l'immissione sul mercato di alimenti oltre il termine minimo di conservazione. In Germania, l'argomento è stato affrontato esplicitamente in una **discussione scientifica del Bundestag**, la quale ha concluso che il margine della normativa consente anche la consegna e la vendita di alimenti oltre il termine minimo di conservazione (Deutscher_Bundestag, 2019). Secondo questa discussione scientifica, anche in Austria vi sarebbe un margine di manovra. In risposta a un'interrogazione parlamentare sugli sprechi alimentari presentata per iscritto, la ministra austriaca per il lavoro, gli affari sociali, la salute e la protezione dei consumatori ha risposto come segue: «*Nel mio ambito di responsabilità, ho fatto in modo che l'immissione di alimenti sul mercato sia*

consentita anche oltre il termine minimo di conservazione, a condizione che ciò sia indicato in etichetta e che siano rispettati tutti gli altri requisiti della legislazione alimentare. La disposizione corrispondente si trova nel decreto sulla divulgazione di informazioni sugli alimenti non confezionati contenenti sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze e su ulteriori disposizioni generali in materia di etichettatura degli alimenti (Decreto sulle informazioni relative agli allergeni, titolo originale: Verordnung über die Weitergabe von Informationen über unverpackte Lebensmittel, die Stoffe oder Erzeugnisse enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und über weitere allgemeine Kennzeichnungsbestimmungen für Lebensmittel, abbreviato in Allergeninformationsverordnung), Gazzetta ufficiale federale (BGBl) II n. 175/2014, modificata dalla BGBl II n. 249/2017». Ciò si evince in particolare dal capitolo 7 del decreto sopra citato: «Per gli alimenti confezionati non è consentito estendere il termine minimo di conservazione. **Se questo è già stato superato, è necessario indicarlo in modo chiaro e comprensibile al momento dell'immissione sul mercato».**

Sulla base di questi principi legali, in un opuscolo con dieci domande e risposte sul termine minimo di conservazione Lebensmittelverband Deutschland⁴³ afferma che «**gli alimenti possono essere venduti anche oltre il termine minimo di conservazione. Il venditore effettua controlli a campione per verificare che il prodotto sia ancora commestibile**».

Questa argomentazione si può applicare anche in Svizzera, sulla base del concetto di controllo autonomo introdotto dall'ODerr (v. cap. 2).

Il responsabile del punto vendita o un'altra persona appositamente formata deve quindi controllare la derrata alimentare in questione (effettuare un controllo visivo nel caso di alimenti confezionati, ma anche dell'odore e del gusto per gli alimenti non confezionati) e, in caso di esito positivo, può vendere l'alimento in questione oltre il termine minimo di conservazione; tuttavia, sullo scaffale o sulla confezione deve essere chiaramente indicato che il TMC è stato superato.

La consegna di derrate alimentari dopo il TMC è ammessa sia secondo la legislazione europea sia secondo quella svizzera, a condizione che non ci sia inganno per i consumatori (v. cap. 6.2). Tuttavia, nella pratica, questo margine di manovra, pur legale e ineccepibile dal punto di vista dell'igiene, è stato poco sfruttato dai rivenditori al dettaglio. In vista dell'auspicato **dimezzamento degli sprechi alimentari entro il 2030**, come richiesto dall'obiettivo di sviluppo sostenibile 12.3, non è accettabile che, per ragioni di politica di mercato, i rivenditori gettino via alimenti sicuri. Pertanto, si definiscono qui di seguito i cosiddetti **TMC+ limiti di consegna entro i quali, secondo l'esperienza, gli alimenti che riportano un TMC non si deteriorano** (v. cap. 6.1). L'applicazione pratica del **TMC+ limiti di consegna** dovrebbe andare di pari passo con l'educazione dei consumatori alla corretta interpretazione della data di scadenza e della data di conservazione, in particolare affinché l'offerta di prodotti con data di conservazione superata sia largamente accettata e i consumatori siano in grado di valutarne le caratteristiche sensoriali (v. cap. 7.2).

Per garantire che i rivenditori e le organizzazioni di beneficenza siano preparati ad applicare nella pratica il **TMC+ limiti di consegna** e a consegnare derrate alimentari che hanno superato tale termine minimo, è necessario assicurarsi che non corrano un rischio maggiore di responsabilità per i prodotti. Le basi legali a tale proposito sono riassunte nel capitolo 3 e mostrano che i rivenditori e le organizzazioni di beneficenza **non corrono un rischio maggiore di responsabilità per i prodotti** con termine minimo di conservazione superato se questi sono **conservati correttamente e sottoposti a controlli visivi periodici** per tutta la durata di conservazione e se **i consumatori sono informati del superamento del termine minimo di conservazione**.

⁴³ <https://www.lebensmittelverband.de/de/publikationen/broschueren-flyer/pb-mindesthaltbarkeitsdatum>

Il presente rapporto fornisce quindi tutte le informazioni di base necessarie per prevenire lo smaltimento di derrate alimentari con termine minimo di conservazione nel commercio all'ingrosso e al dettaglio, se non vi sono indizi visivi e sensoriali di deterioramento.

5.2.2 METODOLOGIA PER LA DETERMINAZIONE DEL *TMC+* LIMITI DI CONSEGNA

Durante la fase di fabbricazione delle derrate alimentari, i produttori ne determinano la conservazione sulla base di test di stoccaggio specifici, della composizione e delle proprietà e di valori empirici. Nel definire la durata di conservazione dei prodotti etichettati con una data di scadenza, l'attenzione è rivolta a garantire la sicurezza alimentare, pertanto per l'intera durata di conservazione dei prodotti devono essere rispettati i criteri di sicurezza alimentare definiti nell'ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI, 2017; allegato 1, parte 1). Per i prodotti che riportano una data di scadenza, con il superamento della stessa non si può escludere il mancato rispetto dei criteri di sicurezza alimentare definiti per legge e quindi un rischio per la salute provocato dai germi patogeni. Per questo motivo, per la data di scadenza non ci sono limiti di tolleranza.

Diverso è invece il caso dei prodotti con termine minimo di conservazione, per i quali le caratteristiche sensoriali sono fondamentali per determinare la conservazione. Per garantire tali criteri di qualità fino alla fine della durata di conservazione, solitamente si calcola un periodo aggiuntivo fino alla data di scadenza, pertanto i prodotti possono essere consumati senza problemi anche per un certo periodo di tempo dopo il termine minimo di conservazione. Per fornire indicazioni sul periodo in cui, per esperienza, gli alimenti possono essere consumati senza esitazione dopo il superamento della termine minimo di conservazione, questo progetto definisce il cosiddetto *TMC+ limite di consegna*.

Il *TMC+ limite di consegna* è definito come il **periodo di tempo successivo al termine minimo di conservazione entro il quale l'esperienza ha dimostrato che gli alimenti non si deteriorano**. Tale *TMC+ limite di consegna* non sostituisce il controllo visivo dei prodotti prima della consegna e quello sensoriale prima del consumo. Lo scopo è piuttosto **facilitare la gestione da parte** dei rivenditori e delle organizzazioni di beneficenza e di **ridurre al minimo il rischio** che gli alimenti si deteriorino prima di raggiungere il consumatore finale e che debbano essere smaltiti sulla base di un controllo visivo.

Il *TMC+ limiti di consegna* sono stati definiti singolarmente per le diverse categorie di alimenti. Come illustrano Spielmann-Prada et al. (2021) in uno schema decisionale per determinare il tipo di datazione degli alimenti (capitolo 3 della Guida alla riduzione di sprechi alimentari nella datazione di derrate alimentari a), **le proprietà e i processi che influenzano la microbiologia** (valore a_w , pH, processo di cottura, sale, zuccheri, maturazione, sostanze antimicrobiche ecc.) rappresentano anche la base per la determinazione del *TMC+ limiti di consegna*. Anche **la composizione specifica, i metodi di trasformazione e le condizioni di conservazione** rivestono un ruolo importante nella deperibilità dei prodotti. Per una prima categorizzazione dei prodotti, gli esperti di sicurezza alimentare della ZHAW hanno stilato i seguenti principi:

- I prodotti con un valore a_w inferiore a **0,86** possono essere classificati come prodotti con una **conservazione molto lunga, pari a un anno**, perché al di sotto di questo valore i microrganismi patogeni e molti organismi di deterioramento non possono più moltiplicarsi. Fa eccezione il deterioramento sensoriale dei prodotti contenenti acidi grassi insaturi, in particolare noci e burro, che sono quindi classificati con una conservabilità di massimo +30 giorni.
- Ai prodotti con un **pH inferiore a 4,5** può essere assegnata una **conservazione relativamente lunga, pari a +120 giorni**, per la consegna dopo il termine minimo di conservazione, visto che al di sotto di questo valore di pH i microrganismi patogeni e molti organismi di deterioramento generalmente non sono in grado di moltiplicarsi.

- I trattamenti termici prolungano la conservazione dei prodotti: i **prodotti UHT possono essere conservati per un anno oltre il termine minimo di conservazione**.
- I prodotti che riportano una **data di scadenza** devono essere ritirati dalla **vendita** dopo il raggiungimento della durata di conservazione e non possono più essere consegnati (v. cap. 2.1).

Per affinare ulteriormente la categorizzazione sulla base dei criteri precedenti, è stata fatta una sintesi delle linee guida già attuate in **Italia** (Balzaretto et al., 2015), **Belgio** (DePraeter and Lefevre, 2017), **Paesi Bassi** (NVWA, 2015) e **Inghilterra** (WRAP, 2020). Le linee guida per le donazioni sopra menzionate assegnano *il TMC+ limiti di consegna* alle diverse categorie di prodotti. In caso di discrepanze tra le singole guide, nel presente rapporto è stato utilizzato, in via cautelativa e a fini sintetici, il **periodo più breve** e, in generale, il *TMC+ limiti di consegna* sono stati arrotondati per difetto al periodo immediatamente inferiore delle categorie qui utilizzate (ad es., i prodotti che nelle linee guida per l'Italia riportano un *TMC+ limite di consegna* di «+1-2 mesi» sono stati attribuiti al gruppo «+30 giorni»). Le linee guida estere sono in uso con successo dal 2015 (I), 2016 (NL) e 2017 (BE, UK) e sono state **legittimate dalle autorità**. L'allegato A contiene le conferme scritte delle organizzazioni di beneficenza rispetto al fatto che dall'introduzione della distribuzione di alimenti oltre il termine minimo di conservazione entro il periodo indicato e nel rispetto dei requisiti di queste linee guida **non sono stati documentati reclami né casi di malattia** e che anche in Svizzera si raccomanda l'utilizzo del *TMC+ limite di consegna*. Ulteriori evidenze sono fornite dai test microbiologici e sensoriali di uno studio condotto in Polonia, che per diverse categorie di prodotti ha identificato una qualità sanitaria e sensoriale stabile fino a diversi mesi dopo il termine minimo di conservazione (Trzaskowska et al., 2020, Zielinska et al., 2020)⁴⁴.

Nella fase finale, il risultato è stato esaminato e ulteriormente sviluppato da **esperti** di sicurezza alimentare della ZHAW, nonché da esperti dell'industria alimentare svizzera e da organizzazioni di beneficenza (Tavolino magico, Tavola svizzera, Partage, Tables du Rhône). La classificazione è stata **verificata e ottimizzata** dagli esperti **in un'analisi di mercato condotta sulla base di circa 300 esempi di prodotti di tutte le categorie alimentari** fissando il termine di conservazione tra la data di verifica in negozio e la data di scadenza e confrontandolo con il *TMC+ limite di consegna* (la documentazione può essere richiesta all'USAV in forma di allegato elettronico). Rispetto alle linee guida estere, alcuni gruppi di prodotti sono stati ulteriormente suddivisi e attribuiti a una durata di conservazione diversa. Le modifiche più importanti sono motivate come segue:

- Per le **uova sode**, il *TMC+ limite di consegna* proposto nelle linee guida estere viene esteso da +6 a **+14 giorni**, con l'aggiunta della condizione che siano **conservate in un luogo fresco a 5 °C**. L'Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP) ha effettuato uno studio con test di conservazione, in seguito al quale le uova sode in commercio si sono dimostrate sicure per tutto il periodo di conservazione di 5 mesi a temperatura ambiente⁴⁵. La conservazione può essere ulteriormente prolungata se sono conservate in frigorifero (BAG, 2002). La raccomandazione è confermata da un grande produttore svizzero di uova che è stato in grado di dimostrare empiricamente la sicurezza delle uova per 45 giorni dalla data di cottura (cioè fino a 15 giorni dopo il TMC) mediante un **monitoraggio di degustazione**. Questo periodo è particolarmente importante dopo la Pasqua, per garantire la distribuzione dei prodotti in eccesso.

⁴⁴ Trzaskowska et al., 2020, e Zielinska et al., 2020, confermano con test microbiologici e sensoriali svolti su 6 diversi gruppi di prodotti (miglio, concentrato di pomodoro, fagioli in salsa di pomodoro, tonno in scatola, paté, panna) che la sicurezza degli alimenti può essere garantita ben oltre il TMC se essi sono conservati correttamente e che anche la qualità sensoriale diminuisce solo lentamente nel corso di diversi mesi. Gli autori raccomandano di stabilire un periodo di almeno un mese durante il quale i gruppi di prodotti interessati possano essere immessi sul mercato senza esitazioni.

⁴⁵ «Il parametro di riferimento utilizzato è l'ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI), la quale stabilisce in un valore di tolleranza che le uova e i prodotti a base di uova non possono contenere più di 100.000 germi aerobi mesofili per grammo». 2002 UFSP

- Per le **uova con guscio (uova crude)**, nella legislazione svizzera (ORI, 2021) all'articolo 54 capoverso 3 (abrogato nella nuova versione dell'ordinanza al momento della traduzione del presente articolo) si stabiliva per la consegna delle uova: «[Le uova crude] devono essere consegnate ai consumatori al massimo 21 giorni dopo la data di deposizione». Poiché le uova in guscio, grazie alle loro **proprietà batteriostatiche o battericide** (alto valore di pH dell'albuma con lisozima e altri ingredienti batteriostatici o battericidi), sono prodotti naturalmente a lunga conservazione si raccomanda un **TMC+ limite di consegna di «TMC+6 giorni»**, con aggiunta dell'indicazione che andrebbero **cotte prima del consumo** o utilizzate per la preparazione di piatti cotti. In questo modo si evita che eventuali salmonelle (molto rare) presenti all'interno dell'uovo (zona del tuorlo) si moltiplichino comportando un rischio per la sicurezza alimentare. Questa raccomandazione corrisponde alla prassi attuale secondo cui tutti i prodotti con termine minimo di conservazione possono essere donati fino a 6 giorni dopo tale termine.
- Per il **latte pastorizzato**, secondo i risultati delle ricerche di mercato condotte nell'ambito della Guida alla datazione di derrate alimentari (Datierungsleitfaden) di Spielmann-Prada et al. (2021), la conservazione del latte pastorizzato varia da 1 (latte intero, pastorizzato) a 4 settimane (latte ESL, cioè extended shelf life o durata di conservazione estesa, altamente pastorizzato o pastorizzato e microfiltrato) a seconda della tecnologia di pastorizzazione, anche se tutti i prodotti riportano una data di scadenza (DS). La pastorizzazione del latte **generalmente elimina i germi patogeni** che possono trovarsi nel latte crudo. Inoltre, la **conservazione in frigorifero** del latte pastorizzato **impedisce lo sviluppo di germi mesofili**, ad esempio le spore mesofile, che sopravvivono alla pastorizzazione e potrebbero causare problemi di salute se si moltiplicano. Di conseguenza nel latte pastorizzato e refrigerato **dominano batteri di deterioramento psicrofili e psicrotolleranti** come pseudomonadi e rappresentanti della famiglia delle *Enterobacteriaceae*, che possono moltiplicarsi a 5 °C e portare al deterioramento del latte. **Questo deterioramento è facilmente riconoscibile sulla base di alterazioni sensoriali** (addensamento, cattivo odore e sapore amaro) e di solito si verifica solo pochi giorni dopo il superamento della DS. Ciò è confermato da uno studio sulla conservazione del latte condotto dall'agenzia austriaca per la salute e la sicurezza alimentare, che si concentra in particolare sul latte ESL (AGES, 2017), nonché da test sulla conservabilità del latte condotti dall'University of Chester, che hanno potuto determinare la sicurezza di tutti i campioni fino a 8 giorni dopo la data di scadenza⁴⁶.
 Le ragioni sopra esposte depongono a favore di una modifica della datazione del latte pastorizzato da DS a TMC, già raccomandata nella Guida alla datazione di derrate alimentari (Datierungsleitfaden) di Spielmann-Prada et al. (2021) per il latte ESL e corrispondente alla prassi comune in Germania (CE, 2018)⁴⁷. Tuttavia, finché i prodotti sono datati con una DS, non è possibile raccomandare un TMC+ limite di consegna.
- I **succhi di frutta e di verdura pastorizzati e le alternative di latte a base vegetale conservati in frigorifero** sono classificati come +120 giorni anziché +360 giorni, in particolare a causa del rischio di *Alicyclobacillus acidophilus* che, pur innocuo per la salute, determina un'alterazione sensoriale negativa del gusto, spesso percepito come quello dei medicinali".

⁴⁶ <https://feedbackglobal.org/no-use-crying-over-spilled-milk/>

⁴⁷ Citazione: «Nel caso del latte "fresco", secondo gli operatori del settore alimentare intervistati, l'industria lattiero-casearia tedesca si è già dichiarata disposta a etichettare il cosiddetto latte ESL (extended shelf life, conservazione estesa), trattato termicamente a temperature fino a 135 °C con o senza microfiltrazione, come "latte fresco a lunga conservazione" con un termine minimo di conservazione di 24 giorni. Secondo le aziende alimentari, se refrigerato, questo latte ESL potrebbe avere una conservazione fino a 40 giorni, cosa che, tuttavia, non sarebbe compatibile con ciò che i consumatori associano con la parola "fresco" sull'etichetta. Pertanto, è stato deciso di comune accordo di limitare il termine minimo di conservazione a un massimo di 24 giorni». (CE, 2018)

- Il **pane** (precotto o già cotto, confezionato) è datato con +14 giorni invece che +30 giorni, poiché solitamente per la distribuzione al consumatore finale è sufficiente un tempo di distribuzione relativamente breve ed è consigliabile congelare il pane per mantenerlo fresco più a lungo.
- Gli **yogurt** sono datati con +30 giorni anziché +6 giorni, visto che il pH basso dovuto alla fermentazione da parte dei **batteri lattici** protegge il prodotto dal deterioramento.
- I **cereali per la prima colazione e i cornflakes** sono stati classificati insieme ai crackers e alle fette biscottate con un TMC di +120 giorni, poiché visto il basso valore a_w non ci si aspetta la crescita di microrganismi in questi prodotti. Inoltre, molti prodotti sono confezionati in atmosfera modificata (MAP), che impedisce le alterazioni sensoriali causate dall'ossidazione.

Il risultato finale è mostrato nella tabella 4. Per le categorie di prodotti elencate, viene proposto un *TMC+ limite di consegna*, in base al quale i prodotti risultano **sicuri in base all'esperienza**, cioè il loro consumo non causa rischi per la salute. Quando si comunica questa tabella, si raccomanda di informare i consumatori che

- **non si possono escludere alterazioni sensoriali nell'aspetto/nella consistenza, nell'odore e nel gusto;**
- le **derrate alimentari devono essere sottoposte a un controllo sensoriale prima del consumo** e devono essere consumate solo se l'aspetto, l'odore e il sapore sono ineccepibili,
- il produttore **non garantisce la qualità del prodotto** dopo il termine minimo di conservazione e non può essere criticato o ritenuto responsabile per difetti sensoriali (EC, 2018).

Per **prodotti con TMC non esplicitamente indicato** o che non possono essere **chiaramente assegnati a una categoria**, si applica al TMC il margine minimo di **+6 giorni**.

I prodotti con **data di scadenza NON possono più essere immessi sul mercato dopo tale data**, a meno che non vengano congelati in condizioni ineccepibili prima dello scadere della conservazione. Fanno eccezione i prodotti per i quali la Guida alla datazione di derrate alimentari (Datierungsleitfaden) di Spielmann-Prada et al. (2021) raccomanda esplicitamente il passaggio da DS a TMC (la DS è indicata con un * nella Tabella).

6 RACCOMANDAZIONI PER LA CONSEGNA DI DERRATE

ALIMENTARI

6.1 RACCOMANDAZIONI GENERALI PER LA CONSEGNA, LA DONAZIONE E IL RICICLAGGIO

La **prima priorità** è quella di attuare **misure preventive** in modo che il minor numero possibile di alimenti raggiunga la scadenza prima della vendita. In particolare, i prodotti dovrebbero essere venduti a prezzo ridotto con un ragionevole anticipo rispetto alla data di scadenza.

Se le misure preventive non sono sufficienti per evitare del tutto le perdite nel negozio, si raccomanda di utilizzare i prodotti

- poco prima del TMC o della DS oppure
- entro *il TMC+ limite di consegna* (Tabella)

come segue:

- **riutilizzo interno** come derrate alimentari (ad es. per i servizi di ristorazione dell'azienda);
- **consegna a organizzazioni di beneficenza** per la redistribuzione;
- **vendita a prezzo ridotto** con relativa caratterizzazione se il TMC è stato superato (internamente o esternamente, ad es. tramite un'app come *Too Good To Go*)
- **consegna ad aziende di trasformazione e di ristorazione** per l'utilizzo come derrate alimentari;
- **consegna al personale;**
- **consegna a organizzazioni di distribuzione** come *food sharing, organizzazioni contro gli sprechi alimentari, ecc.*

In linea di principio, si raccomanda di dare **la preferenza** alle **organizzazioni di beneficenza esenti da imposte** rispetto alla vendita generale ai consumatori, in quanto ciò crea un **valore aggiunto a livello sociale**. L'allegato F contiene una proposta di accordo di responsabilità per la distribuzione alle organizzazioni che si occupano della distribuzione delle derrate alimentari al fine di tutelarsi in conformità con la legge federale sulla responsabilità per danno da prodotti (LRDP).

In alternativa, i prodotti non ancora congelati ma idonei alla congelazione (ad es. pane, carne, formaggio) possono essere congelati prima della data di scadenza **per prolungarne la durata di conservazione**, a condizione che siano ancora in perfette condizioni e che siano stati conservati correttamente per tutta la durata di conservazione (v. cap. 6.3).

Se fino **al raggiungimento del TMC+ limite di consegna** le derrate alimentari **non possono essere consegnate** ai consumatori o alle aziende di trasformazione attraverso i canali di cui sopra nonostante l'applicazione delle **misure preventive di cui al capitolo 7**, si raccomandano le seguenti opzioni di riciclaggio (in ordine di pertinenza):

- 1) **come alimenti per animali**, a condizione che siano adatti per gli animali in questione⁴⁸ e non siano deteriorati;
- 2) smaltimento negli **scarti vegetali** per l'utilizzo in impianti di biogas o compostaggio.

Lo smaltimento nei rifiuti o nelle acque reflue deve essere possibilmente evitato.

Nella Tabella sono elencati i *TMC+ limiti di consegna* per i diversi gruppi di prodotti con termine minimo di conservazione (TMC) o data di scadenza (DC). La metodologia per determinare i limiti di consegna è documentata nel capitolo 5. La temperatura di conservazione indicata si riferisce alla conservazione prima E dopo il TMC. Tuttavia, i prodotti con DS che sono contrassegnati nella tabella con «Surg. +90» possono essere

⁴⁸ Per quanto riguarda la somministrazione di derrate alimentari agli animali da reddito, è necessario osservare in particolare l'ordinanza concernente i sottoprodotti di origine animale (OSOAn), che non consente di somministrare rifiuti alimentari e proteine animali, salvo alcune eccezioni (prodotti a base di latte, ovoprodotti, ecc.).

conservati oltre la DS solo se surgelati (v. cap. 6.3). Per le categorie di prodotti in cui il TMC è contrassegnato con un *, esistono ancora oggi sul mercato prodotti con una DS per i quali, tuttavia, si raccomanda il passaggio a un TMC con un corrispondente *TMC+ limite di consegna* (Spielmann-Prada et al., 2021).

Tabella 4: TMC+ limiti di consegna per diversi gruppi di prodotti con termine minimo di conservazione (TMC) o data di scadenza (DC). L'elenco non è esaustivo. **Per i prodotti non riportati nella tabella e contrassegnati con un TMC, si applica il principio TMC+6 giorni.** Per la proposta di etichetta v. Figura 6 nell'allegato J.

ESL = Extended Shelf Life, DA = derrata alimentare, Surg.= surgelato, TA= temperatura ambiente

Categorie	Sottocategorie	Conservare a	Limiti di consegna per un consumo senza rischi	
			TMC o DS	Giorni
Bevande senza alcool	Succhi di frutta e di verdure, alternative vegetali al latte, refrigerati	5 °C	TMC	+30
	Succhi di frutta e di verdure, alternative vegetali al latte, non refrigerati	TA	TMC	+120
	Bevande zuccherate, acqua minerale	TA	TMC	+120
	Caffè (in grani, in polvere); tè e infusi (secchi, in bustina o sfusi)	TA	TMC	+360
Frutta e verdura	sterilizzate (conservate)	TA	TMC	+360
	sterilizzate o scaldate ad alta temperatura, in olio o marinate	TA	TMC	+120
	secche	TA	TMC	+120
	fermentate e/o in salamoia (salata o acida)	5 °C	TMC	+30
	crude e/o trasformate, senza conservazione		senza data: controllo visivo	
Cereali e altri alimenti secchi	Farine, fecola e amido	TA	TMC	+360
	Pasta, riso, (pseudo)cereali secchi	TA	TMC	+360
	Prodotti a base di patate e altri prodotti secchi	TA	TMC	+360
Pane, fiocchi di cereali e cereali per la colazione	Miscele di muesli, cereali per la colazione, cornflakes, fiocchi di cereali	TA	TMC	+120
	Pane croccante, fette biscottate, crackers e gallette	TA	TMC	+120
	Pane e prodotti di panetteria	TA	TMC	+14
Grassi e oli	Grassi e oli	TA	TMC	+120
	Salse contenenti grassi (cremose e liquide), non refrigerate	TA	TMC	+120
	Salse contenenti grassi (cremose e liquide), refrigerate	5 °C	TMC*	+30
Latte e latticini (anche prodotti sostituiti)	Latte in polvere, latte condensato	TA	TMC	+120
	Formaggio fuso	TA	TMC	+120
	Latte UHT e bevande a base di latte UHT, non refrigerate	TA	TMC	+30
	Burro, sostituti del burro	5 °C	TMC*	+30
	Latticini UHT e scaldati ad alta temperatura, refrigerati	5 °C	TMC*	+30
	Latte pastorizzato (ESL)	5 °C	TMC*	+6
	Latte pastorizzato e latticini	5 °C	DS	0
	Latticini fermentati o prodotti fermentati a base di panna, yogurt	5 °C	TMC*	+14
	Sostituti vegetali dello yogurt	5 °C	TMC*	+14
	Formaggio a pasta dura e semidura	5 °C	TMC*	+30
	<i>Eccezioni: formaggio grattugiato, miscela per fondue</i>	5 °C	DS	cong. +90
	Formaggio a pasta molle con una durata di conservazione > 1 mese	5 °C	TMC*	+14
	Formaggio fresco, quark con una durata di conservazione > 1 mese	5 °C	TMC*	+30
<i>Eccezioni: formaggi con una durata di conservazione < 1 mese, per esempio mozzarella, ricotta, formaggio a pasta molle al latte crudo</i>	5 °C	DS	cong. +90	
Uova	Uova in guscio crude, in vaschetta	5 °C	TMC	+6
	Uova in guscio cotte	TA	TMC	+14
Carne, prodotti a base di carne e affettati	Conservate di carne non refrigerate	TA	TMC	+120
	Prodotti di carne secca a lunga conservazione	TA	TMC	+30
	Prodotti di carne salmistrata, interi	TA	TMC	+30
	Salsicce crude, in fette o da spalmare (da mangiare crude)	5 °C	TMC	+30
	Prodotti salmistrati crudi e affettati crudi, in fette (da mangiare crudi)	5 °C	TMC	+14
	Salsicce crude (ad es. schübli), da cuocere	5 °C	DS	cong. +90
	Prodotti salmistrati cotti, interi o a pezzi	5 °C	DS	cong. +90
	Salsicce cotte e insaccati cotti, salsicce bollite	5 °C	DS	cong. +90
	Carne fresca e interiora, crude	5 °C	DS	cong. +90
Pesce e prodotti a base di pesce, frutti di mare	Conservate di pesce e di frutti di mare	TA	TMC	+360
	Prodotti a base di pesce e di frutti di mare, cotti/non cotti o in salamoia	5 °C	DS	cong. +90
	Pesce e frutti di mare crudi	5 °C	DS	cong. +90
Piatti pronti e prodotti convenienza (incl. piatti pronti vegetariani e vegani)	piatti pronti (già porzionati)	5 °C	DS	cong. +90
	da cuocere (da cucinare in padella, bollire o friggere)	5 °C	DS	cong. +90
	istantanei (da mescolare con altri alimenti, generalmente un liquido caldo)	5 °C	DS	cong. +90
	da riscaldare (da scaldare e consumare direttamente)	5 °C	DS	cong. +90
	pronti al consumo (da consumare direttamente)	5 °C	DS	cong. +90
Dolci	Zucchero, edulcoranti, miele, confetture, paste da spalmare zuccherate, sciroppi, caramello, paste a base di zucchero	TA	TMC	+360
	<i>Eccezioni: paste a base di frutta a guscio, marzapane</i>	TA	TMC	+30
	Cioccolato e prodotti a base di cacao	TA	TMC	+360
	<i>Eccezioni: cioccolato ripieno alla crema</i>	TA	TMC	+30
	Articoli di biscotteria (biscotti, pan di Spagna, panpepato, waffle) (in generale senza ripieno, si conservano per almeno 1 mese se in condizioni di conservazione adeguate)	TA	TMC	+30
	Prodotti di panetteria fine con o senza ripieno a base di zucchero (torte, stollen, piccola pasticceria, confetteria, dolci di pasta sfoglia)	TA	TMC	+6
	Articoli di pasticceria (torte, tortine, tarlette ripiene) (ripieno crudo, solitamente a base di crema o panna)	5 °C	DS	cong. +90
	Crema e budini	5 °C	DS	cong. +90
Varie	Prodotti surgelati	C	TMC	cong. +90
	Sale e spezie	TA	TMC	+360
	Aceto	TA	TMC	+360
	Frutta a guscio, semi, noci (evt. salati) e paste da spalmare salate	TA	TMC	+30
	Patatine e snack al forno, salatini, stuzzichini salati a lunga conservazione	TA	TMC	+30

*Si auspica il passaggio al TMC, ma attualmente alcuni articoli riportano ancora la DS.

6.2 CARATTERIZZAZIONE DEI PRODOTTI DOPO IL TMC

Le derrate alimentari per cui il TMC è stato superato possono essere vendute o consegnate ai consumatori per la durata *TMC+* del *limite di consegna* definito nella Tabella (da 6 a 360 giorni dopo il TMC). In questo caso, **i consumatori devono essere informati in modo trasparente.**

Chi immette sul mercato i prodotti è tenuto pertanto a caratterizzare adeguatamente quelli self-service che al momento dell'immissione hanno superato il TMC **indicando che il TMC è scaduto** (ad esempio «TMC scaduto») e **per quanto tempo il prodotto può essere ancora consumato dopo il TMC.** Il periodo di tempo corrispondente (*TMC+limite di consegna*) può essere ricavato dalla Tabella .

Nella comunicazione ai consumatori, per i periodi superiori a 14 giorni la persona che immette il prodotto sul mercato dovrebbe utilizzare di preferenza l'indicazione in mesi, perché facilita la corretta interpretazione (ad es., «consumare entro 6/14 giorni oppure 1/3/12 mesi dal TMC» oppure «TMC +6/14 giorni» / «TMC +1/3/12 mesi»). Per **evitare di ingannare i consumatori**, queste indicazioni devono essere sempre ben visibili. Si raccomanda inoltre di far presente che prima di consumare il prodotto è necessario verificare con i propri sensi se è ancora buono (ad es. «**annusa, osserva, assaggia prima di consumare il prodotto**»).

Le rispettive informazioni sono apposte **sui singoli prodotti** (ad es. mediante un adesivo – **dichiarazione singola**; per le proposte si veda la Figura 6 nell'allegato J), oppure comunicate in generale in un luogo ben visibile (ad es. mediante un'**etichetta sullo scaffale, un volantino o un cartello**). Per i prodotti **in vendita sfusa è sufficiente apporre nel punto in cui sono esposti un avviso ben visibile per indicare che il TMC è stato superato** (ad es. con un espositore da tavolo o un cartello). Queste raccomandazioni sono state ricavate dalle basi legali del capitolo 2.3.1.

Dopo la scadenza del *TMC+ limite di consegna*, si presume che gli alimenti non siano più adatti al consumo umano (art. 7 cpv. 2 lett. b LDerr) e non possono più essere consegnati. Tuttavia, se non c'è stato tempo per consegnare i prodotti prima del raggiungimento del termine di consegna *TMC+* e i prodotti sono ancora sicuri (ad es. nel caso di un lotto di produzione più grande o non correttamente etichettato), è possibile **richiedere al produttore un'estensione scritta della durata di conservazione** (v. cap. 8, domanda 2).

In alternativa, la persona che immette il prodotto sul mercato può **estendere il TMC nell'ambito del controllo autonomo**. In questo caso, **il TMC deve essere modificato su ogni prodotto.**

Come principio generale, le derrate alimentari dovrebbero essere sempre consegnate ai consumatori il più fresche possibile, in modo da garantire loro un periodo di consumo quanto più lungo possibile: il prodotto deve essere consegnato dopo il TMC originario solo se non è stato possibile farlo prima.

6.3 CONGELAZIONE PER PROLUNGARE LA CONSERVABILITÀ

In generale, per prolungarne la durata di conservazione, le derrate alimentari **adatte alla congelazione che riportano una DS o un TMC**, in particolare i prodotti a base di carne, possono essere **congelate al più tardi il giorno della data di scadenza**, purché siano ancora in perfetto stato. Questa possibilità è **coerente con la prassi europea**, riportata in particolare nei seguenti documenti:

- Raccomandazione contenuta nella Guida dell'EFSA sulle donazioni di alimenti, pag. 15. (Koutsoumanis et al., 2018),
- Raccomandazione contenuta nella Guida del Regno Unito sull'etichettatura degli alimenti ridistribuiti, pag. 9; si veda anche l'allegato G del presente documento (WRAP, 2020),
- Raccomandazione contenuta nella guida per le donazioni di cibo nei paesi scandinavi, p. 39–40 (Gram-Hanssen et al., 2016) -> fino a 2 mesi dopo la data di congelazione,
- Raccomandazione contenuta nel Manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative in Italia, pag. 30. (Balzaretto et al., 2015)

Anche il **diritto svizzero** prevede la surgelazione delle derrate alimentari fino alla data di scadenza per prolungarne la durata (v. cap. 2.1). Vanno tuttavia soddisfatte le condizioni indicate di seguito.

- Assicurarsi che le derrate alimentari siano state **conservate correttamente**, che **siano di qualità ineccepibile e usuale nel commercio e con il necessario grado di freschezza**⁴⁹, e che inoltre siano adatte al processo di surgelazione (ad es. fare riferimento alle istruzioni del produttore).
- Assicurarsi che il prodotto non sia stato già congelato e scongelato.
- Garantire la **sicurezza alimentare** in ogni momento.
- Il **processo di surgelazione raggiunge una temperatura di -18° C** e deve **iniziare** dopo l'orario di chiusura del negozio il giorno in cui viene raggiunta la data di scadenza, nonché essere eseguito in modo rapido e controllato. Il prodotto deve essere conservato in modo permanente in una normale cella frigorifera a -18 °C.
- Alla precedente DS o al precedente TMC va aggiunto **un nuovo TMC** o la **data di surgelazione e un ulteriore periodo di conservazione (ad esempio 90 giorni)** (v. all. J).
- Se non già presenti sull'imballaggio, devono essere apposte **nuove istruzioni** per la **conservazione e l'uso / la preparazione** del prodotto (indicando che **dopo lo scongelamento non deve essere ricongelato** e deve essere **consumato subito**⁵⁰). Di preferenza, si consiglia di **scongelerare il prodotto in frigorifero**.

Nell'attuazione pratica, va evitato anche l'inganno per il consumatore: una soluzione può essere ad esempio un adesivo. In particolare, è necessario assicurarsi che

- le informazioni presenti sull'imballaggio e necessarie per legge non vengano coperte;
- i prodotti in vendita sfusa per i quali cambia la modalità di vendita siano dotati di un nuovo imballaggio con tutte le informazioni necessarie per legge.

L'allegato J contiene una proposta per le organizzazioni di beneficenza. Si raccomanda inoltre di barrare sull'imballaggio la vecchia data di scadenza e la vecchia temperatura di conservazione. Un elenco di prodotti adatti al congelamento è disponibile nella Tabella .

6.4 RACCOMANDAZIONE PER LA CONSEGNA DI «PRODOTTI ULTRA FRESCHI».

I prodotti contrassegnati con una data di scadenza e non adatti al congelamento in conformità al capitolo 6.3 (qui chiamati «prodotti ultra freschi»⁵¹) non possono più essere immessi sul mercato dopo la data di scadenza. Per questo motivo, in passato, su molti prodotti era indicato il termine di vendita: in questo modo era possibile utilizzare il margine di tempo tra la data di vendita e quella di scadenza per la distribuzione in forma di donazione. Ai consumatori veniva quindi concesso un margine di tempo per il consumo, che poteva essere sfruttato anche per donare prodotti a organizzazioni di beneficenza.

⁴⁹ L'articolo 25 capoverso 1 ORI stabilisce che le derrate alimentari di qualità ineccepibile e usuale nel commercio e con il necessario grado di freschezza possono essere surgelate per prolungarne la conservabilità o aumentarne la sicurezza igienico-batterologica. Ciò richiede competenze decisionali e la garanzia che il prodotto sia stato conservato correttamente per tutta la sua durata di conservazione. Il capoverso 4 stabilisce inoltre che i prodotti surgelati devono essere preimballati, ad eccezione dei prodotti greggi o intermedi, destinati alla trasformazione industriale o artigianale.

⁵⁰ La dicitura «subito» è in genere preferita dalle autorità di esecuzione in quanto la dicitura «entro 24 ore» corrisponde a un prolungamento minimo della data scadenza, e pertanto non è conforme alle attuali basi legali.

⁵¹ Bischofszell Nahrungsmittel AG (BINA) definisce i «prodotti ultra freschi» come «insalate e pietanze con una breve durata di conservazione, preparati con cura e senza additivi. Si tratta inoltre di prodotti pronti al consumo oppure pronti in poco tempo per essere consumati comodamente in viaggio o a casa.» (<https://www.migrosindustrie.ch/ffb-group/it/>).

L'**eliminazione della data di vendita** dall'imballaggio da un lato ha senso per evitare che i consumatori interpretino erroneamente i termini di conservazione (WRAP, 2019) ma, dall'altro, **limita la possibilità di donare i prodotti a organizzazioni di beneficenza**, in quanto possono essere offerti nei negozi fino alla data di scadenza⁵². Inoltre, senza una nuova soluzione, c'è il **rischio di un aumento degli sprechi alimentari nelle famiglie**, perché ai consumatori **non è garantito un termine di consumo adeguato dopo l'acquisto** (se un prodotto viene acquistato poco prima della chiusura del negozio il giorno della data di scadenza, rimangono solo poche ore per consumarlo). **È quindi necessaria una nuova soluzione per ridurre al minimo le perdite di «prodotti ultra freschi» con data di scadenza nel commercio al dettaglio.**

Una possibile soluzione è stabilire internamente all'azienda **una data di vendita dei prodotti all'interno del sistema di gestione elettronica degli stessi**: pur non essendo stampata sull'imballaggio, essa permetterebbe di **rimuovere i prodotti dalla vendita regolare almeno un giorno prima della data di scadenza** e di **garantirne la distribuzione** attraverso un altro canale (v. cap. 6.1). L'introduzione di una «data di vendita interna» **previene innanzitutto lo spreco** dei «prodotti ultra freschi» **nel commercio al dettaglio e riduce inoltre lo smaltimento di tali prodotti in ambito domestico**, garantendo ai consumatori un **periodo minimo di consumo** (per le possibili soluzioni, v. all. I).

Ai fini dell'attuazione pratica di una «data di vendita interna» per i «prodotti ultra freschi», si raccomanda di **integrarla in una linea guida di settore**. In questo modo è possibile creare una soluzione ottimale a livello settoriale, anche se per i singoli negozi sarebbe più interessante, in termini di economia di mercato, mantenere i prodotti sugli scaffali fino alla data di scadenza. Si raccomanda di sviluppare una soluzione adeguata insieme alle parti interessate in un **progetto successivo**.

Le possibilità di riciclaggio e redistribuzione raccomandate e riassunte nel capitolo 6.1 si applicano anche ai «prodotti ultra freschi».

6.5 PIATTI PRONTI REFRIGERATI E PIATTI PREPARATI AL MOMENTO

La varietà di piatti preparati che prevedono la conservazione in frigorifero è molto ampia: alla luce dei numerosi metodi di preparazione utilizzati dal produttore e dei diversi metodi di trasformazione utilizzati dal consumatore o dall'azienda di ristorazione, sono necessarie ulteriori indagini approfondite per poter formulare raccomandazioni specifiche per la consegna diretta di piatti preparati e refrigerati. Per questo motivo, in questa sezione vengono fornite solo alcune informazioni di natura generale.

È complesso valutare l'ineccepibilità microbiologica dei piatti preparati e refrigerati: in caso di dubbio, la **priorità assoluta va data alla sicurezza alimentare**. Nei casi particolarmente critici non ci si può affidare **solo ai sensi**: la maggior parte dei prodotti di questa categoria sono etichettati con una data di scadenza (DS) e la durata di conservazione è breve. Per alcuni prodotti la conservabilità è troppo breve per poterli redistribuire senza rischi. Per molti dei prodotti e dei piatti in questione, il surgelamento prima della data di scadenza e in condizioni ineccepibili può prolungarne la conservabilità, consentendone la redistribuzione (v. cap. 6.3 e Tabella). In alcuni Paesi dell'UE, per esempio in Finlandia, le linee guida per la donazione di alimenti forniscono raccomandazioni specifiche per la distribuzione di alimenti preparati dalle aziende di ristorazione al personale e alle organizzazioni di distribuzione⁵³.

⁵² Secondo le informazioni fornite oralmente da Alex Stähli, direttore di Tavolino magico, le donazioni di alimenti da parte di Coop sono diminuite notevolmente da quando Coop ha eliminato la data di vendita.

⁵³ Citazione dalle linee guida finlandesi per la donazione di alimenti: «An operator who offers self service food to the customers must ensure that the food is **served for not more than four hours**. Il cibo che è stato servito una volta **non può essere servito di nuovo**. Instead of throwing away and wasting food, such food **can be donated either immediately**

Per evitare gli sprechi alimentari, nelle aziende di gastronomia è generalmente consigliabile proporre al personale, **agli ospiti e agli altri consumatori di portare via le pietanze** indicando loro che sono «per il consumo immediato» **fino a quando vengono servite** (o fino a che il buffet è aperto). È poi responsabilità del consumatore consumare i prodotti in tempo utile. Le informazioni sulla regolamentazione delle questioni relative alla responsabilità nella consegna di derrate alimentari ai consumatori e alle organizzazioni di distribuzione sono disponibili nel capitolo 3.

6.6 CONSEGNA DI DERRATE ALIMENTARI SENZA DATA

6.6.1 FRUTTA E VERDURA NON TRASFORMATA

I prodotti naturali non trasformati che non sono caratterizzati con una data devono essere sottoposti a un controllo **visivo e olfattivo** prima di essere consegnati alle organizzazioni di ridistribuzione e ai consumatori, per garantire che **non siano deteriorati** (non marci, ammuffiti, passati, ecc.) e non abbiano un sapore strano. Se in un imballaggio o contenitore sono presenti più prodotti, quelli deteriorati dovrebbero essere **eliminati** e i prodotti rimanenti in condizioni ineccepibili dovrebbero essere venduti o consegnati per evitare sprechi alimentari (v. l'argomentazione nel cap. 2.1).

6.6.2 PANE E PRODOTTI DI PANETTERIA NON REFRIGERATI

Il pane in vendita sfusa e i prodotti da forno non refrigerati devono essere sottoposti a un controllo **visivo e olfattivo** per verificare che **non siano deteriorati**. I prodotti con muffa visibile devono essere smaltiti interamente, poiché la muffa sul pane e sui prodotti da forno comporta il rischio di formazione di micotossine.

Si raccomanda di suggerire ai consumatori **ricette creative** per utilizzare il pane non più fresco, ad esempio: inumidire il pane duro e cuocerlo in forno, farlo biscottare e utilizzarlo come pangrattato o crostini, integrandolo nelle pietanze per evitare gli sprechi.

Se vi sono o possono essere create facilmente possibilità di **congelare** il pane, è raccomandabile farlo (cap. 6.3), in modo da conservarne più a lungo le sostanze nutritive e la qualità. L'esperienza ha dimostrato che il pane riacquista la freschezza se viene poi scaldato nel tostapane o in forno a bassa temperatura.

Le istruzioni per la dichiarazione degli allergeni sono riportate nel capitolo 6.7.

6.7 DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI E DEGLI ALLERGENI IN CASO DI DONAZIONE DI PRODOTTI NON CONFEZIONATI

Alla consegna delle derrate alimentari devono essere dichiarati gli allergeni specifici del prodotto (v. cap. 2.3.1). Ciò garantisce che i soggetti allergici abbiano tutte le informazioni necessarie per poter consumare prodotti adeguati e che non debbano limitarsi più del necessario nella scelta dei prodotti a causa di una mancanza di informazioni.

Anche nel caso delle donazioni di alimenti è quindi necessario garantire che le informazioni per la dichiarazione degli allergeni specifici del prodotto accompagnino il prodotto stesso. Al punto di consegna deve essere indicato per iscritto che le informazioni sugli allergeni possono essere richieste a voce e il personale di vendita deve disporre della documentazione sui possibili allergeni.

while hot or on the same day after fast cooling (to 6 degrees in 4 hours) **to staff or to food aid**, if the food is **faultless according to sensory evaluation** and it has been kept on a **serving station** at a temperature of **at least 60 degrees...**
Fonte: <http://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:902211/ATTACHMENT02.pdf>

6.8 CONSEGNA DI PRODOTTI NON ETICHETTATI O ETICHETTATI IN MODO ERRATO

Correggere un'etichettatura errata comporta un lavoro aggiuntivo che però a sua volta può evitare inutili perdite di cibo e **creare un valore aggiunto** anche a **livello sociale**.

Il modo più semplice per ottemperare all'obbligo di fornire informazioni quando si consegnano derrate alimentari non etichettate o etichettate in modo errato è quello di **allegare una foglio aggiuntivo o di errata corrige**. Per ragioni di immagine, questa misura non sempre è adatta per i regolari canali di distribuzione, ma andrebbe sempre privilegiata rispetto allo smaltimento dei prodotti. In alternativa, in futuro le **informazioni corrette** potrebbero essere rese disponibili anche in formato digitale su un sito web⁵⁴ **accessibile tramite un adesivo con un codice QR corrispondente**⁵⁵. Un'altra possibilità è consegnare gli alimenti **in vendita sfusa**, indicando gli allergeni in forma scritta od orale⁵⁶ (per la base legale, v. cap. 2.3.1).

6.9 DATA DI SCADENZA SCADUTA

I prodotti con una data di scadenza scaduta non possono più essere immessi sul mercato perché possono rappresentare un rischio per la salute. Tuttavia, i prodotti che riportano una data di scadenza possono essere congelati il giorno PRIMA del suo superamento e quindi etichettati con un'estensione della data, se allo stesso tempo è garantita la sicurezza alimentare nell'ambito del controllo autonomo (v. cap. 6.3).

6.10 PRODOTTI NON ADATTI ALLE DONAZIONI DI DERRATE ALIMENTARI

In Svizzera e nell'UE esistono restrizioni alla consegna di determinate derrate alimentari. Per gli alimenti per lattanti e per gli alimenti a fini medici speciali (FSMP) sviluppati per le esigenze nutrizionali dei lattanti è vietata la pubblicità. In Svizzera, i requisiti sono disciplinati dall'articolo 41 ODerr. L'articolo 41 capoverso 4 ODerr vieta in particolare la distribuzione gratuita di alimenti per lattanti alla popolazione.

L'articolo 10 del regolamento delegato (UE) 2016/128 della Commissione del 25 settembre 2015 che integra il regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni specifiche di composizione e di informazione per le formule per lattanti e le formule di proseguimento e per quanto riguarda le prescrizioni relative alle informazioni sull'alimentazione del lattante e del bambino nella prima infanzia stabilisce che anche la consegna gratuita di questi prodotti è da considerarsi pubblicità. Per i prodotti a fini medici speciali, l'articolo 8 capoverso 6 del regolamento delegato (UE) n. 2016/128 specifica chiaramente: *I produttori e i distributori di alimenti a fini medici speciali sviluppati per soddisfare le esigenze nutrizionali dei lattanti non devono offrire direttamente al pubblico o alle donne incinte, alle madri e ai membri delle famiglie prodotti gratuiti o a basso prezzo, campioni o altri omaggi.*

Sulla base dei suddetti articoli, gli alimenti per lattanti e gli alimenti a fini medici speciali sviluppati per le esigenze nutrizionali dei lattanti (i cosiddetti alimenti a fini medici speciali per lattanti) dal punto di vista della legislazione alimentare non possono essere distribuiti come donazioni alimentari.

La distribuzione di stimolanti (prodotti da fumo, bevande alcoliche) dovrebbe essere evitata per motivi di politica sanitaria.

⁵⁴ Potrebbe essere attuata una **soluzione simile** a quella resa possibile dalla **modifica dell'articolo 12 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr) a seguito della pandemia di COVID-19**.

⁵⁵ La correzione sul sito web del prodotto presenta uno sforzo minore perché permette di non rietichettare con un codice QR i singoli prodotti interessati, tuttavia presenta lo svantaggio di non poter limitare la correzione delle informazioni a un singolo lotto, cosa che invece si può garantire utilizzando un codice QR.

⁵⁶ L'informazione deve essere fornita per iscritto. Può essere trasmessa anche oralmente, se è chiaramente indicato per iscritto che possono essere richieste informazioni in forma orale, ma il personale deve comunque disporre di informazioni scritte.

7 MISURE PREVENTIVE

7.1 EVITARE LE ECCELENZE ALIMENTARI ALLA FONTE

In linea di principio, si dovrebbe cercare di evitare le eccedenze nella produzione e nell'acquisto di prodotti e nella preparazione dei pasti. A questo scopo è possibile ottimizzare da un lato la gestione delle derrate alimentari (previsioni, calcolo delle quantità, ecc., anche ad es. con strumenti professionali come quelli sviluppati da *Prognosix*⁵⁷) e, dall'altro, è possibile ridimensionare e adeguare l'assortimento con giudizio. La comunicazione con il consumatore è fondamentale e di solito può trasformare il rischio di una perdita di immagine in un'opportunità di guadagno di immagine: ad esempio, un assortimento ridotto di pochi prodotti appena sfornati la sera e di pane integrale a lunga conservazione, abbinato a uno scaffale «fresco di ieri», contribuisce a dare credibilità alla sostenibilità di una panetteria. Per un buffet, è possibile ridurre le eccedenze offrendo i prodotti di breve durata nell'ultima ora prima della chiusura dello stesso solo su ordinazione. Si tratta di misure che, oltre a prevenire le perdite alimentari in azienda, hanno anche un effetto di sensibilizzazione sui consumatori.

7.2 SENSIBILIZZARE I CONSUMATORI

Interpretare correttamente i termini di scadenza e saper valutare se un alimento è ancora commestibile richiede conoscenza ed esperienza: queste competenze dovrebbero essere già insegnate a scuola, sia a livello teorico (ad es., microbiologia) sia pratico (ad es., lezioni di economia domestica). Sarebbe opportuno integrare in modo concreto obiettivi di apprendimento di questo tipo nei piani di studio.

⁵⁷ <https://prognosix.ch/>

8 DOMANDE FREQUENTI E RISPOSTE (FAQ)

Il seguente catalogo di domande e risposte è una versione riveduta della guida per potenziali donatori di alimenti nel commercio all'ingrosso e dell'industria (FIAL & SWISSCOFEL, 2015).

N.	Domanda	Risposta/interpretazione	Base legale / Riferimento:
1	È possibile consegnare ai consumatori derrate alimentari preimballate oltre la data di scadenza («da consumare entro»)?	No , consegnare prodotti oltre la data di scadenza è esplicitamente vietato.	Allegato 1 n. 6 OID
2	Possono essere consegnate ai consumatori derrate alimentari preimballate oltre il termine minimo di conservazione (TMC) («da consumare preferibilmente entro»)?	<p>Sì, purché sia rispettato il principio del controllo autonomo. Si raccomanda di applicare il TMC+ limiti di consegna riportati nella Tabella oppure di richiedere al fabbricante un'estensione scritta della conservabilità. A tal fine, chi immette il prodotto sul mercato deve richiedere al fabbricante un prolungamento scritto della conservazione, il quale a sua volta lo determina sulla base della propria responsabilità e di criteri basati sul rischio.</p> <p>Un'avvertenza, chiaramente visibile al destinatario, deve indicare che il TMC è stato superato e che non si possono escludere alterazioni delle caratteristiche sensoriali.</p>	Allegato 1 n. 5 OID Art. 36 ODerr Art. 83 ODerr (Rintracciabilità)
3	Tale prolungamento scritto della conservazione deve essere reso accessibile anche ai consumatori?	No, chi immette il prodotto sul mercato / l'organizzazione umanitaria deve comunicare per iscritto solo la data finale prolungata. Ma chi immette il prodotto sul mercato è responsabile del fatto che tale prolungamento scritto possa essere presentato su richiesta delle autorità o dei consumatori.	Art. 83 ODerr (Rintracciabilità) Art. 39 ODerr (Vendita sfusa)
4	Il fabbricante può prolungare la conservazione in maniera generale per determinati gruppi di prodotti (ad es. +3 mesi per le conserve)?	No, va sempre effettuata una valutazione del prodotto e della data in ogni singolo caso concreto (vi è una differenza tra un'ananas in scatola che ha 5 anni e ravioli in scatola di 1 anno).	

N.	Domanda	Risposta / interpretazione	Base giuridica / Riferimento
5	<p>È possibile consegnare prodotti con errori di etichettatura innocui per la salute? Per esempio se il contenuto non corrisponde alle seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il rapporto di miscelazione dei componenti • l'indicazione QUID dichiarata in % • la quantità dichiarata (g/ml) • il valore nutritivo • il Paese di produzione 	<p>Sì, si applica lo stesso principio del prolungamento del TMC: se l'indicazione errata viene corretta con quella esatta attraverso una dichiarazione scritta supplementare apportata sul prodotto o nel punto in cui esso viene venduto, in linea di principio ciò è ammesso.</p>	
6	<p>È possibile consegnare derrate alimentari preimballate in imballaggi neutri (ad es. prodotti sperimentali o di serie 0 imballati in modo neutro) se a chi immette il prodotto sul mercato vengono fornite tutte le informazioni richieste dalla legge nei documenti commerciali?</p>	<p>Sì, ma in questo la persona che immette il prodotto sul mercato / l'organizzazione umanitaria deve fornire i dettagli completi della dichiarazione obbligatoria in forma scritta (ad es.: foglio illustrativo, etichetta aggiuntiva) per ogni singola unità (sacchetto, flacone).</p>	<p>Art. 40 ODerr (semilavorati)</p>
7	<p>Come sono trattati i casi in cui il prodotto diverge dalla ricetta / vi è una dichiarazione errata e i casi riguardano gli allergeni?</p>	<p>Poiché gli allergeni sono pericolosi per la salute, si raccomanda di valutare con attenzione ogni singolo caso. Se la divergenza viene corretta con una dichiarazione scritta supplementare sul prodotto, in linea di principio ciò è ammesso. Una semplice correzione nel punto di vendita non è sufficiente a causa della pericolosità per la salute.</p>	<p>Art. 10 e OID11 Art. 83 ODerr (Rintracciabilità) OCDerr, art. 39 (riguarda la vendita sfusa)</p>

9 COMUNICAZIONE PER GRUPPI TARGET SPECIFICI

Affinché queste linee guida possano contribuire a evitare le perdite alimentari, devono essere applicate dai diversi soggetti interessati, in particolare fabbricanti, rivenditori al dettaglio, personale di vendita, organizzazioni di beneficenza e di distribuzione e consumatori. Ciò richiede una comunicazione mirata ai diversi gruppi target. Di seguito sono riportate alcune idee che possono favorire tale comunicazione e la messa a disposizione di informazioni pratiche.

- **Presentazione visivamente e graficamente accattivante dei consigli pratici per i diversi gruppi target**, in particolare per i donatori di prodotti (fabbricanti, rivenditori, personale di vendita), le organizzazioni di beneficenza (dipendenti della logistica e volontari dei punti di distribuzione) e i consumatori (destinatari di prodotti surgelati e prodotti con TMC superato).
- Tabella semplice e **di facile comprensione** con la distinzione delle categorie di prodotti a cui è assegnato un *TMC+ limite di consegna* specifico (6, 14, 30, 120, 360 giorni), eventualmente resa ancora più chiara da **foto** e istruzioni per la conservazione⁵⁸. **Per semplicità, le categorie di prodotti possono essere riassunte** in modo tale che il *TMC+ limiti di consegna* dei prodotti interessati siano **uguali o inferiori** a quelli della Tabella .
- Caratterizzazione dei prodotti immessi sul mercato dopo il TMC con un **adesivo** che definisce il TMC+ limite di consegna (6, 14, 30, 120, 360 giorni, ad es. con un codice colore). L'adesivo può essere applicato dalla persona che immette il prodotto sul mercato o dall'organizzazione di beneficenza. Un ulteriore consiglio da dare è quello di usare i propri sensi «annusa, osserva, assaggia» per giudicare se il prodotto è ancora commestibile.

Esempio di consiglio da Too Good To Go (www.toogoodtogo.ch) di utilizzare i propri sensi per valutare i prodotti:



- **App** con *TMC+ limiti di consegna* specifici per prodotto e informazioni sulla conservazione, lo stoccaggio e le caratteristiche sensoriali dei singoli gruppi di prodotti: un codice QR o a barre apposto sui prodotti allo scadere della data porta a un sito web⁵⁹ su cui sono elencate informazioni specifiche per i singoli gruppi di prodotti, ad esempio come conservare al meglio i prodotti, quali segni di deterioramento devono essere presi in considerazione per valutarne la freschezza, cosa si deve osservare dopo l'apertura e come i prodotti possono essere riutilizzati in modo creativo (ad es., inumidire il pane duro e scaldarlo in forno, in presenza di muffa, per il formaggio a pasta dura basta eliminare i punti interessati, quello a pasta molle va gettato via etc.). La codifica sui prodotti dovrebbe essere specifica per la rispettiva categoria, in modo che il consumatore sia indirizzato direttamente alle informazioni pertinenti sul prodotto. Con una funzione di ricerca, dovrebbe essere possibile identificare il *TMC+ limite di consegna* per i singoli prodotti.

⁵⁸ Il banco alimentare tedesco ha sviluppato una visualizzazione grafica delle raccomandazioni per la distribuzione dopo il TMC: <https://www.tafel.de/themen/nachhaltigkeit/mhd/>

⁵⁹ Esempio di informazioni specifiche dal sito web dell'USAV: <https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/krankheitserreger-und-hygiene/hygiene.html>

Le varianti proposte non si escludono a vicenda, ma si **integrano** tra di loro: una classificazione con documentazione fotografica, ad esempio, sarebbe una **soluzione pragmatica e attuabile in tempi rapidi**, mentre l'app potrebbe essere perseguita come **visione a lungo termine** per sfruttare ulteriormente il margine offerto dal TMC per prodotti specifici.

10 RINGRAZIAMENTI

Non sarebbe stato possibile redigere questo rapporto senza il sostegno di numerose persone esperte. Alex Stähli di *Tavolino magico*, Urs Vollmer di *Frigemo/Fenaco* e Lorenz Hirt di *Fial* hanno fornito un contributo eccezionale nell'ambito del gruppo di lavoro «FoodSave2025». Philippe Stawiski dell'*Università di Lucerna* ha offerto consulenza sulle questioni legate alla responsabilità. Dall'Italia ci hanno aiutato molto Simone Barreca e Giuliana Malaguti del Banco Alimentare e le professoressa Claudia Balzaretti e Marta Castrica dell'*Università degli Studi di Milano*, dal Belgio siamo stati supportati da Frederic Huyens della *Fédération Belge des Banques Alimentaires*. Numerosi altri esperti di *foodwaste.ch* e di altre organizzazioni ci hanno fornito preziosi riscontri durante la preparazione del rapporto. Un ringraziamento particolare va all'*Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV)*, in particolare a Judith Deflorin, Michael Beer e Adrian Kunz, che hanno reso possibile il progetto, soprattutto grazie al finanziamento ottenuto.

ALLEGATO

A ESPERIENZE FATTE CON I *TMC+* LIMITI DI CONSEGNA ALL'ESTERO

A.1 BELGIO

Linea guida con *TMC+* limiti di consegna riprese dalla Francia

Conversazione tramite posta elettronica per confermare che le linee guida belghe per la donazione «Food redistribution in the EU: translation of Belgium circular letter regarding the provisions applying to food banks and charities»⁶⁰ dall'entrata in vigore fino ad oggi ottobre 2022 sono state adottate senza problemi dalle organizzazioni di beneficenza belghe (Banques Alimentaires):

Bonjour,
Nous avons bien reçu votre message.

Permettez-moi de vous féliciter **en mon nom personnel et au nom de la Fédération Belge des Banques Alimentaires** pour votre projet.

Les Banques Alimentaires existe en Belgique depuis 1985.

Nous pouvons vous dire que les Banques Alimentaires applique à la lettre les directives de l'AFSCA (Agence pour la sécurité alimentaire) et n'ont jusqu'à présent jamais rencontré de problèmes.

La qualité des produits distribués est aussi contrôlée, par les soins des Banques Alimentaires et par l'AFSCA, dans les associations d'aide aux démunis agréées par la Fédération des Banques Alimentaires.

Nous pensons qu'en appliquant rigoureusement les directives, tels que spécifiés dans la circulaire, les risques seront minimes voire inexistant dans votre projet.

Nous restons à votre disposition pour d'éventuels renseignements supplémentaires.

Cordialement.



NOURRIR LA SOLIDARITE

Henry Buyens

Secrétaire Général

FEDERATION BELGE DES BANQUES ALIMENTAIRES

A.2 ITALIA

Intervista sull'esperienza con il 'manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative' in Italia

- 1) Il **manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative** è stato creato nel 2016. È giusto che le 21 organizzazioni accreditate "Banco Alimentare" in Italia hanno di seguito adoperato i consigli dell'anzidetto manuale, includendo gli **intervalli di consumo consigliati oltre il TMC** per prodotti a basso rischio (capitolo 7.3.4) e includendo il **congelamento di prodotti con una data di scadenza non superata** a seconda dei criteri del capitolo 7.3.5?

Tutti i 21 Banchi Alimentari Regionali e le Strutture Caritative accreditate che agiscono a nome e per conto di Banco Alimentare, per la loro attività di recupero delle eccedenze e successiva distribuzione fanno riferimento alle procedure operative relative al "Manuale per Corrette Prassi Operative".

Il Manuale è stato validato dal Ministero della Salute nel 2015 con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti sostenendo il bisogno alimentare.

Per quanto riguarda i prodotti con la "data di scadenza", essi possono essere recuperati e distribuiti purché tale data, presente sull'etichetta, non sia stata superata. Rispetto, invece, ai prodotti con il TMC ("da consumare preferibilmente entro il"), essi possono essere recuperati e distribuiti anche dopo aver superato la data presente sull'etichetta del prodotto.

Nel Manuale, pag. 29, è presente una tabella che fornisce le indicazioni sull'intervallo di tempo consigliato in cui è possibile consumare, le diverse categorie di prodotto che hanno superato il TMC.

Per quanto riguarda il congelamento dei prodotti, le Strutture Caritative possono provvedere al congelamento di materie prime o di semilavorati refrigerati solo se tali alimenti sono destinati ad ulteriore trasformazione ad esempio attraverso la cottura prima di essere somministrati.

- 2) Esiste una **statistica sulle quantità di prodotti donati** negli anni 2014-2016 e 2016-2019? Si può quindi derivare da queste statistiche un **impatto positivo dell'anzidetto manuale sulle quantità di alimenti donati**?

Di seguito sono rappresentati i dati delle eccedenze recuperate dai diversi canali di recupero nella rete Banco Alimentare dal 2014 al 2019 espressi in tonnellate:

Tabella C.1

rete banco alimentare dati raccolto generale						
canali approvvigionamento	2014	2015	2016	2017	2018	2019
recupero eccedenze da Industria trasformazione	11.801	13.342	14.428	17.311	18.082	17.687
<i>Siticibo GDO (recupero da Punti vendita)</i>	4.308	4.527	4.966	5.642	8.333	13.061
<i>Distribuzione (recupero da centri logistici)</i>	3.132	2.993	2.594	3.361	4.049	4.671
Ristorazione	476	511	504	491	517	477

Nello specifico Siticibo è il programma di recupero eccedenze relativo alla Grande Distribuzione Organizzata e dalla Ristorazione. Di seguito sono rappresentati i dati delle eccedenze recuperate dalla rete BA negli anni attraverso Siticibo GDO:

Tabella C.2

SITICIBO 2014	TONN. ECCEDENZE
TOTALE	4.308
SITICIBO 2015	TONN. ECCEDENZE
TOTALE	4.527
SITICIBO 2016	TONN. ECCEDENZE
TOTALE	4.966
SITICIBO 2017	TONN. ECCEDENZE
TOTALE	5.642
SITICIBO 2018	TONN. ECCEDENZE
TOTALE	8.333
SITICIBO 2019	TONN. ECCEDENZE
TOTALE	13.061

Come si può notare dal 2017 in avanti c'è stato un aumento importante delle tonnellate recuperate dalla Grande Distribuzione Organizzata; l'introduzione da prima del Manuale per Corrette Prassi nel 2015 e l'entrata in vigore della Legge Gadda nel 2016 hanno sviluppato una maggior presa di coscienza da parte delle catene della GDO ed incentivato le donazioni delle eccedenze alimentari, sia nella quantità sia nella diversificazione dei generi alimentari.

Nello specifico le 35.000 tonnellate fanno riferimento solo alle eccedenze recuperate ma se consideriamo anche gli altri canali quali ortofrutta, UE e colletta alimentare le tonnellate totali donate sono più del doppio circa 75 mila.
 Di seguito la tabella completa infatti mostra i dati dal 2014 al 2019.

Inoltre il **dato pro-capite noi non lo calcoliamo** sull'intera popolazione ma **solo sulle persone indigenti** che noi, attraverso le strutture caritative assistiamo e quindi nel 2019 abbiamo donato **in media circa 50 kg a persona** (su 1,5 milioni di poveri).

L'aiuto alimentare in Italia è rivolto alle persone che sono nello stato di povertà assoluta e nell'anno 2019 erano 4,5 milioni. Banco Alimentare nel 2019 ha aiutato 1,5 milioni di poveri delle strutture associate a Banco Alimentare.

Tabella C.2

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Ortofrutta	9.731	10.181	11.155	9.005	5.807	6.682
UE	11.475	46.893	23.563	46.630	43.735	24.336
recupero eccedenze da Industria trasformazione	11.801	13.342	14.428	17.311	18.082	17.687
recupero eccedenze da canale distribuzione	7.440	7.520	7.560	9.003	12.381	17.733
di cui SGDO (recupero da Punti vendita)	4.308	4.527	4.966	5.642	8.333	13.061
di cui D - CEDI	3.132	2.993	2.594	3.361	4.049	4.671
Collette Loc.	954	777	777	594	1.621	452
GNCA	14.011	8.934	8.491	8.200	8.266	8.082
Ristoraz.	476	511	504	491	517	477
raccolto	55.888	88.159	66.478	91.235	90.411	75.450

Spiegazioni:

- > DISTRIBUZIONE = Siticibo GDO + D CEDI
- > Siticibo GDO = recupero eccedenze dai punti vendita GDO
- > D CEDI = recupero eccedenze da centri logistici della Grande Distribuzione Organizzata
- > GNCA = prodotti recuperati dalla giornata nazionale della colletta alimentare

3) Esiste un'evidenza su eventuali eventi negativi o denunce riguardante la qualità e le caratteristiche igienicosanitarie dei prodotti donati?

Esiste una grande attenzione sia da parte dei donatori sia da parte di chi riceve i prodotti alimentari (Banchi Alimentari) rispetto alla salubrità e alla qualità dei prodotti donati. Possiamo affermare che i prodotti che vengono ceduti e ritirati sono perfettamente commestibili. In qualche caso abbiamo dovuto affrontare problematiche legate a muffe sui formaggi (dovute ad un difetto di confezionamento) oppure legate al fenomeno del punteruolo (insetto infestante) in alcuni lotti di pasta secca. Si è trattato di fenomeni molto isolati e rapidamente circoscritti ed affrontati con molta professionalità. Alleati fondamentali per le diverse situazioni sono attente verifiche sulle diverse fasi previste dal recupero e dalla gestione dei prodotti e la formazione dei volontari e del personale più in generale operativamente coinvolto nelle attività.

4) Potrebbe quindi raccomandare di adoperare i consigli dei capitoli 7.3.4-5 dell'anzidetto manuale in altri paesi come per esempio, la Svizzera, ammesso che i consigli siano conformi alla legge Svizzera?

Assolutamente sì, infatti l'introduzione del "Manuale per Corrette Prassi Operative" ha favorito il recupero di una serie di prodotti con il TMC raggiunto o superato purché siano state garantite l'integrità dell'imballaggio primario e le idonee condizioni di conservazione degli alimenti. L'adozione di un Manuale GHP rappresenta l'opportunità di standardizzare i comportamenti degli operatori e di fissare buone norme di comportamento come indispensabile punto di riferimento per tutte le attività.

5) Le statistiche sulle quantità di prodotti donati mostrano che lo sgravio fiscale introdotto in Italia ha avuto un impatto positivo sulle quantità donate? Si può quindi dedurre che il fattore limitante per le quantità donate è la disponibilità dei grandi donatori e non la capacità logistica delle OC?

Sicuramente gli incentivi fiscali sui prodotti donati (quali recupero IVA, IRES e potenziale riduzione della TARI) hanno avuto un impatto positivo sulle donazioni. È giusto ricordare che la maggior parte degli incentivi sono presenti da molti anni. Quello che è mutato è il contesto: molte aziende hanno maturato una maggiore sensibilità rispetto agli impatti sociali ed investono di più rispetto alla propria responsabilità sociale di impresa. Tutto questo ha incrementato le donazioni, ma allo stesso tempo l'attenzione all'origine nel generare meno eccedenze. Tutti i grandi donatori hanno ridotto negli anni le tonnellate donate (al netto di periodi eccezionali come quello legato alla pandemia) spesso per politiche interne di ottimizzazione e di revisione dei processi. Il nostro impegno quindi è quello di incrementare il numero dei donatori perché nella filiera agroalimentare sono ancora molte le aziende che non donano eccedenze.

6) In Svizzera le OC sono capaci con la loro logistica di donare circa 10'000 tonnellate all'anno attualmente. Ciò corrisponde a leggermente oltre una tonnellata all'anno su 1'000 abitanti. Esistono tali stime in Italia?

Non abbiamo stime in tal senso. Ci sono importanti studi che hanno analizzato tutta la filiera e hanno stimato le percentuali di eccedenze che si generano in ogni segmento. Una delle più importanti è quella realizzata dal Politecnico di Milano "Dar da mangiare agli affamati" di Perego, Garrone e Melacini, di cui alleghiamo il sommario per ulteriori approfondimenti.

-> 35'000 tonnellate all'anno / 60 milioni di abitanti = 5.8 kg di alimenti donati per abitante
(di qui circa la metà dal dettaglio, l'altra metà dalla trasformazione, 1-2% dalla ristorazione)

- 7) Una barriera per certe donazioni in Svizzera è la necessità di dichiarare gli allergeni esattamente su ogni prodotto. Se per esempio un'OC che colleziona 50 diversi tipi di pane deve dichiarare per ogni tipo di pane se contiene il lattosio. Spesso questo rappresenta un ostacolo per le donazioni, perché sarebbe troppo impegnativo dichiarare ogni tipo di pane.
-> In Italia è possibile fare una **dichiarazione generale di allergeni potenzialmente contenuti in un gruppo di prodotti?** (per es. "tutti i prodotti da forno possono contenere lattosio, glutine")

In Italia gli allergeni, per legge sono già indicati in etichetta, e sono obbligatori quindi non esiste una barriera in merito. Riportiamo sotto i riferimenti normativi al riguardo.

Per quanto riguarda l'etichettatura i riferimenti normativi in Italia sono essenzialmente due:

- il **Regolamento UE 1169/2011** "*relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori*" per i prodotti preimballati, destinati confezionati al consumatore finale
- il **D.Lgs. 109/92** e alcuni riferimenti del regolamento Ue 1169/2011 per i prodotti sfusi o preincartati

Successivamente all'entrata in vigore del regolamento 1169/2011, è in vigore da maggio 2018 il riferimento italiano Dal punto di vista sanzionatorio, il **D.Lgs. 231/2017**.

Per quanto riguarda le donazioni dei prodotti alimentari, nello specifico il pane ed i prodotti da forno, alcune catene della GDO forniscono a Banco Alimentare l'elenco degli ingredienti e allergeni dei prodotti destinati alla vendita e che saranno donati come eccedenza.

B TMC+ DI CARITAS ITALIANA

Product category	Recommended use-by period	Do not use if there are signs of:
Dry pasta, rice, couscous, semolina, flour (biscuits, muesli, breakfast cereals, cornflakes, crackers, breadsticks etc.)	1 - 2 months	Mould or mouldy smell, damaged or open packaging, insects.
Prewrapped baked goods and confectionary (cakes, chocolates, etc.)	1 - 2 months	Mould or mouldy smell, damaged or open packaging, insects.
Flour and cereals	1 - 2 months	Mould or mouldy smell, damaged or open packaging, insects.
Ground coffee, cocoa, tea, herbal teas, etc.	12 months	Mould or mouldy smell, damaged or open packaging, insects.
Oils, fats	12 months	Mould or mouldy smell, damaged or open packaging, insects, rancidity.
Products bottled in oil (tuna, artichokes, mushrooms etc.)	12 months	Fermentation (gas bubbles), bulging lid, mould, damaged or open packaging.
Jams, conserves and tinned products (pulses, tomatoes, soups, vegetables etc.)	1 - 2 months	Bulging, change in colour or smell, mould, damaged or open packaging.
Beverages and UHT beverages (fruit juice, milk etc.)	6 months	Change in taste, smell or colour, damaged or open packaging, sedimentation.
Frozen foods	1 - 2 months	Freezer burn or ice crystals.
Powdered freeze-dried products (milk, barley, etc.) except baby food	6 months	Mould or mouldy smell, damaged or open packaging, insects.
Spices, herbs and sauces (mayonnaise, ketchup, mustard etc.)	6 months	Mould or mouldy smell, damaged or open packaging, insects.
Eggs in shell	1 week when stored in fridge and cooked before consumption	Bad smell (on cracking), cracks in shells, change in colour or consistency of the yolk.
Prewrapped breads (sliced bread etc.)	1 week	Mould or mouldy smell, insects.
Bottled water	12 months	Clouding, change in taste.
Whole meats (cured / cooked/ seasoned)	2 months	Mould or mouldy smell, change in appearance, smell or taste, rancid fat
Packed sliced meat products (cured/ cooked/ seasoned)	1 month	Damaged or open packaging, bulging, change in appearance, smell or taste, mould.

Figura 1: Estratto dal «Manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative» di *Caritas Italiana e Fondazione Banco Alimentare* (pagina 29).

Fonti: http://cdn3.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/manualecaritasbanco016_web.pdf (italiano), <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/food-waste/food-waste-reduction/country-level-guidance/en/> (inglese)

C TMC+ LIMITI DI CONSEGNA DI TAFEL DEUTSCHLAND

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Pastrye Nahrung (z.B. Puddingstöpfe, Istantopfen)	<ul style="list-style-type: none"> Schädlinge muffig, ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> keine Veränderung; Verzehr ist unbedenklich
Reis	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge 	<ul style="list-style-type: none"> bei Schimmelverfärbung/Schädlingen gesamte Packung entsorgen
Salate (gewaschen, geschnitten)	<ul style="list-style-type: none"> Verfärbungen, faule Stellen, Schimmel faulig 	<ul style="list-style-type: none"> welkende Blätter und Aromaverlust sind unproblematisch
Sahne	<ul style="list-style-type: none"> Verfärbungen, schleimige Konsistenz, flockig, stark abgesetzt, aufgeblähte Verpackung säuerlich, traurig 	<ul style="list-style-type: none"> keine Veränderung; Verzehr ist unbedenklich
Schinken	<ul style="list-style-type: none"> schmierige Oberfläche, graue oder grüne Verfärbungen, Schimmel faulig, miedrig bitter 	<ul style="list-style-type: none"> auf der untersten Ebene des Kühlschranks lagern im Ganzen länger haltbar als in Scheiben

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Schokolade, Pralinen	<ul style="list-style-type: none"> Schädlinge artfremd, ranzig 	<ul style="list-style-type: none"> weißer Belag (kristallisierte Kakobutter bzw. Zucker) und Aromaverlust sind unproblematisch
Süßwaren (z.B. Fruchtgummis)	<ul style="list-style-type: none"> Schimmel verändert, ungewohnt 	<ul style="list-style-type: none"> Aromaverlust ist unproblematisch
Tee	<ul style="list-style-type: none"> Schädlinge, stark verklumpt muffig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> Aromaverlust ist unproblematisch
Tiefkühlgerichte	<ul style="list-style-type: none"> blasse Stellen, Gefrierbrand (ausgetrocknete Stellen) 	<ul style="list-style-type: none"> weniger knackig, Aromaverlust ist unproblematisch wenn fest, für Suppen und Soßen verwenden
Wurst	<ul style="list-style-type: none"> Schimmel, graue oder grüne Verfärbung, schmierige Oberfläche faulig, miedrig bitter 	<ul style="list-style-type: none"> keine Veränderung; Verzehr ist unbedenklich im Ganzen länger haltbar als in Scheiben

Was bedeutet das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)?

Das MHD verunsichert viele Verbraucher und führt oft dazu, dass noch genießbare Lebensmittel im Müll landen. Das MHD ist kein Verbrauchsdatum! Der Hersteller garantiert mit dem Datum lediglich, dass das Produkt bei korrekter Lagerung seine spezifischen Eigenschaften wie Aussehen, Geruch, Konsistenz und Nährwert beibehält. Die Kennzeichnung lautet: „Mindestens haltbar bis ...“

Was ist der Unterschied zwischen dem MHD und dem Verbrauchsdatum?

Das Verbrauchsdatum kennzeichnet Lebensmittel, die sehr leicht verderblich sind, wie frisches Fleisch und frischen Fisch. Die Kennzeichnung lautet: „Verbrauchen bis ...“. Anschließend Produkte mit Verbrauchsdatum müssen nach Ablauf entsorgt werden, da sie ein Risiko für die Gesundheit des Konsumenten darstellen.

Wie können Lebensmittel nach Überschreiten des MHD auf ihre Haltbarkeit hin geprüft werden?

Nach überschrittenem MHD können Sie selbst beurteilen, ob ein Lebensmittel noch gut ist. Nutzen Sie hierzu Ihre eigenen Sinne: Anschauen, Riechen, Schmecken! Die Tabelle gibt Aufschluss darüber, bei welchen Veränderungen hinsichtlich Farbe, Geruch oder Geschmack Sie Lebensmittel besser entsorgen sollten. Wenn Sie keine Veränderungen feststellen, können Sie das Produkt mit erreichtem MHD verzehren.

● = Aussehen; ○ = Geruch; ○ = Geschmack

Kontakt

Tafel Deutschland e.V.
Germanstr. 18, 10099 Berlin
Telefon: (030) 200 59 76-0
Telefax: (030) 200 59 76-16
E-Mail: info@tafel.de | www.tafel.de

Spendenkonto

Tafel Deutschland e.V.
Bank für Sozialwirtschaft
BIC: BFSWDE33BER
IBAN: DE6310020500000118900

Die Zeitangaben dienen als Orientierungshilfe, die Lebensmittel sind zum Teil noch länger haltbar. Weitere Informationen zur Prüfung und Haltbarkeit von Lebensmitteln finden Sie unter www.tafel.de/mhd

Dieser Flyer entstand in Zusammenarbeit mit der Wiener Tafel und der Verbraucherzentrale Hamburg e.V.

TAFEL DEUTSCHLAND
GlücksSpalte
Verbraucherzentrale Hamburg
WIENER TAFEL

Quellen: Verbraucherzentrale Hamburg; Flyer „So erkennen Sie, ob Lebensmittel noch gut sind“, Wiener Tafel; Flyer „ist das noch gut?“, Foto: stock.adobe.com
Zeile von 1 nach 1: © Steingrönner, © photowire, © weinago
Zeile von 1 nach 1: © A. Jansen, © Peter Perthes, © Emma Schöcher
Zeile von 1 nach 1: © Zerbor, © Digitalpress, © eatnasa
Zeile von 1 nach 1: © 13990 Stocker, © Spligo, © Schöner

TAFEL DEUTSCHLAND

Wie lange können Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus verzehrt werden?

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verbrauchsdatum! Lebensmittel können nach Tagen, Wochen oder sogar Monaten nach Erreichen des MHD haltbar sein und müssen deshalb vom Verbraucher selbst geprüft werden.

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Brot, Brötchen, Konditorewaren	<ul style="list-style-type: none"> Schimmel (Schimmelbildung beginnt mit kleinen weißen Punkten, breitet sich dann weiter aus und wird blas-grünlich) 	<ul style="list-style-type: none"> besonders weiche oder knusprige Konsistenz ist unproblematisch trockenes Brot für Paniermehl/Croissants verwenden
Butter	<ul style="list-style-type: none"> ranzig, artfremd ranzig, stechend, artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> verschlossen auf mittlerer Ebene im Kühlschrank lagern
Eier (hartgekocht)	<ul style="list-style-type: none"> faulig fasig 	<ul style="list-style-type: none"> Test: ungekochtes Ei in gefülltes Wasser-Glas legen; Ei liegt unten Schlecht: Ei steigt auf
Eisig	<ul style="list-style-type: none"> trüb, pelrige Schicht, Schimmel gärig ranzig, bitter 	<ul style="list-style-type: none"> Ausflocken bei gekühlten pflanzlichen Ölen ist unproblematisch
Fruchtsaft	<ul style="list-style-type: none"> schleimig, Bildung von Lauffäden gärig muffig, vergoren 	<ul style="list-style-type: none"> ungeföhlt bei Zimmertemperatur, dunkel lagern; geöffnet in Kühlschrank lagern

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig 	<ul style="list-style-type: none"> trocknen und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Gewürze (Pfeffer, Salz, Gewürzbohnen)	<ul style="list-style-type: none"> kumpig, Schädlinge muffig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> dunkel, trocken, verschlossen lagern geöffnete Behälter bei häufigem Kontakt mit Wasserdampf regelmäßig prüfen
Honig	<ul style="list-style-type: none"> Blasenbildung gäriger 	<ul style="list-style-type: none"> Kristallisierungen sind unproblematisch wird wieder weich bei ca. 40 °C im Wasserbad
Kaffee und Kakao	<ul style="list-style-type: none"> Schädlinge, zarte Gespinste muffig, verändert 	<ul style="list-style-type: none"> vor Feuchtigkeit schützen
Käse (Schmelzkäse, Hartkäse, außer Rohmilchkäse)	<ul style="list-style-type: none"> Schimmel in verschiedenen Farben: grünlich-grau, rosa-weiß, weiß muffig, gärig 	<ul style="list-style-type: none"> auf mittlerer Ebene im Kühlschrank lagern, hält am Stück länger als in Scheiben

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Käse (Weichkäse, Frischkäse, außer Rohmilchkäse)	<ul style="list-style-type: none"> Schimmel in verschiedenen Farben: grünlich-grau, rosa-weiß und weiß muffig, verändert 	<ul style="list-style-type: none"> auf mittlerer Ebene im Kühlschrank lagern, hält am Stück länger als in Scheiben
Käse (Rohmilchkäse, immer als solcher gekennzeichnet)	<ul style="list-style-type: none"> Nach Ablauf des MHD entsorgen, da die Gefahr einer Lebensmittelinfektion mit Listerien besteht. 	
Käse	<ul style="list-style-type: none"> stechend, ranzig verändert bitter, ranzig 	<ul style="list-style-type: none"> lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur lagern
Käse (Käse)	<ul style="list-style-type: none"> Schimmel ranzig, stechend ranzig, verändert 	<ul style="list-style-type: none"> lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur lagern
Konserven (Gemüse-, Obstkonserven, Fertiggerichte)	<ul style="list-style-type: none"> Schimmel, undichte, rostige Dosen, stark verbeulte Dosen (Metalle gehen dann in Inhalt über) gärig, sauer säuerlich, metallisch, faulig 	<ul style="list-style-type: none"> Dosenreste nach Öffnen umfüllen, sie sind dann im Kühlschrank ca. 2 bis 4 Tage lang haltbar aufgedruckte Lagerungsweise beachten

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Marmelade (Konfitüre)	<ul style="list-style-type: none"> Schimmel verändert, vergoren gärig, verändert 	<ul style="list-style-type: none"> verbleibende Farbe ist unproblematisch angebrochene Marmeladen im Kühlschrank aufbewahren
Maronisse	<ul style="list-style-type: none"> Schimmel schlecht riechend, verändert, ranzig faulig 	<ul style="list-style-type: none"> nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern
Mehl, Backpulver	<ul style="list-style-type: none"> Schädlinge z.B. Mehlwürmer, Milben, Staubläuse muffig, ranzig 	<ul style="list-style-type: none"> Schädlingstest: Ausstreuen, Oberfläche glätten, wenn Oberfläche nach 30 Minuten färbig, ist Milbenbefall wahrscheinlich
Milch, frisch	<ul style="list-style-type: none"> flockig, geronnen sauer sauer 	<ul style="list-style-type: none"> keine Veränderung; Verzehr ist unbedenklich
Milch, halbfett	<ul style="list-style-type: none"> schleimig, Milchtrübe bräut aus bitter 	<ul style="list-style-type: none"> flockt nicht aus, wird nicht sauer (!)

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Milchzergüsse (z. B. Joghurt, Buttermilch) außer Butter/Käse	<ul style="list-style-type: none"> Schimmel, aufgeblähte Verpackung verändert, sauer 	<ul style="list-style-type: none"> keine Veränderung; Verzehr ist unbedenklich
Müli (Früchte-, Getreidemilch, Cornflakes, Amaranth, Quinoa)	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge leiser 	<ul style="list-style-type: none"> trocknen und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Nudeln (Trockennudeln)	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge 	<ul style="list-style-type: none"> bei Schimmelverfärbung oder Schädlingen gesamte Packung entsorgen
Nüsse (Wal-, Erdnüsse, Pistazien)	<ul style="list-style-type: none"> Schädlinge, schwarze Stellen, Schimmel muffig, ranzig bitter 	<ul style="list-style-type: none"> Achtung: Schimmelschädelbildung ist bei Nüssen besonders gefährlich, da dabei giftige Stoffe entstehen können
Pflanzliche Fette/Öle (Margarine, Oliven-, Sonnenblumenöl)	<ul style="list-style-type: none"> trüb ranzig, streng, stechend, beßend ranzig, bitter 	<ul style="list-style-type: none"> Ausflocken bedeutet keine Qualitätsminderung

Figura 2: Linea guida di Tafel Deutschland sulla conservazione di derrate alimentari dopo la scadenza del termine minimo di conservazione.
Fonte: <https://www.tafel.de/themen/nachhaltigkeit/mhd/>

62

D **SINTESI E RELATIVE MISURE DI SORVEGLIANZA, REGISTRAZIONE E CORREZIONE DEI PRP AGGIUNTIVI PER LE DONAZIONI DI CIBO**

Zusammenfassung und damit verbundene Überwachungs-, Aufzeichnungs- und Korrekturmaßnahmen mit den zusätzlichen PRPs 14, 15, 16 und 17, die für Lebensmittelspenden am relevantesten sind.

PRP	Kontrollinfrastruktur/-tätigkeiten, die sowohl von Spendern als auch von Empfängern durchgeführt werden	Monitoring	Aufzeichnungen (*)	Korrekturmaßnahme
PRP 14: Kontrolle der Haltbarkeitsdauer.	Einhaltung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel bezüglich der Datumskennzeichnung („Verbrauchsdatum“ und „Mindesthaltbarkeitsdatum“). Geeignete Lagerung von Lebensmitteln gemäß den vom Hersteller empfohlenen Temperatur-, Licht- und Feuchtigkeitsbedingungen.	Lebensmittel sollten routinemäßig kontrolliert werden, um sicherzustellen, dass die Produkte vor Ablauf des Verbrauchsdatums entsorgt werden. Die Lebensmittelunternehmer können diese Gelegenheit auch nutzen, um die Integrität der Verpackung, die ordnungsgemäßen Lagerbedingungen usw. zu überprüfen.	Nein	Entsorgung oder Ablehnung oder Rückgabe von Lebensmitteln in den folgenden Fällen: 1. unzureichende restliche Haltbarkeitsdauer des Produkts; 2. Erhalt nach Ablauf des Verbrauchsdatums; 3. wenn eine beschädigte (Innen-)Verpackung entdeckt wird; 4. unsachgemäße oder unangemessene (unklare oder unsichtbare) Kennzeichnung; 5. Lebensmittel, die organoleptisch nicht mehr akzeptabel sind.
PRP 15: Umgang mit Lebensmittelretouren.	Angemessene Lagerräume für verschiedene Arten der Lagerung (gekühlt, gefroren, ungekühlt) mit Trennung von Produkten, die keine Retouren sind. Logistik- und Rückverfolgbarkeitssysteme nach dem First-in-First-Out-Ansatz.	Kontrolle der Charge mit Blick auf die Unversehrtheit der Verpackung und andere optische Mängel, keine sichtbaren Anzeichen von Verderb. Temperaturüberwachung beim Empfang. Entscheidung über die Eignung zur Spende.	Ja. Aufzeichnung der grundlegenden Beschreibung der Lebensmittelretouren, des Rückgabedatums, des Rückgabegrunds, des Ursprungs der Lebensmittel und des Bestimmungsortes.	Entsorgung von Lebensmitteln, die für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind oder nicht rechtzeitig angemessen eingelagert wurden. Weiterverarbeitung von Lebensmitteln, die in einen sicheren Zustand zu versetzen sind.
PRP 16: Bewertung für Lebensmittelspenden und Bewertung der restlichen Haltbarkeitsdauer	Produkte mit der kürzesten restlichen Haltbarkeitsdauer — First-Out-Logistik für gekühlte und ungekühlte Lieferung, Einrichtungen und Arbeitsmethoden zur sensorischen Bewertung. Rückverfolgbarkeitssysteme.	Prüfung, ob auf vorverpackten Lebensmitteln ein Mindesthaltbarkeitsdatum oder ein Verbrauchsdatum angegeben ist, und Entscheidung, wie viel Zeit noch zugewiesen werden kann. Bei vorverpackten Lebensmitteln, für die kein Mindesthaltbarkeitsdatum erforderlich ist (z. B. vorverpacktes Obst und Gemüse, Backwaren, Wein usw. — siehe Liste PRP 14), eine sensorische Bewertung (z. B. Geruch, Geschmack, Farbe usw.) und Entscheidung, ob sie noch genusstauglich sind.	Ja, Aufzeichnung der Erstkennzeichnung oder Information beim Eingang.	Entsorgung oder Rückruf von Lebensmitteln nach dem Verbrauchsdatum. Entsorgung von Lebensmitteln, bei denen eine Haltbarkeitsdauer vorgesehen ist, diese aber nicht angegeben ist.

PRP	Kontrollinfrastruktur/-tätigkeiten, die sowohl von Spendern als auch von Empfängern durchgeführt werden	Monitoring	Aufzeichnungen (*)	Korrekturmaßnahme
		Bei Lebensmitteln mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum können solche, die dieses Datum überschritten haben, nur dann für eine Lebensmittelspende in Betracht gezogen werden, wenn sie regelmäßig überprüft werden, um Folgendes sicherzustellen: (1) Unversehrtheit des Verpackungsmaterials (keine Beschädigung, keine Öffnung, keine Kondensation usw.), (2) ordnungsgemäße Lagerung der Lebensmittel bei der erforderlichen Temperatur und unter Einhaltung anderer Bedingungen (z. B. Tiefkühlung bei -18 °C oder Trockenlagerung), (3) bei Lebensmitteln, die vor Ablauf der Haltbarkeitsdauer für Zwecke der Lebensmittelspende eingefroren wurden, Überprüfung der Informationen über das Gefrierdatum, (4) Bewertung sensorischer Eigenschaften (noch für den menschlichen Verzehr geeignet (z. B. schimmelfrei, nicht ranzig usw.)), und (5) keine Exposition gegenüber anderen wesentlichen Risiken der Lebensmittelsicherheit oder Gesundheitsgefahren.		
PRP 17: Einfrieren für Lebensmittelspenden.	Infrastruktur für schnelles Gefrieren und Gefrierlagerung. Logistik. Einhaltung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel bezüglich der Datumskennzeichnung („Verbrauchsdatum“ und „Mindesthaltbarkeitsdatum“). Einhaltung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene, die spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs enthält.	Temperaturüberwachung. Überprüfung der Unversehrtheit der Verpackung. Etikettenkontrolle. Überprüfung der Information über das Gefrierdatum und alle anderen Informationen über den Zeitraum, in dem das Lebensmittel verwendet oder verzehrt werden kann (soweit verfügbar, sollten zusätzliche, auf nationaler Ebene festgelegte Leitlinien berücksichtigt werden).	Nein.	Entsorgung von Lebensmitteln in den folgenden Fällen: 1. Eingang nach Ablauf des Verbrauchsdatums; 2. wenn bei der (internen) Verpackung Schäden festgestellt werden; 3. unsachgemäße oder unzureichende (unklare oder unsichtbare) Kennzeichnung; 4. Lebensmittel, die nicht rechtzeitig ordnungsgemäß eingelagert werden; 5. Lebensmittel, die organoleptisch nicht mehr akzeptabel sind.

(*) Obgleich es nicht notwendig ist, Aufzeichnungen über die Haltbarkeitsdauer zu führen, gelten für Lebensmittelspenden Rückverfolgbarkeitsvorschriften.

E ESTRATTI DELLA LEGGE FEDERALE SULLA RESPONSABILITÀ PER DANNO DA PRODOTTI (LRDP)

Legge federale del 18 giugno 1993 sulla responsabilità per danno da prodotti (LRDP, RS 221.112.944) (Stato 1° luglio 2010)

L'Assemblea federale della Confederazione Svizzera,
visto l'articolo 64 della Costituzione federale;
visto il messaggio del Consiglio federale del 24 febbraio 1993,
decreta:

Art. 1 Principio

- 1 Il produttore è responsabile del danno quando un prodotto difettoso cagiona:
 - a. la morte o lesioni corporali a una persona;
 - b. un danno o la distruzione di una cosa che, per sua natura, sia normalmente destinata all'uso o consumo privato e che sia stata utilizzata dal danneggiato principalmente per fini privati.
- 2 Egli non è responsabile per il danno cagionato al prodotto difettoso.

(...)

Art. 5 Eccezioni alla responsabilità

- 1 Il produttore non è responsabile se prova che:
 - a. non ha messo in circolazione il prodotto;
 - b. è lecito ritenere, tenuto conto delle circostanze, che il difetto che ha causato il danno non esistesse quando l'aveva messo in circolazione;
 - c. non ha fabbricato il prodotto per la vendita o per qualsiasi altra forma di distribuzione a scopo economico, né l'ha fabbricato o distribuito nel quadro della sua attività professionale;
 - d. il difetto è dovuto alla conformità del prodotto a prescrizioni imperative emanate dai poteri pubblici;
 - e. lo stato delle conoscenze scientifiche e tecniche al momento in cui fu messo in circolazione il prodotto non permetteva di scoprire l'esistenza del difetto.
- 1bis L'eccezione alla responsabilità di cui al capoverso 1 lettera e non è applicabile agli organi, tessuti o cellule di origine animale e ai prodotti da essi derivati destinati al trapianto sugli esseri umani.
- 2 Inoltre, il produttore di una materia prima o di una parte componente non è responsabile se prova che il difetto è dovuto alla concezione del prodotto in cui è stata incorporata la materia prima o la parte, oppure alle istruzioni date dal fabbricante del prodotto.

Art. 6 Franchigia in caso di danno materiale

- 1 Il danno causato a uno o più beni fino a 900 franchi è a carico del danneggiato.
- 2 Il Consiglio federale può adeguare alle nuove circostanze l'importo di cui al capoverso 1.

Art. 7 Responsabilità solidale

Se più persone rispondono per un danno causato da un prodotto difettoso, sono responsabili solidalmente.

Art. 8 Esclusione della responsabilità

Sono nulle le convenzioni che limitano o sopprimono a svantaggio del danneggiato la responsabilità civile derivante dalla presente legge.

(...)

F PROPOSTA DI REGOLAMENTAZIONE DELLA RESPONSABILITÀ TRA DONATORE E DESTINATARIO DI DERRATE ALIMENTARI

Accordo che regola la responsabilità per la consegna di derrate alimentari non più vendibili

Accordo tra

donatore di derrate alimentari (distributore)

e

destinatario di derrate alimentari (organizzazione di beneficenza, privato...)

In qualità di destinatario di derrate alimentari, mi impegno ad accettare solo derrate alimentari per le quali il donatore può **garantire la sicurezza alimentare al momento della consegna** e adempie all'**obbligo di informazione**. Se il donatore non può assicurarmi in modo attendibile che le derrate alimentari da consegnare sono sicure e in perfette condizioni al momento della consegna, o non mi informa della loro conservazione, non accetterò tali derrate alimentari. Dichiaro di essere d'accordo con il fatto che un'informazione orale sulla conservazione, sulle condizioni di stoccaggio e sugli eventuali allergeni per il donatore siano legalmente valide in caso di azione di responsabilità*.

Prima di consumarle o di donarle a terzi, mi impegno a verificare la sicurezza delle derrate alimentari donate al meglio delle mie conoscenze e convinzioni tenendo conto delle informazioni fornite dal donatore, e ad adempiere all'obbligo di informazione. Mi assumo la **piena responsabilità** di garantire che le derrate alimentari donate siano **sicure e in perfette condizioni al momento del consumo o della cessione a terzi**, che non rappresentino un rischio per la salute e di adempiere al mio **obbligo di informazione**.

Donatore

Destinatario

**In caso di azione di responsabilità, l'informazione orale è considerata una prova di discolta.*

G LINEE GUIDA ALLA SURGELAZIONE DI PRODOTTI NEL REGNO UNITO

Frozen foods guidance

Freezing food

Freezing can act as a 'pause button' prior to the date on the food passing. Some businesses and redistribution organisations are able to freeze foods prior to their 'Use By' or 'Best Before' dates, before the food is transferred to a redistribution organisation or final recipient.

The organisation carrying out the freezing must:

- Ensure that the food is in an acceptable condition and suitable for freezing (e.g. as indicated by manufacturer's instructions).
- Ensure the food is frozen all of the way through to the core.
- Supply information relating to the food and its freezing to the receiving organisation – include information about when the product was frozen and instructions for defrosting and cooking.
- Re-label the food (see below).
- For food carrying a 'Use By' date, demonstrate that the freezing process commenced early enough to ensure that that the food is frozen by or before midnight of the day of the expiry of the 'Use By' date.⁹

Re-labelling food that is frozen

If food is frozen to facilitate redistribution, it is essential that the food is re-labelled as the nature of the product will have changed, and frozen food with an expired 'Use By' date found in a food business establishment is deemed unsafe by virtue of food law.

Therefore, food has to be frozen prior to its expiry date, the original 'Use By' (if the product had one) removed and a new 'Best Before' date applied. Food operations storing re-labelled food should have systems in place to record when the food was frozen as they could be asked to demonstrate that such food is safe when inspected by Local Authority Food Safety Officers.

Instructions for use should be provided which make it clear that the product should be thawed under refrigeration and used within 24 hours.

⁹ Ideally, the freezing process should commence early enough so that the food reaches at least -2°C at midnight of the day of the expiry of the 'Use By' date. While the food may not be fully frozen at midnight, there should be no risk to food safety if the freezing process is underway early enough before that time, with the aim of freezing the food through to the core.

Figura 3: Estratto della «Redistribution Labelling Guide» del Regno Unito, pagina 9 (WRAP, 2020).

H DEFINIZIONI

In letteratura le **perdite alimentari** (in inglese **food losses**) sono definite in modo diverso. La definizione utilizzata nel presente rapporto si riferisce alla totalità delle derrate alimentari destinate al consumo umano che non vengono consumate dall'essere umano. Ciò significa che rientrano in questa definizione anche le parti non commestibili e le derrate alimentari che vengono utilizzate altrove come materie prime o alimenti per animali. Tuttavia, non sono inclusi gli alimenti per animali e le materie prime biologiche che fin dal principio non erano destinate al consumo umano.

L'espressione **rifiuti alimentari (food waste)** è talvolta utilizzata in letteratura per descrivere le perdite alimentari che si verificano alla fine della filiera agroalimentare (Gustavsson and Cederberg, 2011). Nel presente rapporto, tuttavia, è utilizzata come sinonimo di perdite alimentari in quanto la distinzione non è sempre chiara e perché all'inizio della filiera agroalimentare possono verificarsi anche perdite alimentari che, a seconda della causa, hanno il carattere di «spreco» e, a seconda del tipo di smaltimento, il carattere di «rifiuti». In linea di principio, tuttavia, non utilizziamo l'espressione rifiuti alimentari per le perdite alimentari che sono (o possono essere) utilizzate come materie prime per un utilizzo di valore superiore, ad esempio come alimenti per animali o materie prime per l'industria agricola.

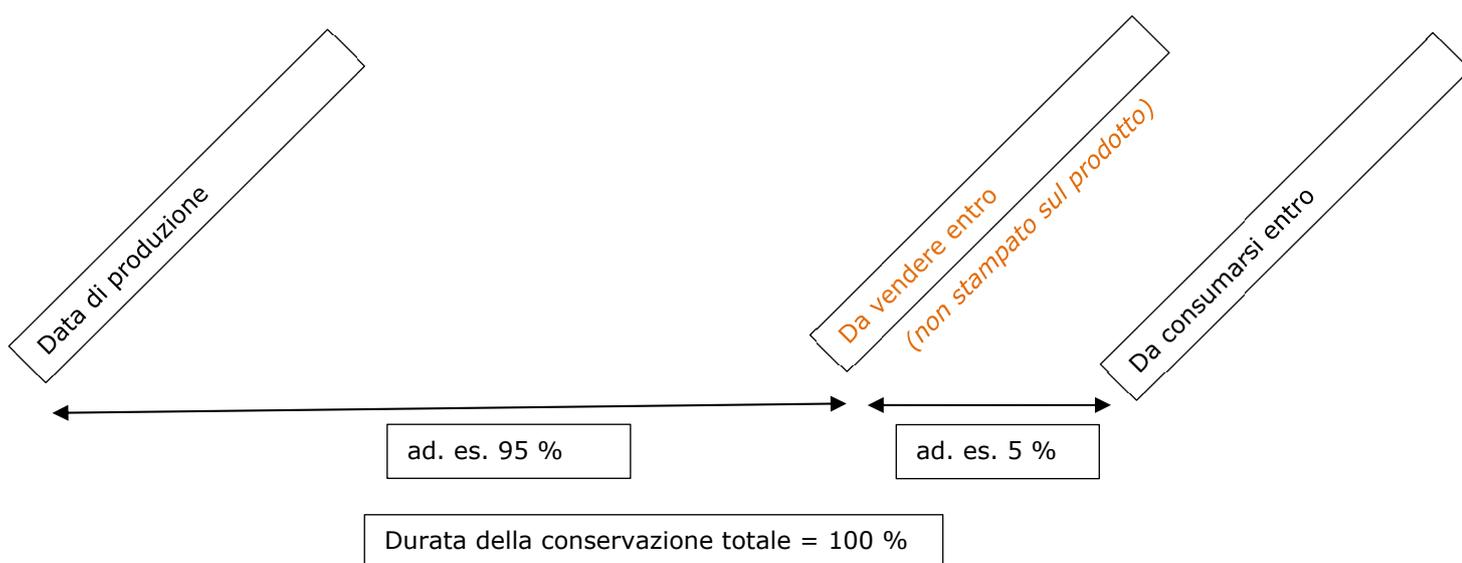
L'espressione **sprechi alimentari** si riferisce anche alle perdite evitabili, tuttavia, è più normativa e dovrebbe essere utilizzata quando si vuole enfatizzare lo spreco di risorse.

Alcuni studi scientifici non considerano come rifiuti alimentari le derrate alimentari prodotte per il consumo umano e somministrate agli animali (Östergren et al., 2014, Gillick and Quedsted, 2018). Di solito giustificano questa scelta sostenendo che le sostanze nutritive rientrano nella catena alimentare e quindi sostituiscono gli alimenti per animali. Nel presente rapporto, tuttavia, le derrate alimentari somministrate agli animali vengono considerate perdite alimentari perché di solito questo tipo di impiego rappresentano un'inefficienza ecologica rispetto all'utilizzo originario (ad es. lo spreco di energia necessario per cuocere il pane a partire dai cereali). Quando si analizza l'impatto ambientale, si applica automaticamente una ponderazione tenendo conto dei crediti ecologici per i prodotti sostituiti, come gli alimenti per animali.

Ulteriori definizioni sono riportate nel capitolo «Definizioni e abbreviazioni» all'inizio del presente rapporto.

I POSSIBILE SOLUZIONE PER EVITARE I RIFIUTI ALIMENTARI CON PRODOTTI ULTRA FRESCHI

Introduzione di una data di vendita interna per l'azienda commerciale, ancorata al sistema di gestione elettronica delle merci, che non viene stampata sui prodotti. Dopo questa data, i prodotti non saranno più venduti regolarmente, ma la loro distribuzione può essere assicurata attraverso altri canali. Si raccomanda un **progetto di follow-up** per lo sviluppo di una soluzione concreta e realizzabile.



J ETICHETTA «SG+90» ED ETICHETTA «TMC+»



Figura 4: Proposta di un adesivo per la caratterizzazione dei prodotti surgelati («Etichetta SG+90»).



Figura 5: Una versione precedente dell'etichetta è stata esaminata in un test pilota con il rivenditore al dettaglio Volg. Il test ha dimostrato che per la maggior parte dei prodotti risulta non problematico apporre l'etichetta in modo da non coprire alcuna informazione rilevante sotto il profilo del diritto alimentare.



Figura 6: Proposta di un adesivo per i diversi periodi di tempo («etichette TMC+»).

K CARATTERIZZAZIONE DELLE DONAZIONI ALIMENTARI

INFORMAZIONI DI ACCOMPAGNAMENTO NECESSARIE

I donatori di derrate alimentari devono fornire agli enti assistenziali le seguenti informazioni:

Dati di base del donatore	Dati su trasporto / logistica
Ditta	Dati su ritiro e fornitura (luogo, ora)
Indirizzo, luogo	Ritiro necessario o fornitura propria
Persona di contatto, dati di contatto	Indirizzo per il ritiro, rampa per il ritiro
N. di tel., e-mail	Persona di contatto logistica
	Orari di apertura rampa
Informazioni sulla derrata alimentare	Vari aspetti
Motivo della donazione	Allegati speciali: ad es. dichiarazione supplementare
Denominazione del prodotto	Proroga scritta del TMC del produttore
Tipo di imballaggio (incl. dichiarazioni supplementari)	Etichette supplementari per il punto di vendita
Temperature di stoccaggio / trasporto	Altre informazioni supplementari
Numero di unità di vendita	
Peso singolo UV	
Peso totale / numero di pallet	
Datazione / proroga della data di conservazione SI/NO	
Tipo di contenitore / contenitore riutilizzabile	

Fonte: FIAL & SWISSCOFEL (2015)

INDICAZIONI SULLA DESIGNAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI DONATE

- ☑ Gli **errori nella caratterizzazione** non influiscono sulla sicurezza alimentare generale, come sarebbe invece il caso, ad esempio, se non venissero indicati gli allergeni. Tuttavia, le **indicazioni errate** o che divergono dalle informazioni di designazione rispetto alle disposizioni di legge vengono corrette nel **punto di consegna** in forma scritta (ad es. come etichetta supplementare o lettera di accompagnamento) e rese **ben visibili** al destinatario (ad es.: miscela modificata, mancato adempimento della % di quantitativi, valori nutritivi divergenti, ingredienti con allergeni mancanti, contenuti effettivi netti troppo scarsi, ecc.).
- ☑ I prodotti con una **datazione del TMC scaduta** possono essere venduti al massimo 6 / 14 / 30 / 120 / 360 giorni (vedi *TMC+ limiti di consegna* nella Tabella) oltre la datazione indicata dagli enti assistenziali ai destinatari. Se i prodotti non sono elencati nella tabella, si applica il periodo minimo di 6 giorni. Un'avvertenza, **chiaramente visibile** al destinatario, deve indicare che il TMC è stato superato e che non si possono escludere alterazioni della qualità sensoriale.
- ☑ Superamento della data **oltre i TMC+ limiti di consegna** della Tabella richiedono una **dichiarazione scritta del produttore della derrata alimentare o della persona che la immette sul mercato**. Tale conferma contenente la data prorogata deve essere ben visibile al destinatario nel punto di consegna (ad es. proroga della data di prodotti surgelati, prodotti non deperibili o conserve). In caso di dubbi si raccomanda di rivolgersi al chimico cantonale.
- ☑ La donazione di derrate alimentari nell'**imballaggio originale** di grandi distributori, articoli di marca o marche proprie nonché di prodotti designati con particolari label (ad es. bio), di regola, non costituisce un ostacolo alle donazioni di prodotti. Alcuni rivenditori al dettaglio ritengono che la donazione di questi prodotti contribuisca considerevolmente all'immagine positiva della loro azienda. Tuttavia, si raccomanda di **consultare** il rivenditore al dettaglio o il proprietario del marchio o del label e di chiarire il suo consenso in una forma adeguata (ad es. sotto forma di contratti di collaborazione, contratti di acquisto, dichiarazioni generali, richieste di informazioni su casi individuali ecc.).

BIBLIOGRAPHIE DES ANNEXES

- AGES (2017): Milch Frisch, Länger Frisch, Haltbar & co. . AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, Spargelfeldstraße 191 | 1220 Wien.
 <<https://www.ages.at/themen/lebensmittelsicherheit/fluessige-lebensmittel/milch/#>>.
- BAG (2002): Haltbarkeit hart gekochter Schaleneier bei unterschiedlichen Lagerungsbedingungen. Bundesamt für Gesundheit, Abteilung Lebensmittelwissenschaft, Sektion Mikrobiologie und Biotechnologie.
 <<https://web.archive.org/web/20120515201301/http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04858/04860/06176/index.html?lang=de>>.
- Balzaretti, C., Bassi, D., Castrica, M., Coconcelli, P.S., Dall’Olio, B., Granata, S. and Mori, M. (2015): Manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative. Caritas Italiana, Fondazione Banco Alimentare O.N.L.U.S.
- Beretta, C. and Hellweg, S. (2019): Lebensmittelverluste in der Schweiz: Mengen und Umwelteffekte. Wissenschaftlicher Schlussbericht. Bundesamt für Umwelt BAFU, Worblentalstrasse 68, CH-3063 Ittigen.
- DePraeter, C. and Lefevre, V. (2017): Circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives. Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA). Centre administratif Botanique, Food Safety Center, Boulevard du Jardin Botanique 55, B-1000 BRUXELLES.
- Deutscher Bundestag (2019): Mindesthaltbarkeitsdatum: Nationaler Regelungsspielraum und fachwissenschaftliche Diskussion. Deutscher Bundestag, Fachbereich ‘Wirtschaft und Verkehr, Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz’. Aktenzeichen: WD 5 - 3000 - 077/19. 28. August 2019.
- EC (2018): Bericht über einen Sondierungsbesuch in Deutschland, 5. – 13. juni 2018. Einholen von Informationen über den Ansatz der Mitgliedstaaten zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung. Europäische Kommission, Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit.
- EC (2019): Redistribution of surplus food: Examples of practices in the Member States. European Commission (EC), EU Platform on Food Losses and Food Waste. Available online: <https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/food_donation_en>.
- FIAL & SWISSCOFEL (2015): Leitfaden für potenzielle Lebensmittelpender aus Grosshandel und Industrie: Handhabung und Anforderungen. Abgerufen von: http://www.fial.ch/wp-content/uploads/2017/04/orientierungshilfe-leitfaden_fuer_lebensmittelpender.pdf
- Gillick, S. and Quedsted, T. (2018): Household food waste: restated data for 2007-2015. Banbury, UK: WRAP. Available from: 2018
<http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Household%20Food%20Waste%20Restated%20Data%202007-15%20FINAL.pdf>.
- Gram-Hanssen, I., Hanssen, O.J., Hultén, J., Silvennoinen, K., Werge, M., Stenmarck, Å. and Aare, A.K. (2016): Food Redistribution in the Nordic Region. TemaNord 2016:502, ISSN 0908-6692, <<http://dx.doi.org/10.6027/TN2016-502>>.
- Gustavsson, J. and Cederberg, C. (2011): Global food losses and food waste; extent, causes and prevention. Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK), Gothenburg (Sweden), and FAO, Rome (Italy).
- Koutsoumanis, K., Allende, A., Alvarez-Ordóñez, A., Bover-Cid, Sa., Chemaly, M., Davies, R., Herman, L., Hilbert, F., Lindqvist, R., Nauta, M., Peixe, L., Ru, G., Simmons, M., P. Skandamis, Suffredini, E., Jacxsens, L., Petersen, A., Varzakas, T., K. Baert, Hempen, M., Stede, Y. Van der and Bolton, D. (2018): Hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion. EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ).
- NVWA (2015): Charitatieve instellingen en organisaties. Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority (NVWA), P.O. Box 43006, 3540 AA Utrecht. The Netherlands.
 <<https://www.nvwa.nl/binaries/nvwa/documenten/consument/eten-drinken-roken/levensmiddelenketen/publicaties/charitatieve-instellingen-en-organisaties-informatieblad-76/Charitatieve+Instellingen+en+Organisaties+informatieblad+76.pdf>>.
- Östergren, K., Gustavsson, J., Bos-Brouwers, H., Timmermans, T., Hansen, O.-J., Møller, H., Anderson, G., O’Connor, C., Soethoudt, H., Quedsted, T., Eastal, S., Politano, A., Bellettato, C., Canali, M., Falasconi, L.,

- Gaiani, S., Vittuari, M., Schneider, F., Moates, G., Waldron, K. and Redlingshöfer, B. (2014): FUSIONS Definitional Framework for Food Waste. Full report, Sweden, ISBN 978-91-7290-331-9.
- Spielmann-Prada, G., Kremer-Hartmann, K., Beretta, C., Züst, M., Gantenbein-Demarchi, C. and Müller, C. (2021): Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln. Rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit. Wissenschaftlicher Schussbericht, März 2021, ZHAW Wädenswil.
- Trzaskowska, M., Łepecka, A., Neffe-Skocinska, K., Marciniak-Lukasiak, K., Zielinska, D., Szydłowska, A., Bilka, B., Tomaszewska, M. and Kołozyn-Krajewska, D. (2020): Changes in Selected Food Quality Components after Exceeding the Date of Minimum Durability—Contribution to Food Waste Reduction. *Sustainability* 2020, 12, 3187; doi:10.3390/su12083187.
- WRAP (2019): Labelling guidance: Best practice on food date labelling and storage advice. WRAP, Banbury, Oxon OX16 5BH. <<http://www.wrap.org.uk/content/food-date-labelling-guidance>>.
- WRAP (2020): Redistribution labelling guide: date labels, storage advice, and freezing for food safety. WRAP, Banbury. <<https://wrap.org.uk/content/surplus-food-redistribution-labelling-guide>>.
- Zielinska, D., Bilka, B., Marciniak-Lukasiak, K., Łepecka, A., Trzaskowska, M., Neffe-Skocinska, K., Tomaszewska, M., Szydłowska, A. and D.Kolozyn-Krajewska (2020): Consumer Understanding of the Date of Minimum Durability of Food in Association with Quality Evaluation of Food Products After Expiration. *Int. J. Environ. Res. Public Health* 2020, 17, 1632; doi:10.3390/ijerph17051632.