

Linea guida per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari per fini di solidarietà sociale

1. Premessa

Lo spreco alimentare rappresenta una vera e propria emergenza mondiale, alla quale da alcuni anni le maggiori organizzazioni internazionali (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), Commissione Europea) dedicano particolare attenzione. Ogni anno nel mondo si sprecono 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora perfettamente commestibile. Allo stesso tempo si valuta che ogni anno nell'Unione Europea vengano prodotti circa 88 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari, i cui relativi costi stimati corrispondono a 143 miliardi di euro. Questi rifiuti, oltre ad avere un rilevante impatto economico e sociale, esercitano una indebita pressione sull'ambiente. Secondo la FAO circa un terzo del cibo prodotto a livello mondiale viene perso prima di raggiungere il mercato o viene sprecato. I rifiuti alimentari generano ogni anno circa l'8% delle emissioni globali di gas a effetto serra.

Nel nostro paese ogni anno vengono gettati nei rifiuti da 70 a 96 kg/pro capite di cibo commestibile.

Lo spreco alimentare assume quindi sempre più una rilevanza non solo economica ma anche culturale, sociale, sanitaria, ambientale, rappresentando, in un mondo dove ogni giorno migliaia di persone muoiono per mancanza di cibo, un problema etico e di sostenibilità.

Scopo del presente documento è quello di fornire indicazioni agli operatori del settore alimentare (eventuali "donatori"), alle organizzazioni benefiche riceventi, e agli operatori dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e Servizi Veterinari delle AUSL territoriali in merito alla donazione e gestione delle eccedenze alimentari, nell'ottica della prevenzione e riduzione dello spreco alimentare e nel sostegno dell'inclusione sociale.

2. Riferimenti normativi

- Regolamento (CE) 178 del 28/01/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28/01/2002 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.
- Regolamento (CE) 852 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'Igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) 853 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- 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.
- Regolamento (CE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 Marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari (regolamento sui controlli ufficiali).
- Legge n.155 del 25 giugno 2003" Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari e fini di solidarietà sociale" (Legge del Buon Samaritano).
- Legge n.166 del 19 agosto 2016" Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici ai fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi" (Legge Gadda).

- Decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 “Disposizioni per l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell’articolo 12, comma 3, lettera a), b), c) ed e) della Legge 4 ottobre 2019, n.117”.
- Decreto legislativo n.32 del 2 febbraio 2021 “Disposizioni per l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell’articolo 12, comma 3, lettera g) della Legge 4 ottobre 2019, n.117”.
- Legge Regione Emilia-Romagna n.12 del 6 luglio 2007 “Promozione dell’attività di recupero e distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale”.

3. Definizioni

Alimento o prodotto alimentare o derrata alimentare: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani (Regolamento 178/2002, articolo 2).

Eccedenze alimentari: i prodotti alimentari, agricoli e agroalimentari che, fermo restando il mantenimento dei requisiti di igiene e sicurezza del prodotto sono, a titolo esemplificativo e non esaustivo: invenduti o non somministrati per carenza di domanda, ritirati dalla vendita in quanto non conformi ai requisiti aziendali di vendita, rimanenze di attività promozionali, prodotti prossimi alla data di scadenza, rimanenze di prove di immissione in commercio di nuovi prodotti, invenduti a causa di danni provocati da eventi meteorologici, invenduti a causa di errori nella programmazione della produzione, non idonei alla commercializzazione per alterazioni dell’imballaggio secondario che non inficiano le idonee condizioni di conservazione (Legge 19 agosto 2016, n.166, articolo 2, lettera c).

Spreco alimentare: l’insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni commerciali o estetiche, ovvero per prossimità della data di scadenza, ancora commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano o animale e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati allo smaltimento (Legge 19 agosto 2016, n.166, articolo 2, lettera d).

Operatore del settore alimentare (OSA): la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell’impresa alimentare posta sotto il suo controllo (Regolamento 178/2002).

Soggetti donatori: gli enti pubblici nonché gli enti privati costituiti per il perseguimento, senza scopo di lucro, di finalità civiche, e solidaristiche e che, in attuazione del principio di sussidiarietà e in coerenza con i rispettivi statuti o atti costitutivi, promuovono, e realizzano attività di interesse generale anche mediante la produzione e lo scambio di beni e servizi di utilità sociale nonché attraverso forme di mutualità, compresi soggetti di cui all’articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n.460 (Legge 19 agosto 2016, n.166, articolo 2, lettera b).

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 (Regolamento 178/2002, articolo 3).

Immissione sul mercato: la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, compresa 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 (Regolamento 178/2002, articolo 3).

Controllo ufficiale: attività eseguite dalle autorità competenti o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono stati delegati determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali a norma del Regolamento (UE) 2017/625 al fine di verificare:

- a) il rispetto da parte degli operatori delle norme del regolamento (UE) 2017/625 e della normativa di cui all’articolo 1, paragrafo 2 e

- b) che gli animali e le merci soddisfino i requisiti prescritti dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, anche per quanto riguarda il rilascio di un certificato ufficiale o di un attestato ufficiale (Articolo 2, Regolamento (UE) 2017/625) .

Consumatore finale: il consumatore di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di una operazione o attività di impresa del settore alimentare (Regolamento 178/2002, articolo 3).

Pericolo o “elemento di pericolo”: qualsiasi agente o condizione avente potenziali effetti nocivi sulla salute umana, animale o vegetale, sul benessere degli animali o sull'ambiente (Regolamento (UE) 2017/625, articolo 3).

Rischio: una funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo sulla salute umana, animale o vegetale, su benessere degli animali o sull'ambiente, conseguente alla presenza di un pericolo (Regolamento (UE) 2017/625, articolo 3).

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (Regolamento 178/2002, articolo 3).

Termine minimo di conservazione di un alimento: la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Data di scadenza: nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'articolo 14, paragrafi da 2 a 5, del regolamento (CE) n. 178/2002.

HACCP (Hazard analysis and critical control point): sistema scientifico utilizzato per la identificazione dei pericoli, la loro valutazione e il relativo controllo lungo la catena di produzione degli alimenti.

EFSA (European Food Safety Authority- Autorità Europea per la sicurezza alimentare): l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) fornisce consulenze scientifiche indipendenti sui rischi connessi all'alimentazione; pubblica pareri sui rischi alimentari attuali ed emergenti che confluiscono nella legislazione, nelle regolamentazioni e nelle strategie politiche europee, aiutando così a proteggere i consumatori dai rischi della catena alimentare.

4.Indicazioni della Commissione europea e di EFSA indirizzate agli stati membri.

La cessione di alimenti a qualsiasi titolo è disciplinata dai Regolamenti comunitari sulla sicurezza alimentare (Regolamento CE 178/00, Reg. CE 852/04 e 853/04) che contengono le norme generali e specifiche inerenti alle strutture, le attrezzature e la gestione delle fasi di produzione, di trasformazione e di distribuzione degli alimenti. Tali norme danno particolare rilevanza alla gestione dei processi secondo i principi dell'HACCP, alla rintracciabilità e all'informazione a tutela dei consumatori, responsabilizzando in proposito gli Operatori del Settore Alimentare (OSA), che diventano in tal modo i primi garanti della sicurezza alimentare degli alimenti da loro prodotti e/o commercializzati.

Esse, avendo come obiettivo primo la salute del consumatore, non prevedono deroghe al rispetto dei requisiti per la sicurezza alimentare, anche in caso di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti senza fini di lucro.

Il Parlamento europeo con la risoluzione “Strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE” (2011/2175(INI)5, incoraggia istituzioni pubbliche, strutture ricettive, scuole, ospedali e associazioni a raccogliere e redistribuire derrate alimentari inutilizzate, ancora commestibili, come misura aggiuntiva e non sostitutiva rispetto agli attuali sistemi di tutela sociale; inoltre, ribadisce che è necessario che i cittadini siano informati non solo sulle cause e conseguenze dello spreco, ma anche sulle modalità per ridurlo.

La Comunicazione della Commissione del 16.10.2017 “Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari”, raccomanda che siano predisposti in ciascun stato membro norme e/o orientamenti sulle donazioni alimentari, in modo da chiarire a tutti gli attori interessati disposizioni e procedure operative, ivi comprese le rispettive responsabilità dei soggetti principali, al fine di agevolare l'adempimento degli obblighi e promuovere le migliori pratiche.

Sempre nel 2018 EFSA ha emanato un parere scientifico dal titolo “Approcci per piccoli esercizi al dettaglio e donazione degli alimenti” che rende più semplice per i dettaglianti donare prodotti alimentari. Inoltre, il 12.06.2020 è stata pubblicata la “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 (2020/C 199/01)”, la quale riprende i pareri EFSA del 2017 e del 2018. In quest'ultima comunicazione sono definiti in maniera specifica i programmi di requisiti, relativi alle donazioni, con particolare riferimento alle attività di commercio al dettaglio.

Con queste indicazioni la Commissione Europea ed EFSA intendono perseguire i seguenti obiettivi:

- a) agevolare l'osservanza delle disposizioni definite dal quadro normativo dell'UE (ad esempio in materia di sicurezza alimentare, igiene alimentare, rintracciabilità, responsabilità, regime fiscale, ecc.) da parte di chi fornisce e di chi riceve le eccedenze alimentari;
- b) promuovere un'interpretazione comune delle norme dell'Unione applicabili alla redistribuzione delle eccedenze alimentari.

Vengono inoltre definiti ruoli e funzioni delle “organizzazioni donatrici” e delle “organizzazioni riceventi”:

- **Organizzazioni donatrici:** si tratta di operatori del settore alimentare che possono mettere a disposizione eccedenze di cibo provenienti da ogni fase della filiera alimentare (produzione primaria, lavorazione e produzione di generi alimentari, commercio al dettaglio e altri canali distributivi, settore dell'ospitalità e della ristorazione) (Comunicazione della Commissione *Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari 2017/C 361/01*);
- **Organizzazioni riceventi:** sono le organizzazioni che partecipano alla redistribuzione delle eccedenze alimentari e che possono essere classificate come organizzazioni di «front line» o di «back line» (alcune svolgono entrambe le funzioni). Le organizzazioni di «**back line**» recuperano il cibo donato dagli OSA per trasportarlo, stoccarlo e redistribuirlo a una rete di organizzazioni di beneficenza affiliate e qualificate, comprese associazioni caritative, ristoranti sociali, imprese sociali ecc. Le organizzazioni di «**front line**» ricevono le donazioni dalle organizzazioni di «back line» e/o direttamente dagli OSA e forniscono il cibo ai loro beneficiari sotto diverse forme (ad esempio pacchi di viveri, mense dei poveri, pasti serviti in ristoranti/bar sociali ecc.). Nel caso che queste organizzazioni si trovino nelle condizioni di dovere a loro volta redistribuire ad altre organizzazioni riceventi (front-line), in modo continuativo e non per redistribuzioni episodiche legate ad attività di recupero di alimenti (no allo spreco), esse si trasformano in organizzazioni di back -line. (Comunicazione della Commissione *Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari 2017/C 361/01*).

5. Quadro Normativo Nazionale e Regionale

Lo Stato italiano con la Legge n. 155 del 16 luglio 2003 “Disciplina della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale” (c.d. Legge del Buon Samaritano) equipara al consumatore finale le organizzazioni di volontariato che raccolgono e distribuiscono il cibo a persone indigenti.

A seguito dell'approvazione del Codice del terzo Settore, vengono ampliati i soggetti che possono raccogliere e distribuire alimenti. L'unico articolo della legge “del Buon Samaritano” viene pertanto così modificato *”Gli enti pubblici nonché gli enti privati costituiti per il perseguimento, senza scopo di lucro, di finalità civiche e solidaristiche e che, in attuazione del principio di sussidiarietà e in coerenza con i rispettivi statuti o atti costitutivi, promuovono e realizzano attività d'interesse generale anche mediante la produzione e lo scambio di beni e servizi di utilità sociale nonché attraverso forme di mutualità, compresi gli enti del Terzo settore di cui al decreto legislativo 3 luglio 2017, n. 117 (Codice del Terzo settore), che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari, di prodotti farmaceutici e di altri prodotti agli indigenti, sono equiparati, nei limiti del servizio prestato, ai consumatori finali, ai fini del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli stessi”*.

Alle organizzazioni che distribuiscono alimenti gratuitamente a persone indigenti con fini di solidarietà sociale, è consentito, quindi, recuperare prodotti alimentari, anche deperibili, rimasti invenduti nel circuito commerciale o non serviti dalla ristorazione per poi distribuirli ai soggetti bisognosi. Tali organizzazioni, tenuto conto della lettera u) dell'art. 5 del Codice del Terzo settore, (Decreto legislativo 3 luglio 2017, n. 117), devono dichiarare negli scopi statutari la seguente attività:

- beneficenza, sostegno a distanza, cessione gratuita di alimenti o prodotti di cui alla legge 19 agosto 2016, n. 166, e successive modificazioni, o erogazione di denaro, beni o servizi a sostegno di persone svantaggiate o di attività di interesse generale a norma del presente articolo.

Con l'approvazione della Legge 19 agosto 2016, n. 166 “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”, (c.d. Legge Gadda) il Parlamento italiano ha inteso rendere più organico e semplificato il quadro normativo, ampliando contestualmente le possibilità di donazione a più soggetti del terzo settore. La legge Gadda si pone i seguenti obiettivi:

- a) favorire il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale; destinandole, nel rispetto della sicurezza alimentare, all'utilizzo;
- a) contribuire alla limitazione degli impatti negativi sull'ambiente e sulle risorse naturali mediante misure volte a ridurre la quantità di rifiuti prodotti;
- b) contribuire al raggiungimento degli obiettivi generali stabiliti dal Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti dal Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, previsto dal programma stesso, nonché alla riduzione della quantità dei rifiuti biodegradabili avviati allo smaltimento in discarica;
- c) contribuire ad attività di ricerca, informazione e sensibilizzazione dei consumatori e delle istituzioni, in particolare ai giovani, relativamente alla limitazione degli sprechi e l'uso consapevole delle risorse.

Le misure introdotte in Legge di Bilancio 2018 consentono inoltre di estendere i benefici fiscali previsti dalla L. 166/2016 ad altri prodotti oltre al cibo ed ai farmaci, di fondamentale importanza per rispondere alle esigenze delle persone in condizione di disagio e povertà, come i prodotti destinati all'igiene e alla cura della persona e della casa, i presidi medico chirurgici e i prodotti farmaceutici, gli integratori alimentari, i biocidi, i prodotti di cartoleria e di cancelleria. Per quanto riguarda i farmaci, viene ampliata la platea dei donatori, includendo le farmacie, le parafarmacie, i grossisti e le aziende titolari di autorizzazioni all'immissione in commercio di farmaci.

In attuazione della Legge Gadda, nell'Aprile 2018 sono state approvate dal Ministero della Salute le "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti"

Tali linee di indirizzo hanno come obiettivo l'individuazione di criteri ed indicatori di valutazione delle procedure di riduzione allo spreco messe in atto dai soggetti gestori delle mense. Questo decalogo, in cui non sono presenti indicatori relativi alle mense sociali e di comunità, è stato articolato a seguito dell'approvazione del Decreto legislativo n.56 del 19 giugno 2017, cd. Decreto "correttivo" al Nuovo Codice degli Appalti, nel quale viene introdotto, all'art. 95, il comma 10 bis, che prevede, al fine di assicurare l'effettiva individuazione del miglior rapporto qualità/prezzo, la valorizzazione degli elementi qualitativi dell'offerta. Pertanto, tra i criteri di aggiudicazione mediante punteggio di qualità, potranno essere inserite azioni inerenti alla riduzione dello spreco alimentare.

La Regione Emilia-Romagna, con propria legge regionale del 06 luglio 2007, n. 12 "Promozione dell'attività di recupero e distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale", sulla tematica dello spreco alimentare, all'art 4, si è posta i seguenti obiettivi:

- a) ridurre le condizioni di bisogno e di disagio delle persone e delle famiglie legate a necessità di natura alimentare, favorendo una equa distribuzione delle risorse attraverso la raccolta e la distribuzione dei generi alimentari agli enti assistenziali;
- b) promuovere lo sviluppo e la diffusione della cultura di una corretta alimentazione prevenendo quindi le patologie correlate attraverso interventi e servizi formativi;
- c) creare modelli di partenariato attraverso la promozione di accordi di collaborazione tra le aziende del settore alimentare e gli enti assistenziali, al fine di favorire le cessioni di beni non commerciabili, ma ancora commestibili, nel rispetto della tutela dell'ambiente e contribuendo alla riduzione dei rifiuti.

6.Gli attori del processo della donazione

6.1. I Donatori

I Donatori sono in genere Operatori del Settore Alimentare (**OSA**) vale a dire imprese registrate ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento 852/2004 o riconosciute ai sensi dei Regolamenti 852-853/2004 e in quanto tali devono garantire che il prodotto ceduto gratuitamente sia perfettamente edibile e non costituisca un rischio per il consumatore. Il donatore, anche per i prodotti donati, deve inoltre garantire la rintracciabilità secondo quanto previsto dal Reg. CE 178/2002, art 18.

Tutti gli operatori che donano le proprie eccedenze alimentari devono prevedere corrette prassi operative, da inserire nel proprio autocontrollo, al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria degli alimenti, in conformità a quanto stabilito dalla normativa europea in ambito di sicurezza alimentare.

Compatibilmente alle dimensioni dell'impresa, gli operatori del settore alimentare dovranno inserire nel manuale di autocontrollo un'apposita procedura "sulla donazione delle eccedenze alimentari", diversamente documentata a seconda se l'impresa alimentare utilizza un sistema HACCP semplificato o meno. In Regione Emilia-Romagna, con deliberazione 1869/2008 dal titolo "Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare", si è dato modo ad alcuni operatori del settore alimentare di adottare un autocontrollo semplificato.

L'operatore del settore alimentare "donatore" dovrà indicare:

- a) l'elenco dei prodotti donabili,
- b) la modalità di verifica della qualità igienico sanitaria,
- c) l'identificazione in fase di stoccaggio,
- d) lo spazio utilizzato per conservarli,
- e) la modalità di conservazione,
- f) la frequenza e la modalità di ritiro da parte del donatario,
- g) la documentazione comprovante la cessione alle organizzazioni benefiche riceventi.

6.2 Le organizzazioni riceventi

I Soggetti del Terzo Settore devono adottare modalità organizzative e di gestione tali da garantire l'igiene e la sicurezza degli alimenti donati durante tutte le fasi delle attività di raccolta fino alla destinazione finale, dotandosi di idonee procedure e adeguate attrezzature, così come meglio specificato nell'Allegato 1 del presente documento.

Occorre **sottolineare che l'ambito di applicazione degli orientamenti dell'UE in materia di igiene alimentare e di informazione sui prodotti alimentari** esclude operazioni quali la manipolazione, la preparazione, il magazzinaggio e il servizio di prodotti alimentari da parte di privati a titolo occasionale durante manifestazioni quali ad esempio feste parrocchiali o scolastiche o fiere locali. Tali norme si applicano solo alle imprese o ad altri soggetti che svolgono attività continuative e organizzate nel tempo, anche con valenza pubblica e solidaristica.

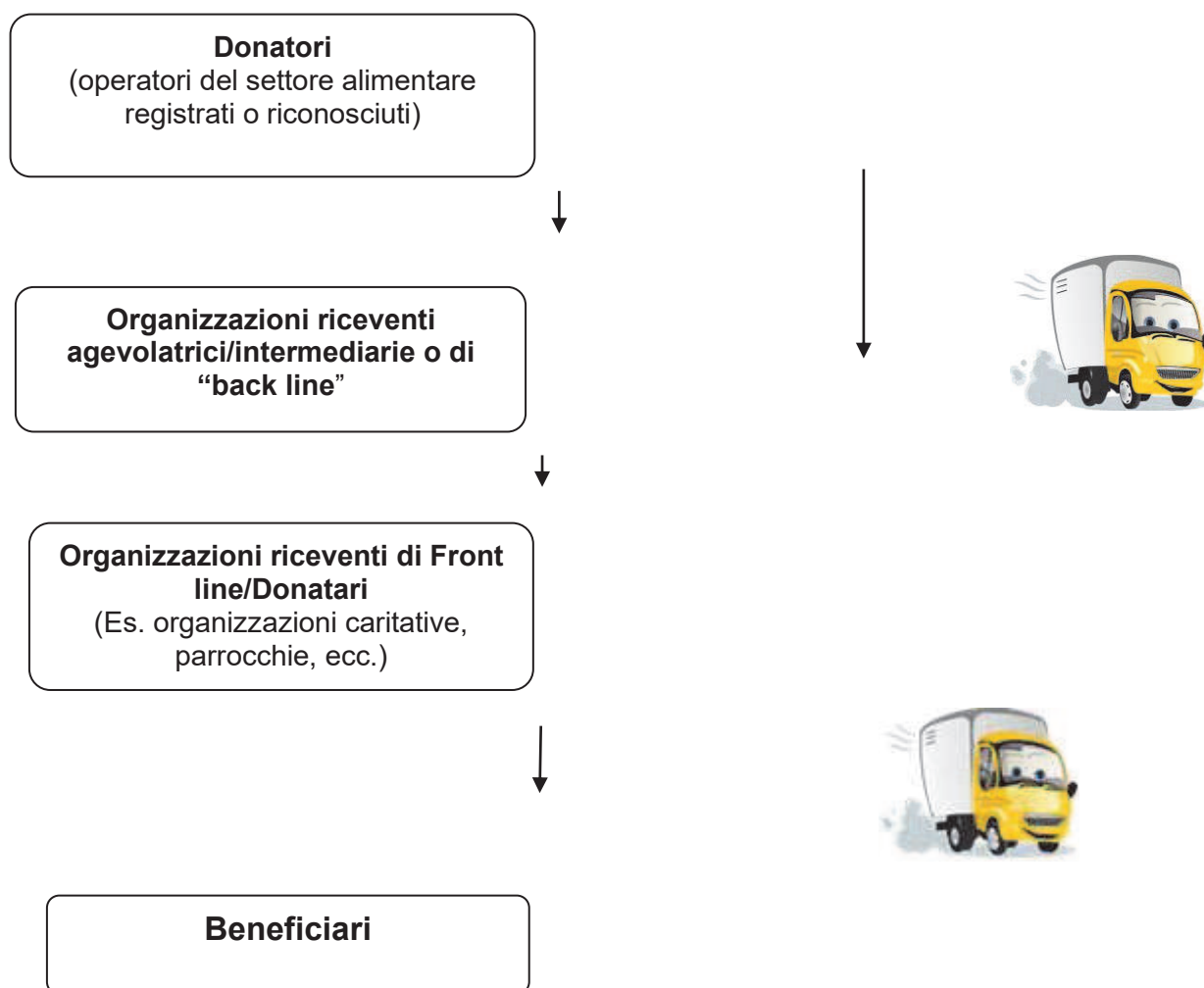
Nelle fasi della donazione e redistribuzione delle eccedenze alimentari, intervengono sempre più frequentemente **«Organizzazioni agevolatrici», denominate dalla Commissione europea di «back line», le quali effettuano in maniera sistematica attività di preparazione, movimentazione, manipolazione, stoccaggio e/o distribuzione di prodotti alimentari.**

Queste organizzazioni sono pertanto operatori del settore alimentare e come tali, assoggettate agli obblighi previsti dalla normativa vigente.

Sono tenuti quindi a presentare:

- 1) apposita notifica ai fini della registrazione, come impresa del settore alimentare (art 6 Reg 852/2004), secondo le modalità specificate nella determinazione del dirigente del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica n. 8667/2018 "Approvazione modulo Notifica ai fini della registrazione e modificazioni alla precedente propria determinazione n. 14738/2013". Nel caso, ad esempio, che l'attività benefica preveda la gestione diretta di cucine e relativa somministrazione (mense), le Associazioni interessate devono essere registrate ai sensi del Regolamento CE 852/04 e garantire gli obblighi e i requisiti previsti dal Capo secondo del regolamento medesimo. I responsabili della gestione delle suddette mense, nelle quali vengono effettuate operazioni quali: raccolta, conservazione, trasporto, deposito, preparazione dei cibi, devono essere adeguatamente formati secondo quanto previsto dalla DGR 311/2019 "Aggiornamento, alla luce delle modifiche intervenute con L. R. n. 14/2018 alla L.R. n. 11/2003, delle linee guida contenute nella delibera n. 342/2004, relativamente ai criteri e alle modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli alimentaristi ". Gli stessi devono garantire, a ricaduta, una formazione interna, rivolta a tutti i volontari coinvolti, affinché il loro operato avvenga nel rispetto delle norme di igiene degli alimenti.
- 2) Istanza di riconoscimento come depositi frigoriferi (Sezione 0) o Stabilimenti di riconfezionamento (rewrapping-RW), secondo le modalità specificate nella determinazione del dirigente del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica n. 14738/2013 "Procedura per la registrazione e il riconoscimento della attività e degli stabilimenti del settore alimentare, dei mangimi, dei sottoprodotti di origine animale (SOA) e della riproduzione animale", qualora effettuino raccolta, lavorazione e conservazione di alimenti di origine animale quali ad esempio carni e/o prodotti della pesca freschi, refrigerati e non confezionati, e siano dotate di idonee strutture e attrezzature, per potere effettuare le operazioni di congelamento o riconfezionamento necessarie al fine della successiva distribuzione alle organizzazioni riceventi (front-line).

DIAGRAMMA DI FLUSSO DEL PROCESSO DI DONAZIONE



7. Caratteristiche dei prodotti donati

Ai fini delle donazioni alimentari possono essere presi in considerazione i seguenti tipi di alimenti:

- alimenti preimballati (preconfezionati) che recano indicazione della data di conservabilità;
- alimenti preimballati che non necessitano di tale data;
- alimenti non confezionati, che possono dovere essere confezionati o imballati prima della donazione, es. frutta e verdura fresca, carne fresca, pesce fresco, prodotti da forno, eccedenze alimentari provenienti da servizi di ristorazione collettiva e pubblica.

Non possono essere donati prodotti con la data di scadenza (da consumarsi entro il ...) superata, mentre possono essere utilizzati prodotti con termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro il ...) superato.

Pur essendo questi prodotti al di fuori del circuito di vendita, devono essere assicurate le informazioni previste dal Regolamento CE/1169/11, riportandole in etichetta o in documentazione di accompagnamento. Se gli alimenti sono stati donati a causa di errori intervenuti in fase di etichettatura, le informazioni corrette devono essere riportate nella documentazione esplicativa a corredo della partita di prodotto.

Nel caso dei prodotti confezionati è importante che non sia compromessa l'integrità della confezione.

I prodotti non confezionati (sfusi o preimballati su richiesta del consumatore), deperibili e non deperibili, possono essere donati purché siano in perfetto stato e alla idonea temperatura di conservazione, posti in contenitori o materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti e protetti dalle contaminazioni.

Se si tratta di prodotti sfusi altamente deperibili (es: carni fresche, pesce fresco) prima di essere consegnati possono essere congelati, utilizzando idonee procedure ed attrezzature, direttamente dal donatore o dall'organizzazione del Terzo Settore/Associazione di "back line" che distribuisce il prodotto ad altre organizzazioni.

In allegato 2 alle presenti linee guida si riporta la nota del Ministero della Salute di aprile 2021 "Misure straordinarie per la rideterminazione della shelf - life dei prodotti alimentari e congelamento carne fresca" che fornisce indicazioni utili per la rideterminazione della shelf life di alcuni prodotti alimentari)

Tali prodotti, freschi o congelati, dovranno essere adeguatamente etichettati nel rispetto della normativa vigente in materia.

Le eccedenze di ristorazione o comunque di cibo cotto, se non immediatamente somministrate, possono seguire due modalità di trattamento:

prima modalità relativa ai piatti freddi:

- sottoposte ad abbattimento della temperatura fino a -15°C presso l'OSA che dona e successivamente conservate a 4 gradi dal ricevente per essere utilizzate entro il giorno seguente
- oppure mantenute a -15°C dal ricevente e consumate entro 7 giorni con riattivazione se necessario

seconda modalità relativa a piatti caldi:

- arrivo del pasto caldo che viene abbattuto dall'OSA ricevente:

In presenza di abbattitore:

- impostare le tempistiche a seconda dell'attrezzatura e del peso dell'alimento, una volta terminato il ciclo inserire in cella frigorifero (+4C°) o freezer (-15C°)

In assenza di abbattitore

- abbassare la temperatura a +4C° entro 2 ore (mettere i contenitori in acqua fredda/ghiaccio) poi disporre in cella frigo (+4C°) o freezer (-15C°):
 - se conservati a +4C° consumare entro il giorno successivo
 - se conservati a -15 C° consumare entro 7 gg

Mantenimento a caldo (60C°)

Mantenere a caldo e consumare nel più breve tempo possibile

Le indicazioni tecniche specifiche per l'accettazione e la conseguente gestione degli alimenti donati indirizzate alle organizzazioni benefiche che ricevono le donazioni sono riportate in Allegato 1.

La tipologia del mezzo di trasporto utilizzato deve esse adeguata alla natura dei prodotti, per cui è necessaria una particolare attenzione qualora vengano ritirati prodotti freschi, congelati o surgelati. Il rispetto rigoroso della catena del freddo è condizione essenziale per il loro corretto mantenimento.

Per ulteriori approfondimenti si rimanda al "Manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative" redatto dalla Caritas Italiana e dalla Fondazione Banco alimentare O.N.L.U.S. e alla nota del Ministero della Salute (Allegato 2).

8. Le attività di competenza dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e dei Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Sanità pubblica delle AUSL.

Le Autorità competenti per l'esecuzione dei controlli ufficiali nella sicurezza alimentare sono state definite dal decreto legislativo 27/2021, che adegua la normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625, su tre livelli: centrale (Ministero della Salute) Regionale (per la Regione Emilia-Romagna, l'Area di Sanità veterinaria e Igiene degli alimenti del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica) e locale (Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Sanità Pubblica delle Aziende USL regionali). Le Autorità Competenti locali eseguono i controlli ufficiali presso tutti gli operatori del settore alimentare, compresi quelli che ridistribuiscono alimenti per fini di donazione alimentare, secondo i criteri previsti dal Piano regionale integrato.

Nell'esecuzione dei controlli ufficiali programmati, oltre a promuovere il miglioramento delle caratteristiche strutturali e gestionali delle attività, devono verificare, con un approccio collaborativo con gli operatori "donatori" coinvolti, la gestione in sicurezza della redistribuzione delle eccedenze alimentari per il consumo umano.

Il Decreto Legislativo 32/2021, emanato in attuazione del Regolamento (UE) 2017 /625, in riferimento alle modalità di finanziamento dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali, all'articolo 1, punto 6, stabilisce che:

"le tariffe di cui al presente decreto non si applicano:

- a) agli Enti del Terzo settore di cui al Decreto legislativo 3 luglio 2017, n 117;*
- b) alle associazioni di volontariato iscritte nel registro regionale della Protezione Civile di cui al decreto legislativo 2 gennaio 2018, n.1. "*

Oltre all'attività di controllo, che è contenuta nel Piano regionale Integrato, l'altro strumento a cui gli operatori del Dipartimento di sanità pubblica devono fare riferimento è il Piano Regionale della Prevenzione, che prevede, fra le altre, diverse azioni di supporto e promozione nei confronti degli OSA donatori e delle organizzazioni benefiche donatarie relativamente al tema della riduzione degli sprechi alimentari. Tali azioni prevedono in particolare:

- a) supporto tecnico-scientifico, mediante la predisposizione di materiale informativo utile agli operatori per una adeguata gestione dei prodotti alimentari donati;
- b) promozione gratuita di attività formativa e di aggiornamento al personale volontario addetto all'utilizzo, somministrazione e distribuzione degli alimenti donati;
- c) promozione di attività formativa finalizzata a sensibilizzare gli operatori sulla qualità nutrizionale dei pasti offerti;
- d) promozione, con il coinvolgimento delle Associazioni dei Consumatori, di informazioni relative alla lotta allo spreco in ambito locale e iniziative rivolte al consumatore sul corretto utilizzo degli alimenti e sulla lotta allo spreco in ambito domestico.

ALLEGATI

1. Allegato 1: Le fasi del processo di donazione: “buone pratiche” per le organizzazioni riceventi le donazioni
2. Allegato 2: Nota del Ministero della Salute, aprile 2021 “Misure straordinarie per la rideterminazione della shelf- life dei prodotti alimentari e congelamento carne fresca

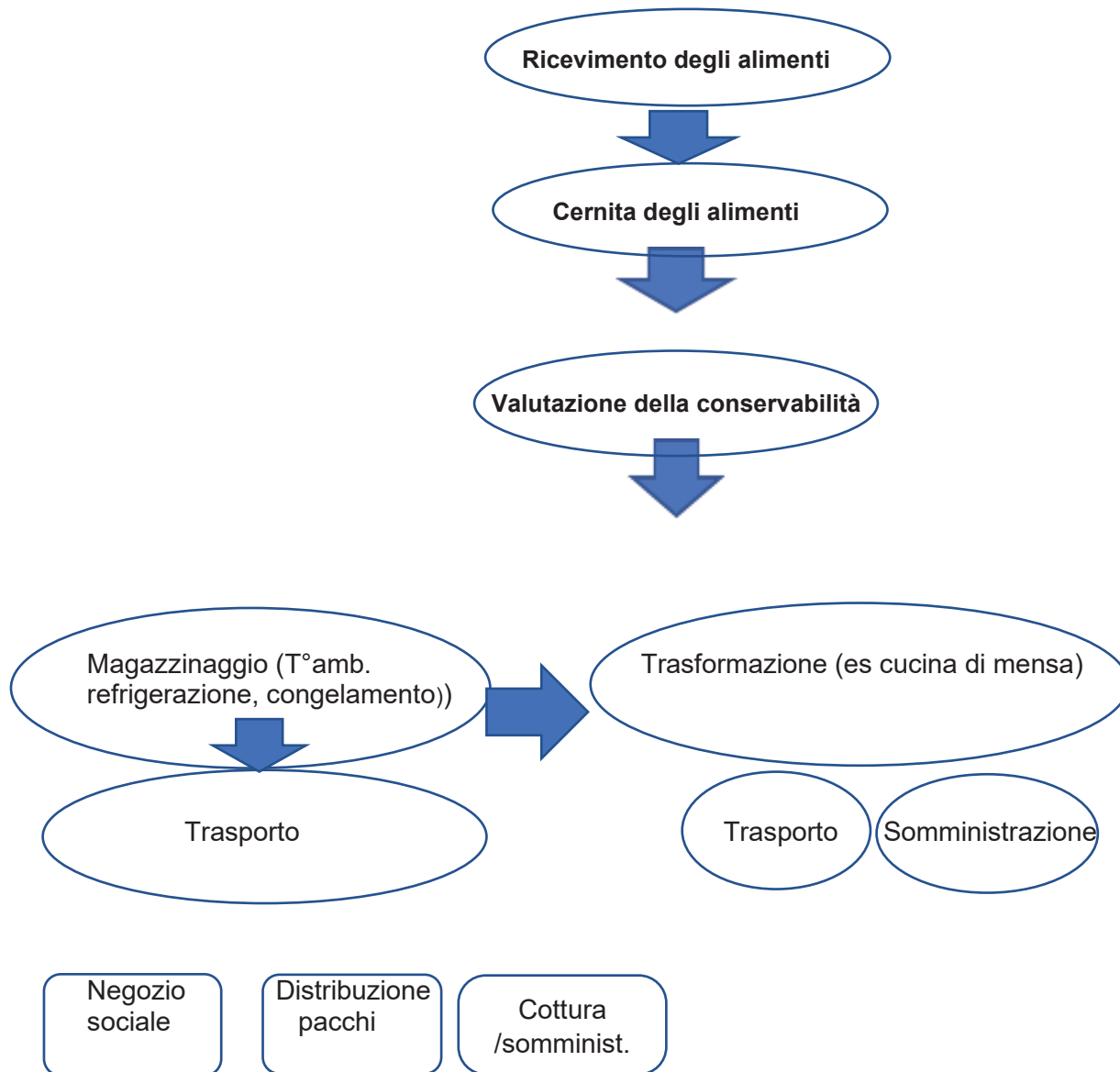
BIBLIOGRAFIA

- Comunicazione della Commissione del 16.10.2017 “Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari”;
- Comunicazione della Commissione Europea che fornisce orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari. Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea 12 Giugno 2020;
- Recupero raccolta e redistribuzione di cibo ai fini della solidarietà sociale. Manuale per corrette prassi organizzative. Per le organizzazioni caritative. A cura di Caritas Italiana e Fondazione Banco Alimentare Onlus
<https://www.caritas.it/caritasitaliana/allegati/6258/ManualeCaritasBancoAlimentare.pdf>;
- Manuale di buone prassi operative per la gestione del recupero delle eccedenze alimentari Regione Veneto ULSS9;
- Istruzioni operative n. 97, aventi oggetto: Regolamento (UE) n. 223/2014. Fondo di aiuti europei agli indigenti (FEAD). Programma Operativo per la fornitura di prodotti alimentari e/o assistenza materiale di base (PO I FEAD) - Misura 1 “Povertà alimentare”. Domanda di adesione al Programma di distribuzione di aiuti alimentari destinati alle persone in condizione di indigenza e definizione delle modalità di gestione e monitoraggio delle attività inerenti alla distribuzione degli aiuti e alle misure di accompagnamento (in applicazione dei Decreti Direttoriali n. 502 del 24/10/2018, n. 15 del 13/02/2019 e n. 116 del 12/05/2020).

Allegato 1 al documento "linee guida per le donazioni alimentari"

Indicazioni per le organizzazioni riceventi le donazioni al fine della corretta gestione degli alimenti donati.

1. DIAGRAMMA DI FLUSSO DELLE ORGANIZZAZIONI DI BACK LINE



Fase di ricevimento: durante questa fase verrà effettuata una verifica della integrità delle confezioni, qualora l'alimento sia pre-imballato. Le confezioni dovranno essere **integre**.

Fase di cernita: individuazione della tipologia di alimento, verifica, se presente, della data di scadenza o termine minimo di conservazione indicate dal produttore, eventuale eliminazione degli alimenti non idonei.

Valutazione delle modalità di conservazione: a seconda della tipologia di alimento, verrà individuata la corretta modalità di conservazione. Gli alimenti freschi, refrigerati e congelati dovranno essere immessi nei frigoriferi, congelatori, celle a idonea temperatura il più rapidamente possibile.

Magazzinaggio: gli alimenti dovranno essere conservati alla idonea temperatura (ambiente, refrigerazione, congelamento)

Trasformazione: gli alimenti potranno essere utilizzati per la preparazione di pasti, nel rispetto delle buone pratiche di lavorazione. I pasti potranno essere somministrati in loco o trasportati fino ai beneficiari.

Trasporto: gli alimenti possono essere trasportati da una organizzazione ricevente di back line ad una altra organizzazione ricevente di front line. Il trasporto dovrà avvenire tramite idoneo automezzo che dovrà consentire il mantenimento delle temperature.

Per il mantenimento delle idonee temperature potranno essere anche utilizzati contenitori isotermini dotati di piastre refrigeranti.

Alimenti donati da escludere in fase di ricevimento

- Alimenti con data di scadenza superata.
- Alimenti con temperature non conformi al momento del recupero
- Piatti a base di pesce crudo
- Preparazioni o piatti pronti a base di tonno
- Alimenti con farcitura a base di crema
- Salse a base di uova non pastorizzate
- Alimenti con confezioni non integre o alterate che causino un contatto con l'ambiente esterno, tali da comprometterne la sicurezza
- Alimenti con segni evidenti di alterazione (colori e/o odori sgradevoli)

Nelle schede di seguito riportate, gli alimenti vengono classificati in tre categorie, individuate visivamente dai seguenti simboli:



Alimenti a basso rischio



Alimenti a medio rischio



Alimenti ad alto rischio

Gestione degli alimenti preimballati con termine minimo di conservazione (TMC) in etichetta "da consumarsi preferibilmente entro..."

Indica la data fino alla quale un prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. Gli alimenti che hanno superato tale termine **possono essere ceduti** garantendo l'integrità dell'imballaggio primario e le idonee condizioni di conservazione" (Legge n. 166 /2016 Art.4)

Tabella 1: Alimenti con TMC RAGGIUNTO O SUPERATO: Conservazione fino a un massimo di 12 mesi oltre il TMC		
Alimenti a lunghissima durata	Non conformità	Indicazioni
Caffè, cacao, the e infusi etc..	Si degradano difficilmente se mantenuti asciutti. Prestare attenzione all'assorbimento di umidità, alla presenza di insetti, acari, muffe visibili, ecc.	Consumo possibile fino a un anno di superamento del TMC previsto , a condizione che il prodotto presenti ancora le sue caratteristiche qualitative e che il prodotto e il suo imballaggio non presentino alcun difetto e non siano contenuti in confezioni già aperte.
Olii e grassi	Alterazione del gusto, del colore e dell'odore Evidenza di irrancidimento.	
Conserve (contenitore in vetro/metallo)	Presenza di attività fermentative (produzione di bollicine/gas/rigonfiamenti) Ossidazione della scatola/coperchio. Presenza di muffa, alterazione di colore o odore.	
Acqua confezionata in bottiglia	Intorbidimento, alterazione del gusto.	

Tabella 2: PRODOTTI ALIMENTARI CON TMC RAGGIUNTO O SUPERATO: Conservazione fino a un massimo di 6 mesi oltre il TMC		
Alimenti a lunga durata	Non conformità	Indicazioni
Bevande UHT (es. succhi di frutta, latte, ecc.)	Alterazione del gusto, del colore, dell'odore, alterazione della confezione, sedimentazione, confezioni non integre.	Consumo possibile fino a 6 mesi dopo il TMC , a condizione che il prodotto presenti ancora le sue caratteristiche di qualità e che il prodotto e il suo imballaggio non presentino difetti.
Prodotti in polvere liofilizzati (latte, orzo, caffè, ecc.) eccetto i prodotti destinati alla prima infanzia	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.	
Spezie, erbe aromatiche e salse (maionese, ketchup, senape etc....)	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti	


Tabella 3: PRODOTTI ALIMENTARI CON TMC RAGGIUNTO O SUPERATO: Conservazione fino a un massimo di 2 mesi oltre il TMC			
Alimenti a durata limitata	Non conformità	Indicazioni	
Pasta secca, riso, cous cous, semola, farine (biscotti secchi, muesli, cereali da prima colazione, corn flakes, cracker, grissini etc.)	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.	Eliminare i prodotti che presentano non conformità	
Dolci confezionati (merendine, panettoni, prodotti dolciari a base di cioccolato etc..)			
Farine e cereali			
Confetture e conserve (legumi, pelati, conserva di pomodoro o di altre verdure etc..)	Alterazione della confezione (rigonfiamenti) alterazione del colore e dell'odore, presenza di muffe, confezioni non integre.		
Prodotti surgelati	Presenza di bruciature da freddo o di cristalli di ghiaccio.		
Prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi, cotti e stagionati) in pezzi interi.	Presenza e/o odore di muffa, perdita delle caratteristiche sensoriali tipiche, segni di evidenza di irrancidimento della parte grassa.		

Tabella 4: PRODOTTI ALIMENTARI CON TMC RAGGIUNTO O SUPERATO: Conservazione fino a un massimo di 1 mese oltre il TMC			
Alimenti a durata limitata	Non conformità	Indicazioni	
Prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi e stagionati) affettati, confezionati	Confezioni non integre, alterazione della confezione (rigonfiamenti, alterazione del colore, dell'odore, consistenza, presenza di muffe).	Eliminare i prodotti che presentano non conformità.	

Tabella 5: PRODOTTI ALIMENTARI CON TMC RAGGIUNTO O SUPERATO: Conservazione fino a un massimo di 1 settimana mese oltre il TMC		
Alimenti a durata limitata	Non conformità	Indicazioni
Uova in guscio	Presenza di crepe nel guscio, cattivo odore all'apertura, cambiamento di colore e/o consistenza del tuorlo.	Eliminare i prodotti che presentano non conformità
Pane confezionato (es Pan carrè, ecc)	Presenza e/o odore di muffa, presenza di insetti	



Gestione degli alimenti pre-imballati /sfusi senza TMC o data di scadenza

Sono alimenti che possono essere confezionati o imballati prima della donazione, ad es. frutta e verdura fresche e prodotti da forno, carne fresca, pesce fresco, eccedenze alimentari provenienti da servizi di ristorazione collettiva e ristoranti, reparti di gastronomia/pizzerie, ecc.

Tabella 6: alimenti pre-imballati/sfusi senza TMC o data di scadenza



Categorie di prodotti	Descrizione	Possibili non conformità rilevabili	Orientamenti e Indicazioni
Ortofrutticoli freschi	Frutta e verdura integri (non lavorati / tagliati/ sbucciati, ecc.)	Muffe, erosioni della buccia tali da corrompere la polpa sottostante, odori e sapori anomali (non tipici)	Vedi Nota 1
Vini, vini liquorosi, spumanti, vini aromatizzati e simili, bevande con un contenuto di alcol pari o superiore al 10% del volume	Vino, vermut, marsala, porto, vodka, gin, grappe, ecc.	Confezioni non integre o aperte o prive di etichettatura completa o prive di analoghe informazioni accompagnatorie	Conservabili anche per anni
Aceti			
Sale da cucina, zuccheri allo stato solido			
Prodotti di confetteria, gomme da masticare e analoghi	Confetti, caramelle dure, gomme da masticare		
Prodotti della panetteria e della pasticceria fresca sfusi	Per loro natura sono normalmente da consumarsi entro le 24 ore successive alla fabbricazione		

Nota 1. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI: la maggior parte di frutta e verdura si conserva meglio e più a lungo se riposta in frigorifero. Tuttavia, fanno eccezione:

- Pomodori: il loro gusto è migliore se non refrigerati. Stoccati in frigo possono presentare polpa farinosa\pastosa.
- Banane: andrebbero messe in frigo solo se molto mature (da consumare entro 1-2 giorni). La refrigerazione causa annerimento della buccia, ma la maturazione viene rallentata.
- Se molto fresche, mele, prugne, pesche, kiwi, ecc. possono essere conservati a temperature ambiente. In frigorifero si rallenta la maturazione, ma possono durare di più.
- Meglio stoccare le mele lontano da altri frutti poiché ne velocizzerebbero la maturazione.
- Verdure resistenti come cipolle, aglio, patate, patate dolci, possono essere conservate in luoghi freschi e al buio, fuori dal frigorifero.

Tabella 7: Alimenti pre-imballati/sfusi senza TMC o data di scadenza		
PRODOTTI DI MACELLERIA		
Tipologia dei prodotti	Possibili non conformità	Orientamenti e Indicazioni
Banco servito Carne fresca, preparazioni e prodotti a base carne esposti nel banco di macelleria.	Variazione di colore e/o odore	Eliminare i prodotti che presentano non conformità
Libero servizio Carne fresca, preparazioni e prodotti a base carne, confezionati nel punto vendita ed esposti nel banco Carne, preparazioni e prodotti a base carne pre-imballati tagli anatomici e preparazioni a base di carne (es. polpettoni.)	Variazione di colore e/o odore Confezioni non integre	I tagli anatomici devono essere ceduti in confezioni e la data di scadenza dovrà rispettare le indicazioni previste o in etichetta o nel manuale di autocontrollo del reparto di macelleria

Tabella 8. Alimenti pre-imballati/sfusi senza TMC o data di scadenza.		
PRODOTTI DI PESCHERIA		
Tipologia dei prodotti	Possibili non conformità	Orientamenti e Indicazioni
Prodotti della pesca freschi (interi, eviscerati, sfilettati, in tranci) sia in banco servito, sia confezionati al libero servizio	Modificazioni di colore e/o odore Confezioni non integre	Occorre effettuare una accurata valutazione organolettica. I prodotti potranno essere utilizzati immediatamente, previa cottura o congelati. In caso di congelazione dovranno essere etichettati indicando in etichetta la data di congelazione. L'utilizzo dovrà avvenire entro tre mesi.
Prodotti della pesca scongelati		Devono essere utilizzati entro le 24 ore e non possono essere ricongelati .



Tabella 9: Alimenti pre-imballati/sfusi senza TMC o data di scadenza Eccezioni alimentari provenienti da banchi di gastronomia 		
Tipologia dei prodotti	Possibili non conformità	Orientamenti e Indicazioni
Piatti pronti composti (pasta fresca ripiena, lasagne, secondi piatti a base di carne, o di pesce, insalate di riso ecc.) sia da banco servito sia in libera vendita confezionati in unità di vendita, a caldo o a freddo	Modificazioni dell'aspetto, presenza di muffe	Questi alimenti devono essere ceduti entro la data indicata dal produttore. Prodotti freddi: conservati e trasportati a temperatura non superiore a 10° in contenitori chiusi e consumati entro 12 ore. Prodotti caldi: devono essere trasportati a caldo, a temperatura non inferiore a 60° in contenitori chiusi oppure Abbattuti ad una temperatura di - 10° e consumati entro 7 giorni
Nota: prodotti quali roast beef e carpaccio di carne potranno essere donati entro la data di shelf life definita dall'operatore, ed utilizzati previa cottura completa.		

Tabella 10: Alimenti pre-imballati/sfusi senza TMC o data di scadenza. Eccedenze alimentari provenienti da ristorazione collettiva e pubblica 		
Tipologia dei prodotti	Specifiche dei prodotti	Orientamenti e Indicazioni
Piatti freddi / abbattuti	<ul style="list-style-type: none"> • Paste asciutte, brodi, minestre e minestrone di verdure e/o legumi, cous cous, lasagne ecc.... • Arrostiti, spezzatini di carne, bistecche, polpette, polpettoni di carne o pesce; frittate o altre preparazioni a base di uova, prodotti di salumeria, formaggi e latticini in genere ecc. • Verdure cotte, ripiene e piatti simili • Pizze, focacce e prodotti simili anche farciti, quiche, torte salate. 	Mantenimento a freddo(+4C°) Riattivazione (se necessario) e consumo entro 1gg Congelamento (-15C°) Riattivazione (se necessario) e consumo entro 7gg
Piatti caldi	<ul style="list-style-type: none"> • Paste asciutte, brodi, minestre e minestrone di verdure e/o legumi, cous cous, lasagne ecc... • Arrostiti, spezzatini di carne, bistecche, polpette, polpettoni di carne o pesce; frittate o altre preparazioni a base di uova, prodotti di salumeria, formaggi e latticini in genere ecc. • Verdure cotte, ripiene e piatti simili • Pizze, focacce e prodotti simili anche farciti, quiche, torte salate. 	Quando il cibo arriva presso il ricevente si può procedere nei seguenti modi: Abbattimento /Mantenimento a freddo In presenza di abbattitore: Impostare le tempistiche a seconda dell'attrezzatura e del peso dell'alimento, una volta terminato il ciclo inserire in cella frigorifero (+4C°) o freezer (-15C°) In assenza di abbattitore Abbassare la temperatura a +4C° entro 2 ore (mettere i contenitori in acqua fredda/ghiaccio) poi disporre in cella frigo (+4C°) o freezer (-15C°) Se conservati a +4C° consumare entro il giorno successivo Se conservati a -15C° consumare entro 7 gg Mantenimento a caldo(60C°) Mantenere a caldo e consumare nel più breve tempo possibile



Ministero della Salute

Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
Uff. 2 DGISAN
Viale Giorgio Ribotta, 5 – 00144 Roma

Trasmissione elettronica
n. prot. DGISAN in DocsPA/PEC

Id. n.

Alle Associazioni di categoria

**Agli Assessorati alla sanità Regioni e
Province autonome**

Al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Istituti Zooprofilattici Sperimentali (II. ZZ. SS)

Istituto Superiore di Sanità (ISS)

A Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS)

LORO SEDI

OGGETTO: Misure straordinarie per la rideterminazione della shelf-life dei prodotti alimentari e congelamento carne fresca.

In considerazione del protrarsi dell'emergenza legata alla pandemia da SARS COV2 e delle richieste pervenute delle Associazioni di categoria relativamente alla possibilità di rideterminare la durabilità dei prodotti alimentari compresi i prodotti congelati e surgelati, alla modalità di etichettatura dei suddetti prodotti e alla possibilità di congelare la carne fresca invenduta destinata alla ristorazione si rappresenta quanto segue.

1. Rideterminazione della shelf life

La rideterminazione della shelf life dei prodotti alimentari può essere condotta presso i seguenti stabilimenti diversi da quelli che operano al dettaglio:

1. lo stabilimento che li ha prodotti;
2. uno stabilimento autorizzato per lo stoccaggio e il riconfezionamento;
3. uno stabilimento che procede alla loro trasformazione ai fini della immissione sul mercato.

Fatti salvi i casi degli alimenti la cui durabilità è stabilita da norme specifiche (per esempio uova fresche, latte pastorizzato, ecc), la durabilità è determinata in modo autonomo dall'OSA sulla base dei dati in suo possesso. L'OSA può quindi stabilire un prolungamento della durabilità di un alimento laddove disponga di dati adeguati a

supporto della shelf-life che tengano conto della natura dell'alimento stesso, delle modalità di conservazione previste e delle modalità di consumo. La rideterminazione della shelf-life di un prodotto alimentare deve essere effettuata prima della data di scadenza/TMC ed è applicabile agli alimenti con esclusione di quelli detenuti per la vendita al dettaglio.

Nel rispetto di quanto stabilito dal regolamento 1169/2011, la nuova data di scadenza /TMC deve essere riportata sulla nuova etichetta del prodotto e ove non fosse possibile eliminarla provvedendo ad annullare la precedente etichetta. In assenza di etichetta la nuova data di scadenza /TMC dovrà essere riportata sui documenti commerciali come specificato dal decreto legislativo 231/2017, nei casi da questo previsti.

Resta inteso che deve sussistere coerenza tra la data riportata sul documento commerciale e quella dell'eventuale etichetta applicata al prodotto, al suo confezionamento o imballaggio.

I suddetti prodotti devono essere destinati alla commercializzazione nazionale.

2. Congelamento delle carni fresche

Il congelamento delle carni fresche, incluse le preparazioni e le carni macinate, come di recente ribadito dalla commissione con nota Ares (2019) 2456574 del 8/4/2019 deve essere condotto senza indebito ritardo presso uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 dotato di adeguate attrezzature, quale ad esempio tunnel di congelamento. L'OSA pertanto deve evitare di effettuare la congelazione alla data di scadenza.

Il congelamento delle carni e degli altri prodotti alimentari può essere condotto presso:

1. lo stabilimento che li ha prodotti;
2. uno stabilimento che ha proceduto al loro deposito e/o riconfezionamento;
3. uno stabilimento che procede alla loro trasformazione ai fini della immissione sul mercato.

Al momento del congelamento gli alimenti devono essere in perfetto stato di conservazione e il congelamento deve avvenire con modalità che ne preservino le caratteristiche e che non impattino sulla loro sicurezza. Rimane inteso che l'operazione di congelamento deve in ogni caso essere effettuata in linea con quanto espresso dalla Commissione europea con un congruo anticipo rispetto alla data di scadenza.

Lo stato di conservazione deve essere valutato sulla base di una procedura in cui l'OSA descrive i parametri organolettici e analitici (microbiologia e chimica).

Nel rispetto di quanto stabilito dal regolamento 1169/2011, la nuova data di scadenza /TMC deve essere riportata sulla nuova etichetta del prodotto, o in assenza di questa, sui documenti commerciali come specificato dal decreto legislativo 231/2017, nei casi da questo previsti.

Le suddette carni devono essere destinate alla commercializzazione nazionale.

Le eccedenze alimentari come definite all'articolo 2, punto 1, lettera c, della Legge 19 agosto 2016 n.166, possono comunque, nel rispetto di quanto definito dalla

medesima Legge, essere oggetto di donazione ai fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi alimentari.

Al riguardo si rappresenta che è in corso di valutazione una linea guida concernente la materia trattata nella presente nota.

Le disposizioni della presente nota restano in vigore fino a nuova disposizione.

IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Massimo CASCIELLO

”

Responsabile procedimento ufficio 2
Dott. Pietro Noè – p.noe@sanita.it
Referenti:
Granitto Giovanni - g.granitto@sanita.it