



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

Berna, 12.11.2025

## **Lettera informativa 2025/4<sup>1</sup>:**

### **Consegna di derrate alimentari dopo la scadenza del termine minimo di conservazione (TMC) e congelamento di derrate alimentari prima della data di scadenza (DS)**

#### **1. Situazione iniziale**

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

Il primo è la «Guida alla riduzione di sprechi alimentari nella datazione di derrate alimentari»<sup>2</sup> che fornisce raccomandazioni concrete per la scelta corretta del tipo di datazione. Il secondo è la «Guida alla riduzione di sprechi alimentari nella consegna di derrate alimentari»<sup>3</sup>, che fornisce alle aziende che fabbricano, immettono sul mercato o acquistano derrate alimentari una base decisionale per migliorare ulteriormente la loro consegna garantendo allo stesso tempo la sicurezza alimentare e la riduzione degli sprechi alimentari.

I produttori di derrate alimentari tendono a essere cauti nel fissare il termine minimo di conservazione (TMC), così da garantire che il prodotto mantenga i requisiti di qualità fino alla data indicata. Sulla base di analisi scientificamente valide condotte dalla ZHAW, sono state definite le condizioni quadro per un'eventuale estensione della consegna e della donazione di derrate alimentari oltre la scadenza del TMC, nonché per la possibilità di congelare, prima della data di scadenza, le derrate alimentari idonee senza compromettere la sicurezza alimentare.

<sup>1</sup> La lettera informativa 2025/4 sostituisce la lettera informativa 2021/9.1; revisione e precisazione del punto 3 (valutazioni), in particolare tenendo conto del congelamento delle derrate alimentari prima della data di scadenza.

<sup>2</sup> Guida alla riduzione di sprechi alimentari nella datazione di derrate alimentari – Aspetti legali e sicurezza alimentare (Rapporto di base), novembre 2021; [Link](#) (in francese)

<sup>3</sup> Guida alla riduzione di sprechi alimentari nella consegna di derrate alimentari – Aspetti legali e sicurezza alimentare (Rapporto di base), novembre 2021; [Link](#) (in francese)

La presente lettera informativa illustra come e quando le aziende e le organizzazioni possono consegnare in modo corretto e sicuro tali derrate alimentari ai consumatori, contribuendo così a ridurre lo spreco alimentare.

## 2. Basi giuridiche

- Articoli 1, 7 18, 26 e 63 e seguenti della legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (LDerr; RS 817.0)
- Articoli 8 e 12 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr; RS 817.02)
- Articoli 13 e 14 e allegati 1 e 8 dell'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID; RS 817.022.16)
- Articoli 24 e 25 dell'ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari (ORI; RS 817.024.1)

## 3. Valutazioni

### 3.1 Derrate alimentari con termine minimo di conservazione (TMC)

Il termine minimo di conservazione è la data fino alla quale una derrata alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione (n. 5 dell'allegato 1 OID).

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 consegna<sup>4</sup>.

Il rapporto di base «Guida alla riduzione di sprechi alimentari nella consegna di derrate alimentari» mostra che, da un punto di vista scientifico, sono possibili diversi «limiti di consegna TMC+» a seconda della categoria alimentare. Il «limite di consegna TMC+» è un'indicazione temporale su quanto tempo dopo la scadenza del termine minimo di conservazione i prodotti non aperti sono di norma ancora idonei al consumo e sicuri se conservati correttamente. Per le derrate alimentari, come piccoli prodotti da forno e latte pastorizzato, è possibile un «limite di consegna TMC+» di sei giorni. Per le derrate alimentari come la pasta e le conserve, invece, il «limite di consegna TMC+» può arrivare fino a 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, per motivi di protezione dagli inganni, è necessario fornire informazioni al riguardo (ad es. indicando che il prodotto è «di ieri»).

Le aziende alimentari hanno ancora la responsabilità di garantire che le derrate alimentari siano idonee al consumo e sicure al momento della consegna dopo la scadenza del TMC. Il «limite di consegna TMC+» non sostituisce tuttavia, il controllo delle derrate alimentari prima della consegna nell'ambito del processo del controllo autonomo.

I valori dei «limiti di consegna TMC+» proposti nella «Guida alla riduzione degli sprechi alimentari nella consegna di derrate alimentari» si basano sulla prassi attuale delle aziende del settore alimentare nella determinazione del TMC. Nel caso di un cambiamento nella prassi, occorre riesaminare e, se necessario, aggiornare tali valori. L'USAV, a tal riguardo, mantiene un regolare contatto con l'industria alimentare.

### 3.2 Derrate alimentari con data di scadenza (DS)

Dopo la scadenza della durata di conservazione, una derrata alimentare con DS non può più essere consegnata per motivi di protezione della salute (all. 1 n. 6 OID). Tuttavia, è possibile congelare gli alimenti idonei a questo scopo prima della DS.

<sup>4</sup> Cfr. anche il capitolo 6.2 della «Guida alla riduzione di sprechi alimentari nella consegna di derrate alimentari»

### 3.2.1 Congelamento da parte del distributore

Chiunque immetta sul mercato derrate alimentari idonee al congelamento con una DS, ad esempio i rivenditori, può congelarle in modo professionale prima della scadenza per prolungarne la durata di conservazione, a condizione che siano ancora in perfette condizioni (verificabili, ad es. mediante un controllo visivo). Tali derrate alimentari devono essere congelate entro e non oltre la data di scadenza ed etichettate con la data di congelamento e un nuovo termine minimo di conservazione fissato a 90 giorni. È inoltre importante indicare che vanno consumate immediatamente dopo lo scongelamento e non possono essere ricongelate. Le derrate alimentari così congelate possono essere consegnate ai consumatori a condizione che sia rispettata la catena del freddo.

### 3.2.2 Congelamento da parte dei consumatori

I produttori di derrate alimentari idonee al congelamento prima della data di scadenza (DS) possono segnalarlo direttamente sull'imballaggio, a beneficio dei consumatori. Ai fini di un consumo sicuro della derrata alimentare, sono adatte, ad esempio, le seguenti indicazioni:

- a) sul prodotto viene apposta la dicitura completa «Idoneo al congelamento prima del termine della data di scadenza».

Si raccomanda inoltre di fornire istruzioni per la corretta manipolazione della derrata alimentare durante il congelamento, lo scongelamento e la preparazione (ad es.: dalla data di congelamento, conservare a -18 °C per altri 90 giorni; se possibile, scongelare in frigorifero; consumare immediatamente dopo lo scongelamento e non ricongelare). Queste informazioni aggiuntive possono essere collocate in posizioni diverse sul prodotto o rese accessibili tramite un collegamento, ad esempio un QR code.

- b) sul prodotto può essere applicato un simbolo visivo, come un fiocco di neve<sup>5</sup> o un'icona simile, per indicare la possibilità di congelamento.

L'uso del simbolo del fiocco di neve aumenta la riconoscibilità. Tuttavia, affinché i consumatori comprendano il significato e lo scopo del simbolo, si raccomanda di accompagnarlo con la dicitura «Idoneo al congelamento prima del termine della data di scadenza». Idealmente, questo avviso dovrebbe essere completato da ulteriori informazioni e istruzioni per la corretta manipolazione della derrata alimentare durante il congelamento, lo scongelamento e la preparazione (cfr. lett. a). Anche in questo caso, tali informazioni aggiuntive possono essere collocate in posizione diverse dell'imballaggio o rese accessibili tramite un collegamento, ad esempio un QR code.

## 3.3 Responsabilità della persona che immette i prodotti alimentari sul mercato

È indispensabile rispettare i requisiti della legislazione alimentare in qualsiasi momento.

L'indicazione di «limiti di consegna TMC+» (sezione 3.1), le etichette per il congelamento (sezione 3.2.1), le indicazioni scritte (sezione 3.2.2 a) o i simboli (sezione 3.2.2 b) non sostituiscono la verifica visiva e – se possibile – sensoriale (odore, sapore, colore, consistenza, ecc.) dei prodotti prima della loro consegna. Chi immette derrate alimentari sul mercato ha comunque la responsabilità di garantire che, al momento della consegna dopo la scadenza del TMC o dopo il congelamento prima della data di scadenza, le derrate alimentari siano ancora sicure e idonee al consumo. L'obbligo del controllo autonomo rimane valido fino al momento della consegna delle derrate alimentari.

Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria

Michael Beer  
Direttore supplente

<sup>5</sup> Cfr. anche il capitolo 4.3 della «Guida alla riduzione di sprechi alimentari nella datazione di derrate alimentari»