

Guida

per potenziali donatori di alimenti del commercio al dettaglio e dell'industria: funzionamento e requisiti

Editori:

FIAL, Federazione delle Industrie Alimentari Svizzere e
SWISSCOFEL, Associazione svizzera del commercio di frutta, verdura e patate

Autori:

Membri del gruppo di lavoro temporaneo della Confederazione "Food Waste - cooperazione con enti assistenziali"

La presente guida è sostenuta dall'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) e dall'Associazione dei chimici cantonali svizzeri (ACCS).

Indice

1. Situazione iniziale.....	2
2. Osservazioni preliminari di natura generale sull'uso della guida	2
3. Basi legali.....	2
4. Requisiti relativi alla qualità delle derrate alimentari donate.....	3
4.1 Elenco positivo di prodotti.....	3
4.2 Elenco negativo di prodotti	4
4.3 Elenco negativo delle lacune dei prodotti.....	4
4.4 Informazioni supplementari necessarie	4
4.5 Indicazioni relative alla designazione di derrate alimentari donate (cfr. anche cap. 5 FAQ) ..	6
5. Domande frequenti e risposte (FAQ)	7
6. Offerta vincolante di una donazione alimentare (per e-mail o fax)	9

1. Situazione iniziale

Nel quadro del dialogo con gli stakeholder sul food waste è stato istituito il gruppo di lavoro Organizzazioni di volontariato, che, guidato dall'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG), si è occupato dell'ulteriore ottimizzazione delle donazioni di derrate alimentari. Un risultato è il presente strumento di orientamento che dovrebbe consentire a potenziali donatori di derrate alimentari di informarsi velocemente sui più importanti requisiti per le donazioni alimentari.

In tal modo, da un lato le derrate alimentari conformi alla legge, ma non più vendibili secondo la data minima di conservazione impressa, vengono destinate a un consumo rapido, evitandone la distruzione. Dall'altro si sostengono le organizzazioni di beneficenza e i rispettivi beneficiari.

2. Osservazioni preliminari di natura generale sull'uso della guida

La presente guida si rivolge ai produttori e ai commercianti di derrate alimentari donate al fine di ridurre lo spreco alimentare (food waste). Per il commercio al dettaglio vi è un accordo specifico (membri della CI CDS).

La guida non è vincolante dal profilo giuridico e non esonera sia i donatori di derrate alimentari sia gli enti esistenti dall'obbligo di diligenza e dalla responsabilità individuale giusta la legislazione svizzera in materia di derrate alimentari.

L'attuazione 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 preposte all'esecuzione sostengono l'impiego di donazioni alimentari secondo la presente guida. In caso di dubbi e domande si raccomanda di rivolgersi direttamente al chimico cantonale. La presente guida vuole:

- riassumere i più importanti requisiti per le donazioni di derrate alimentari;
- garantire la generale sicurezza alimentare delle derrate alimentari donate;
- chiarire i ruoli e le responsabilità tra donatori e acquirenti;
- definire importanti informazioni dei prodotti nel rapporto con gli enti esistenti;
- mostrare quali agevolazioni amministrative relative alla designazione e alla pubblicità di prodotti al punto di vendita possono essere considerate tollerabili;
- rispondere alle domande più frequenti sul mercato delle donazioni;
- incoraggiare alla donazione i potenziali offerenti di derrate alimentari provenienti dall'industria e dal commercio all'ingrosso.

3. Basi legali

Anche le donazioni alimentari sottostanno alla legislazione generale svizzera in materia di derrate alimentari e devono essere ineccepibili dal profilo qualitativo e igienico. Non possono comportare alcun rischio per quanto riguarda la sicurezza alimentare e non possono ingannare i consumatori. Le basi sono le seguenti:

- RS 817.02, ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr): <http://www.admin.ch/opc/it/classified-compilation/20050153/index.html>
- RS 817.022.21, ordinanza del DFI sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari (OCDerr): <http://www.admin.ch/opc/it/classified-compilation/20050161/index.html>
- RS 817.021.23, ordinanza sulle sostanze estranee e sui componenti (OSoE) <http://www.admin.ch/opc/it/classified-compilation/19950193/index.html>
- RS 817.024.1, ordinanza sui requisiti igienici (ORI) <http://www.admin.ch/opc/it/classified-compilation/20050160/index.html>

4. Requisiti relativi alla qualità delle derrate alimentari donate

In linea di principio possono essere donate solo le derrate alimentari che sono ineccepibili dal profilo della sicurezza alimentare, dell'igiene e da quello organolettico nonché che non presentano rischi. Tipiche partite di derrate alimentari idonee sono, ad esempio, (*elenco non esaustivo*):

4.1 Elenco positivo di prodotti

- Derrate alimentari regolari con breve data minima di conservazione per una logistica regolare
- Assortimenti o promozioni eccedenti per motivi stagionali
- Articoli tolti dall'assortimento o eccedenze di assortimento
- Prodotti con leggeri difetti per quanto riguarda aspetto, forma, colore o consistenza
- Prodotti con difetti nella confezione o etichettatura sbagliata
- Prodotti con lievi danni nell'imballaggio che non pregiudicano la qualità

Derrate alimentari	Tipo di imballaggio	Stato di stoccaggio	Non accettabile
Frutta (intera/non tagliata)	Sfusa o preimballata	Il più fresca possibile	Marcia, ammuffita, danneggiata, infestata da insetti, acerba, con sapore estraneo o con macchie di trattamenti
Verdura (intera/ non tagliata)	Sfusa o preimballata	Il più fresca possibile, a temperatura ambiente o secondo l'etichetta	Marcia, ammuffita, danneggiata, infestata da insetti, acerba, con sapore estraneo o con macchie di trattamenti.
Pane fresco	Sfuso e preimballato	Fresco, asciutto	Raffermo, sbriciolato, ammuffito
Prodotti da forno, pane a lunga conservazione, pane a fette, torte/biscotti conservabili non refrigerati, articoli da forno freschi non refrigerati	Sfuso e preimballato	Reparto secco o refrigerato secondo la caratterizzazione specifica del prodotto	Imballaggi difettosi, sbriciolati, ammuffiti
Latticini / formaggio / uova / pasta / articoli da forno freschi refrigerati	Preimballati	Refrigerati secondo la caratterizzazione specifica del prodotto Uova anche non refrigerate	Imballaggi difettosi, prodotti non più ineccepibili dal profilo organolettico
Prodotti carnei e insaccati e prodotti a base di pesce	Preimballati	Refrigerati secondo la caratterizzazione specifica del prodotto	Imballaggi difettosi, prodotti non più ineccepibili dal profilo organolettico
Altri prodotti freschi facilmente deperibili, prodotti convenienza freschi	Preimballati	Refrigerati secondo la caratterizzazione specifica del prodotto	Imballaggi difettosi, prodotti non più ineccepibili dal profilo organolettico
Derrate alimentari di base conservabili non refrigerate (p.es. conserve, ingredienti da cucina, dolci) e bevande analcoliche.	Preimballati	A temperatura ambiente	Imballaggio aperto, danneggiato o espanso, prodotti non più ineccepibili dal profilo organolettico

Prodotti surgelati	Preimballati	Surgelati a -18°C	Scongelati, imballaggi aperti o difettosi, prodotti non più ineccepibili dal profilo organolettico o surgelati in modo scorretto (freezer burn)
--------------------	--------------	-------------------	---

Per motivi di sicurezza alimentare e di conformità alla legge, NON possono essere donati i seguenti prodotti o derrate alimentari che presentano le irregolarità sotto elencate:

4.2 Elenco negativo di prodotti

- Prodotti con uova crude, non sottoposte a trattamento termico
 - Articoli di pasticceria o di gastronomia freschi, sfusi, non confezionati, non dichiarati (tartine con carne, pesce, salumi, uova, formaggio, verdure)
 - Carne di pollame / fresca, pesce fresco non confezionata/o, non dichiarata/o, sfusa/o
- Carne macinata confezionata, dichiarata (stoccaggio/trasporto a temperatura <+2°C / eccezione: in singoli casi concreti d'intesa con le istituzioni di soccorso)
- Generi voluttuari (tabacco, articoli per fumatori, vino, alcolici)
- Medicinali

4.3 Elenco negativo delle lacune dei prodotti

- Data di consumo "da consumarsi entro" scaduta
- Data minima di conservazione superata da oltre 6 giorni; "da consumare preferibilmente entro" (eccezioni cfr. punto 4.5 e 5).
- Prodotti con chiare lacune dal profilo organolettico (odore/sapore, ecc.)
- Prodotti con lacune dal profilo microbiologico o che superano altri valori di tolleranza o limiti prescritti dalla legge
- Prodotti con imballaggi aperti, difettosi; insufficiente protezione del prodotto
- Articolo ingannevole per i consumatori senza le informazioni di correzione

4.4 Informazioni supplementari necessarie

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

Dati di base del donatore
Ditta
Indirizzo, luogo
Persona di contatto, dati di contatto
N. di tel., e-mail

Dati su trasporto / logistica
Dati su ritiro e fornitura (luogo, ora)
Ritiro necessario o fornitura propria
Indirizzo per il ritiro, rampa per il ritiro
Persona di contatto logistica
Orari di apertura rampa

Dati sulla derrata alimentare
Motivo della donazione
Designazione del prodotto
Tipo di imballaggio (incl. dichiarazioni supplementari)
Temperature di stoccaggio/trasporto
Numero di unità di vendita
Peso singolo unità di vendita

Altro
Allegati particolari: p.es. dichiarazioni supplementari
Proroga scritta da parte del produttore della data minima di conservazione
Etichette supplementari per il punto di vendita
Altre informazioni supplementari



Peso totale / numero di palette
Indicazione della data di scadenza / proroga della data di conservazione SÌ/NO
Tipo di contenitore / contenitore riutilizzabile

4.5 Indicazioni relative alla designazione di derrate alimentari donate (cfr. anche cap. 5 FAQ)

Le derrate alimentari con caratterizzazione non corretta o incompleta possono essere comunque donate senza che debbano essere reimballate, se sono adempiute le seguenti condizioni:

- L'errore nella caratterizzazione non influenza la sicurezza alimentare generale, come sarebbe invece il caso, ad esempio, se non venissero indicati gli allergeni.
- Indicazioni errate o che divergono dalle informazioni di designazione rispetto alle disposizioni di legge sono corrette nel punto di cessione in forma scritta (p.es. come etichetta supplementare o lettera accompagnatoria) e rese ben visibili al destinatario (p.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 data minima di conservazione scaduta possono essere consegnati ai destinatari degli enti assistenziali al massimo entro 6 giorni dalla data indicata.
- Per superamenti di oltre 6 giorni della data indicata come data minima di conservazione è necessaria una dichiarazione scritta da parte del produttore della derrata alimentare o del commerciante. Tale conferma contenente la data prorogata deve essere ben visibile al destinatario nel punto di cessione (p.es. proroga della data di prodotti surgelati, prodotti non deperibili o conserve). In caso di dubbi si raccomanda di rivolgersi al chimico cantonale.
- La cessione di derrate alimentari nell'imballaggio originale di grandi distributori, articoli di marca o marche proprie nonché di prodotti designati con particolari label (p.es. Bio) non rappresenta in linea di principio alcun impedimento alle donazioni dei prodotti. Alcuni addetti al commercio al dettaglio ritengono che la cessione di questi prodotti contribuisca considerevolmente all'immagine positiva della loro azienda. Tuttavia si raccomanda di consultare l'addetto al commercio al dettaglio o il proprietario del marchio o del label e di ottenerne il consenso in forma adeguata (p.es. contratti di collaborazione e di ritiro, dichiarazioni forfetarie, singole richieste, ecc.).

5. Domande frequenti e risposte (FAQ)

Il seguente catalogo di domande e risposte si riferisce esclusivamente alle derrate alimentari che recano un'indicazione "da consumare preferibilmente entro..." (data minima di conservazione). I prodotti per i quali è prevista/prescritta un'indicazione "da consumare entro" o appartenenti alla categoria "derrate alimentari molto deperibili", non possono più essere ceduti se scaduti.

N.	Domanda	Risposta/interpretazione	Base giuridica. / Riferimento:
1a	Possono essere cedute ai consumatori derrate alimentari preimballate la cui <u>data di consumo</u> ("da consumare entro") è scaduta?	No, una cessione di prodotti la cui data di consumo scaduta è esplicitamente vietata.	OCDerr, art. 11
1b	Possono essere cedute ai consumatori derrate alimentari preimballate la cui data <u>minima di conservazione</u> ("da consumare preferibilmente entro") è scaduta?	Sì, a condizione che le organizzazioni di volontariato siano informate dal produttore della merce, mediante una proroga scritta della data di conservazione minima, su quanto tempo il prodotto può essere ancora consumato rispetto alla data minima di conservazione indicata.	OCDerr, art. 11 ODerr, art. 26 ODerr art. 50 (rintracciabilità)
2	Quanto tempo dopo la data minima di conservazione possono comunque essere cedute ai consumatori le derrate alimentari?	Per le organizzazioni di volontariato si è convenuto che le derrate alimentari senza una proroga scritta della data di conservazione possono essere cedute entro 6 giorni dalla scadenza, indipendentemente dalla categoria del prodotto.	Nessuna menzione nella legislazione sulle derrate alimentari svizzera ma consenso riconosciuto per l'esecuzione.
3	Prodotti a lunga conservazione, come ad esempio prodotti surgelati o conserve, possono essere designati anche con una data supplementare di oltre 6 giorni?	Sì, ma solo a condizione che ci sia una proroga scritta della data di conservazione da parte del produttore o del commerciante e questo abbia verificato e proposto, assumendosi la responsabilità personale, una relativa proroga, basata sul rischio.	Nessuna menzione nella legislazione sulle derrate alimentari svizzera.
4	Tale proroga scritta della data di conservazione deve essere resa accessibile anche ai consumatori?	No, l'ente esistenziale deve comunicare per iscritto solo la data finale prorogata. Ma esso è responsabile del fatto che tale proroga possa essere presentata su richiesta delle autorità o dei consumatori.	ODerr art. 50 (rintracciabilità) OCDerr, art. 36 (riguarda la vendita sfusa)

N.	Domanda	Risposta/interpretazione	Base giuridica. / Riferimento:
5	Il produttore può rilasciare proroghe della data di conservazione in maniera forfettaria per determinati gruppi di prodotti (p.es. + 3 mesi per le conserve)?	No, va sempre effettuata una valutazione di singoli casi del prodotto e della data concreta (vi è una differenza se è prorogata la data di conservazione di una conserva di ananas di 5 anni o di una conserva di ravioli di 1 anno).	
6	<p>Possono essere ceduti prodotti con errori di designazione innocui per la salute? Vuol dire se il contenuto, ad esempio, non corrisponde alle seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la miscela di componenti • l'indicazione dichiarata in % di QUID • quantità dichiarata (g/ml) • le indicazioni nutrizionali • il Paese di produzione 	Sì, vale lo stesso principio della proroga della data minima di conservazione. Se l'irregolarità viene segnalata correttamente con una dichiarazione supplementare scritta sul prodotto o nel punto di vendita, in linea di principio ciò è ammesso.	
7	Derrate alimentari preimballate in imballaggi del tutto neutri (p.es prodotti imballati in modo neutro a titolo sperimentale o serie 0) possono essere cedute se sono fornite tutte le informazioni giuridiche all'ente assistenziale nei documenti commerciali?	Sì, ma in tal caso l'ente assistenziale deve fornire ai consumatori le indicazioni di dichiarazione obbligatorie complete in forma scritta (p.es. foglio accompagnatorio, etichetta supplementare) con ogni unità di cessione (sacchetto, bottiglia).	OCDerr, art. 37 (riguarda i semilavorati)
8	Come sono trattati i casi di divergenze dalla ricetta/ricette errate riguardanti allergeni?	Poiché gli allergeni sono considerati pericolosi per la salute, si raccomanda di sottoporre il singolo caso a una precisa valutazione. Se la divergenza è corretta in maniera esatta 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.	ODerr art. 50 (rintracciabilità) OCDerr, art. 36 (riguarda la vendita sfusa)



6. Offerta vincolante di una donazione alimentare (per e-mail o fax)

DAL donatore:		A Ente assistenziale: (si prega di contrassegnare l'ente assistenziale desiderato):		Altre modalità di donazione:	
Ditta		<input type="checkbox"/>	Tavolino magico	Fax: 052 / 557 9505 o info@tischlein.ch	Grandi quantità min. 2 palette, o quantità superiori a 800 kg circa
Indirizzo, NPA, luogo		<input type="checkbox"/>	Tavola Svizzera	Fax: 071 / 222 56 06 o susanne.lendenmann@schweizertafel.ch	Commercio al dettaglio / piccole quantità
Persona di contatto		<input type="checkbox"/>	Mercati Caritas SA	Fax: 041 / 289 13 14 o caritas.wa@caritas-markt.ch	Prezzo minimo o cessione gratuita
N. tel.:		<input type="checkbox"/>			
E-mail		<input type="checkbox"/>			
Offerta valida fino a		<input type="checkbox"/>	Offerta per tutti	Distribuzione libera tra gli enti assistenziali	

Dati su trasporto / logistica	
Luogo e orario di ritiro	
Ritiro necessario o fornitura propria	<input type="checkbox"/> Ritiro <input type="checkbox"/> Fornitura propria
Persona di contatto logistica	
Orari di apertura rampa	
Possibile ritiro scaglionato	<input type="checkbox"/> sì, almeno... palette <input type="checkbox"/> no

Indirizzo per il ritiro	
Via/n.:	
Informazioni supplementari:	
NPA/Luogo:	
Rampa di ritiro n.	
Osservazioni	

Dati sulla derrata alimentare	
Designazione del prodotto	
Peso totale o numero di palette	
Motivo della donazione	
Tipo di imballaggio (incl. dichiarazioni supplementari)	
Temperature di stoccaggio/trasporto	<input type="checkbox"/> A temperatura ambiente <input type="checkbox"/> Refrigerato (preferibilmente a °C) <input type="checkbox"/> Surgelato ad almeno -18°C
Numero di unità di vendita	
Peso singolo unità di vendita	
Indicazione della data di scadenza	Data di scadenza: Proroga della data minima di conservazione: <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> sì (<i>allegare conferma scritta</i>)
Tipo di contenitore / contenitore riutilizzabile	
Altro (osservazioni, allegati particolari, dichiarazione supplementare, conferma data di conservazione, ecc...)	



Esempio non vincolante di una proroga scritta della data di conservazione:

Conferma della proroga verificata della data di conservazione

La ditta ESEMPIO SA conferma che il seguente articolo è ancora adatto alla cessione ai consumatori nonostante sia scaduta la data minima di conservazione. Perdite di qualità di lieve entità come ad esempio variazioni di colore, irregolarità nella consistenza o xy sono possibili ma innocue.

Nome del prodotto:	Prodotto esempio
Unità:	cartone con sacchetti 12 x 300 g
Art. n.:	9999
Partita/e:	L999-C-999
Data minima di conservazione:	30.06.2014
Quantità totale:	xy g

Da un'analisi supplementare della qualità, il suddetto prodotto è stato classificato ineccepibile e può essere

ceduto e consumato senza problemi XY mesi oltre la data di scadenza impressa, ovvero fino al 30.xy.2015

La presente conferma è valida solo per le caratteristiche d'identificazione indicate (prodotto / n. di articolo / partita / quantità).

Distinti saluti.

Modello SA