



Guida

Datazione di derrate alimentari (Food Waste)

Indice

GUIDA ALLA DATAZIONE DI DERRATE ALIMENTARI	1
1. Osservazioni preliminari	1
2. Tipo di datazione	2
2.1. Nessuna datazione necessaria	2
2.2. Data di consumo.....	2
2.3. Data minima di conservabilità (DMC)	2
2.4. Da vendere entro il	2
3. Scelta del tipo di datazione	3

Guida alla datazione di derrate alimentari

La datazione delle derrate alimentari influisce sullo spreco alimentare: per poterlo ridurre è vantaggioso conoscere le indicazioni sulla datazione e sfruttare al meglio le possibilità che essa offre.

1. Osservazioni preliminari

La presente guida, non giuridicamente vincolante, è destinata a tutti i fabbricanti e i distributori di derrate alimentari e alle autorità esecutive.

Spetta al fabbricante definire il tipo di datazione (data minima di conservabilità o data di consumo) e la durata concreta della conservabilità del prodotto alimentare. L'ordinanza del DFI sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari (OCDerr; RS 817.022.21) e l'ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI; RS 817.024.1) stabiliscono tuttavia quando l'indicazione della data di consumo è obbligatoria (art. 12 cpv. 2 OCDerr).

Le presenti raccomandazioni fungono da guida per l'interpretazione di queste ordinanze. Se si rinuncia a indicare la data di consumo nei casi non prescritti dalla legge, si contribuisce a ridurre lo spreco alimentare (Food Waste).

2. Tipo di datazione

2.1. Nessuna datazione necessaria

Le derrate alimentari di breve conservazione, come ad es. frutta e verdura fresca e pane oppure quelli di lunga conservazione, come ad es. bevande alcoliche con un volume alcolico del 10 per cento o più, gomme da masticare, aceto, sale e sorte di zucchero allo stato solido, non necessitano dell'indicazione della data (art. 13 OCDerr). Spetta al consumatore decidere fino a quando vuole consumare l'alimento.

2.2. Data di consumo

Per data di consumo si intende la data entro la quale deve essere consumato il prodotto alimentare. Dopo questa data la derrata alimentare non può più essere consegnata come tale ai consumatori (art. 11 cpv. 2 OCDerr).

Le derrate alimentari che devono essere conservate al freddo, in quanto possono favorire la riproduzione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine, devono essere contrassegnate con la data di consumo (art. 12 OCDerr in combinato disposto con l'art. 25 ORI). Lo stesso vale per le derrate alimentari che devono essere refrigerate in seguito a specifiche prescrizioni igieniche dell'ORI (art. 12 OCDerr in combinato disposto con il capitolo 5 ORI).

La data di consumo è quindi importante per la sicurezza alimentare. Indicando la data di consumo, il fabbricante garantisce che il relativo prodotto può essere consumato senza rischi entro quella data, a condizione che rispetti la catena del freddo. Il consumo di derrate alimentari avariate di questa categoria può causare notevoli problemi sanitari. Per i profani è spesso difficile sapere se un tale prodotto può essere consumato senza pericolo, se il deperimento non è riconoscibile né a livello visivo, olfattivo né dal sapore. Pertanto, dopo la data di consumo l'alimento non deve di regola più essere consumato e occorre prestare maggiore importanza alla sicurezza alimentare piuttosto che a un potenziale spreco alimentare.

2.3. Data minima di conservabilità (DMC)

Tutti i prodotti per cui non è prescritta una data di consumo e che non sono eccettuati dalla datazione (cfr. n. 2.1) devono essere contrassegnati con la data minima di conservabilità («da consumare preferibilmente entro il ...» (cfr. art. 12 OCDerr).

La data minima di conservabilità è la data fino alla quale la derrata alimentare conserva le sue qualità specifiche in adeguate condizioni di conservazione (art. 11 OCDerr). Fino a questa data il fabbricante garantisce la conservazione di tutte le qualità (odore, sapore, colore, consistenza ecc.) del prodotto.

Quando si parla di data minima di conservabilità si intendono soprattutto gli aspetti qualitativi. L'alimento può quindi essere consumato senza rischi anche poco tempo dopo la scadenza della data minima di conservabilità, a condizione che non sembri alterato a livello visivo, olfattivo o di sapore.

2.4. Da vendere entro il

L'indicazione «da vendere entro il» non è un'indicazione regolamentata a livello legale e deve quindi, nella misura del possibile, essere evitata. C'è il rischio che i consumatori confondano l'indicazione con «da consumare entro il» e che gettino quindi qualcosa di ancora commestibile.

3. Scelta del tipo di datazione

Nel commercio anche i prodotti che devono essere conservati al freddo non per motivi microbiologici (ad es. bevande) e per cui non è dunque necessario indicare una data di consumo sono contrassegnati con la data di consumo. L'indicazione della data di consumo non è inoltre obbligatoria per tutti gli alimenti conservati o da conservare al freddo, bensì solo per quelli che possono favorire la riproduzione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine o per cui è prescritta una temperatura di refrigerazione fissa (cfr. sopra) in virtù delle disposizioni speciali.

Per gli alimenti offerti negli scaffali refrigerati raccomandiamo il seguente tipo di datazione. Occorre notare che l'elenco non è esaustivo, che a seconda della ricetta e della tecnologia di fabbricazione o della valutazione dei rischi del fabbricante deve essere scelto un altro tipo di datazione rispetto a quello indicato nella tabella (cfr. spiegazioni) e che vi possono essere divergenze a seguito del principio Cassis de Dijon.

Gruppo di prodotti	Data di consumo	DMC
Prodotti a base di carne		
Carni fresche	X ¹	
Salsicce scottate intere e affettate affettato, Wienerli, salsiccia da arrostire past. ecc.	X ¹	
Salsiccia cotta intera e affettata terrine, paté ecc.	X ¹	
Salsiccia cruda non ancora maturata (Mettwurst, Teewurst, saucisson ecc.)	X ²	X ²
Preparati di carne di lunga conservazione interi e affettati (salsiccia cruda maturata, salame, Landjäger, prosciutto crudo, carne secca ecc.)		X
Prodotti salmistrati crudi affumicati (costatina, prosciutto, speck)		X
Prodotti salmistrati pastorizzati imballati (prodotti pronti)	X ²	X ²
Prodotti lattieri		
Latte past., panna past., bevande a base di latte past.	X	
Formaggio a pasta molle, formaggio fresco	X	
Latte UHT, bevande a base di latte UHT, panna UHT		X
Dessert	X ²	X ²
Yogurt, quark		X
Burro, margarina		X
Formaggio a pasta semidura, dura, extradura e formaggio fuso		X
Formaggio grattugiato, fondue		X
Uova		
Uova		X
Cibi pronti (ad eccezione della produzione quotidiana) e salse		

Sandwich, tramezzini	X	
Pasta fresca ripiena e non ripiena	X	
Pizze fresche ecc.	X	
Menu pronti freschi e pastorizzati	X	
Salse pastorizzate con valore pH superiore a 4.3	X ²	X ²
Salse e zuppe past. con valore pH inferiore a 4.3		X
Prodotti di pasticceria	X	
Insalate pronte	X	

Frutta, succhi di frutta, verdura		
Insalate già tagliate e in busta	X	
Germogli	X	
Succhi di frutta e verdura non pastorizzati, pronti per il consumo	X	
Antipasti sott'olio		X
Succo di frutta, nettare di frutta past.		X

Lievito e pasta		
Lievito		X
Impasti freschi, pasta per dolci		X

Spiegazioni:

¹ Data di consumo ai sensi dell'articolo 12 capoverso 2 OCDerr.

² Per questi prodotti non può essere formulata una raccomandazione di validità generale sul tipo di datazione. La scelta della data di consumo o della DMC dipende dalla ricetta concreta e dalla procedura di fabbricazione e dal rischio di conservabilità a essa correlato. In caso di dubbio è preferibile indicare la data di consumo.