



- Alle autorità cantonali di esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari
- All'Ufficio di controllo delle derrate alimentari del Principato del Liechtenstein
- Alle cerchie interessate

Berna, 10.02.2022

Lettera informativa 2021/9.1¹: Consegna di derrate alimentari dopo la scadenza del termine minimo di conservazione (TMC)

1. Situazione iniziale

La Svizzera si è posta l'obiettivo di dimezzare gli scarti alimentari entro il 2030. L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) ha incaricato l'Università di scienze applicate di Zurigo (ZHAW) di elaborare basi decisionali per la consegna e la datazione di derrate alimentari. La ZHAW ha creato due rapporti preliminari a questo scopo.

Da un lato, la «Guida alla riduzione di sprechi alimentari nella datazione di derrate alimentari»² (Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln), che fornisce raccomandazioni concrete per la scelta corretta del tipo di datazione. Dall'altro lato, la «Guida alla riduzione di sprechi alimentari nella consegna di derrate alimentari»³ (Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln), che fornisce alle aziende che fabbricano, immettono sul mercato o acquistano derrate alimentari una base decisionale per ottimizzare ulteriormente la consegna di derrate alimentari ai fini della garanzia della sicurezza alimentare.

Coloro che producono derrate alimentari tendono a essere cauti nel definire il TMC, in modo che la derrata alimentare soddisfi garantito i requisiti di qualità fino alla data specificata. Sulla base di analisi

¹ Aggiornata il 09.02.2022 (Il termine "impeccabile" nel capitolo 3 è stato sostituito con "idoneo alla consumazione" in relazione alla data di scadenza. Inoltre, l'ultimo paragrafo è stato cancellato)

² Documento disponibile in tedesco, con riassunto in italiano « Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln – Rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit (Grundlagenbericht) », novembre 2021; [Link](#)

³ Documento disponibile in tedesco, con riassunto in italiano « Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln – Rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit (Grundlagenbericht) », novembre 2021; [Link](#)

scientificamente valide della ZHAW, sono state così definite le condizioni quadro per una possibile estensione della consegna e della donazione di derrate alimentari dopo la scadenza del TMC senza mettere in pericolo la sicurezza alimentare.

Questa lettera informativa spiega come e quando le aziende e le organizzazioni possono consegnare correttamente e in modo sicuro le derrate alimentari ai consumatori dopo il TMC e fornire così un contributo contro lo spreco alimentare.

2. Basi giuridiche

- Art. 1, 7 e 18 della legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (LDerr; RS 817.0)
- Art. 8 e 12 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr; RS 817.02)
- Arti. 13 e 14 e allegati 1 e 8 dell'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID; RS 817.022.16)
- Art. 24 e 25 dell'ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari (ORI; RS 817.024.1)

3. Valutazioni

L'immissione sul mercato di derrate alimentari dopo la scadenza del TMC è generalmente consentita, purché siano rispettate le seguenti condizioni:

- la qualità e la sicurezza della derrata alimentare sono garantite, e
- i consumatori non vengono ingannati al momento della consegna⁴.

Il rapporto di base «Guida alla riduzione di sprechi alimentari nella consegna di derrate alimentari» mostra che, a seconda della categoria alimentare, sono possibili diversi «limiti di consegna +TMC». I «limiti di consegna +TMC» sono indicazioni temporali su quanto tempo dopo la scadenza del termine minimo di conservazione i prodotti sono di norma ancora idonei alla consumazione e sicuri se conservati correttamente e possono quindi essere consegnati. Per alimenti, come per esempio piccolo prodotti a base di cereali e latte pastorizzato, è possibile un «limite di consegna +TMC» di 6 giorni. Per le derrate alimentari, come per esempio la pasta e le bevande che possono essere conservate non refrigerate, il «limite di consegna +TMC» è invece di circa un anno.

A condizione che la sicurezza sia garantita, anche le derrate alimentari che sono esenti dall'obbligo di indicare un TMC, come i prodotti di panetteria, che per loro natura sono solitamente consumati entro 24 ore dalla produzione, possono essere venduti dopo questo periodo. Tuttavia, anche questo deve essere indicato di conseguenza (ad es. con l'indicazione «di ieri»).

Al contrario, le derrate alimentari con una data di scadenza non possono più essere vendute ai consumatori dopo tale data (all. 1 n. 6 OID). Le derrate alimentari adatte al congelamento che riportano una data di scadenza possono essere congelate in modo professionale al più tardi fino al giorno della data di scadenza per prolungare la durata di conservazione, purché siano ancora in perfetto stato. Queste derrate alimentari devono essere caratterizzate con la data di congelamento e un TMC (data di congelamento + 90 giorni). Occorre anche indicare che dopo lo scongelamento, la derrata alimentare deve essere consumata entro 24 ore. Queste derrate alimentari surgelate possono essere distribuite ai consumatori se viene rispettata la catena del freddo.

I «limiti di consegna +TMC» proposti nella «Guida alla riduzione di sprechi alimentari nella consegna di derrate alimentari» poggiano sulla prassi corrente delle aziende alimentari nel determinare il TMC. Nel caso di un cambiamento nella prassi, i «limiti di consegna +TMC» dovrebbero essere rivalutati. L'USAV è regolarmente in contatto con l'industria alimentare a questo proposito.

I «limiti di consegna +TMC» non sostituiscono il controllo visivo e – se possibile – sensoriale (odore, sapore, colore, consistenza, ecc.) dei prodotti prima della consegna. Le aziende alimentari hanno

⁴ Cfr. anche il capitolo 6.2 della Guida alla riduzione di sprechi alimentari nella consegna di derrate alimentari

ancora la responsabilità di garantire che le derrate alimentari siano idonei alla consumazione e sicure al momento della consegna dopo la scadenza del TMC. Si raccomanda anche un esame sensoriale da parte dei consumatori prima del consumo.

Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria

Dr. Michael Beer
Vice direttore