

Comunicato stampa

Food Waste, salvare più cibo conservandolo meglio

Berna, 24 novembre 2021. Molte derrate alimentari confezionate, seppur ancora impeccabili, vengono buttate via solo perché la data di scadenza stampata sulla confezione è superata. Due nuove linee guida proposte dal gruppo di lavoro «foodsave2025» dovrebbero consentire in futuro di evitare tali sprechi e di salvare migliaia di tonnellate di derrate alimentari.

In Svizzera si distruggono ogni anno circa 2,8 milioni di tonnellate di derrate alimentari. Stiamo parlando di alimenti ancora perfettamente consumabili che però vengono considerati scaduti in base alla data stampata sulla confezione. Composto da rappresentanti del mondo scientifico, di organizzazioni caritatevoli e del settore alimentare, il gruppo di lavoro «foodsave2025» ha elaborato soluzioni pragmatiche contro questo spreco di derrate alimentari. Tra queste vi è anche come introdurre in Svizzera una datazione per i generi alimentari più appropriata e adeguata ai tempi.

Il nocciolo è il nuovo termine minimo di conservazione «più» (TMC+), che stabilisce un arco di tempo oltre il TMC «normale», entro il quale un prodotto può essere ancora consumato in sicurezza se c'è stata una conservazione corretta; A seconda della categoria, l'ulteriore periodo di tempo guadagnato va da 6 a 360 giorni. Anche per quanto riguarda la data di scadenza (DS) ci sarà una novità: se le derrate alimentari contrassegnate con DS e adatte al congelamento vengono congelate a regola d'arte e rietichettate prima della scadenza della data, possono essere donate e utilizzate per altri 90 giorni come prodotto surgelato.

Ancora commestibili ma buttate via

Nel caso delle derrate alimentari, sono due le date che forniscono informazioni sulla commestibilità: le derrate alimentari con data di scadenza (DS) devono essere consumate entro una determinata data per motivi di salute; Le derrate alimentari con un termine minimo di conservazione (TMC) garantiscono invece la qualità dei prodotti e non rappresentano alcun pericolo per la salute. Di tali date non significa però necessariamente che queste derrate alimentari non possano essere consumate, come sottolinea Claudio Beretta, presidente dell'associazione foodwaste.ch ed esperto in materia di sostenibilità presso la ZHAW: «Magari non sono semplicemente più altrettanto colorate, croccanti o aromatiche.» Judith Deflorin, responsabile del settore Accesso al mercato presso l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e veterinaria (USAV), aggiunge: «Siamo consapevoli che molte derrate alimentari confezionate vengono gettate via a causa della data stampata sulla confezione, sebbene in realtà questi alimenti siano ancora commestibili.»

Le linee guida fanno chiarezza sulla conservabilità

Ed è proprio qui che interviene il gruppo di lavoro con il suo progetto: le due linee guida sono state rielaborate per conto dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e veterinaria (USAV) sotto la guida della ZHAW e adattate al settore. Le linee guida relative alla datazione sono destinate soprattutto ai produttori di derrate alimentari. Corinne Gantenbein, microbiologa alimentare presso l'Istituto per l'innovazione dei generi alimentari e delle bevande della ZHAW, dichiara: «Queste linee guida li aiuteranno a scegliere la datazione TMC per i rispettivi prodotti.» Le linee guida spostano così prodotti che non comportano rischi per la salute dalla categoria «da consumare entro» alla categoria «da consumare preferibilmente entro». Questo consentirà di salvare e distribuire più derrate alimentari. Prima, infatti una volta superata la DS, nel commercio al dettaglio queste derrate alimentari finivano nei rifiuti.

L'USAV ha inoltre redatto l'informativa «Consegna di derrate alimentari dopo la scadenza del termine minimo di conservazione (TMC)» al fine di esporre il margine d'interpretazione consentito dalle vigenti disposizioni di legge per la consegna di derrate alimentari scadute.

Distribuire più prodotti

Il gruppo di lavoro «foodsave 2025» intravede nelle nuove linee guida vantaggi non solo per l'aiuto alimentare, ma anche per l'intero settore alimentare. Con le nuove opzioni, infatti, i prodotti con data di scadenza non devono essere per forza smaltiti subito. Ciò significa che un maggior numero di prodotti sarà devoluto alle persone in difficoltà. Alex Stähli, direttore di *Tavolino Magico* e promotore del gruppo di lavoro «foodsave2025» si dice soddisfatto: «Per le associazioni che donano alimenti come *Tavolino Magico*, il congelamento di preziosi prodotti con DS, quale ad es. la carne confezionata, dispendiosa in termini di risorse, offre una finestra temporale che prima non avevano.»

Potenziale di risparmio

Con TMC+, anche le imprese di produzione, i commercianti al dettaglio e i consumatori possono fornire un contributo ancora maggiore per evitare lo spreco alimentare. Lorenz Hirt, direttore della Federazione delle Industrie Alimentari Svizzere (fial) sottolinea l'importanza di tutte le parti in causa per contrastare lo spreco di derrate alimentari nel settore alimentare: «Dobbiamo muoverci tutti nella stessa direzione. Solo in questo modo riusciremo a smuovere la situazione e a fornire un contributo per il raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità dell'Agenda 2030, che intende dimezzare il food waste.» Nelle nuove linee guida si cela quindi un grande potenziale. Solo nel commercio al dettaglio, ogni anno si generano più di 100.000 tonnellate di derrate alimentari, che possono essere in gran parte salvati dalla distruzione in futuro grazie a queste innovazioni. Urs Vollmer, responsabile sostenibilità e membro della direzione di frigemo, riassume: «Queste nuove linee guida sono un'enorme opportunità per l'industria, per i rivenditori, per consumatrici e consumatori, ci aiutano a ripensare il modo in cui il cibo viene gestito verso la fine della sua vita. Così possiamo dare un contributo contro lo spreco alimentare.»

Ulteriori informazioni

Contatto per i media fenaco:
Ufficio stampa cooperativa fenaco, media@fenaco.com, 058 434 00 35
Contatto per i media fial:
Lorenz Hirt, lorenz.hirt@fial.ch, 031 356 21 21
Contatto per i media foodwaste.ch e ZHAW:
Claudio Beretta, cb@foodwaste.ch, 079 837 25 75
Contatto per i media <i>Tavolino Magico</i>
Mina Dello Buono, mina.dellobuono@tischlein.ch, 052 224 44 96

Link utili:

https://digitalcollection.zhaw.ch/bitstream/11475/23508/3/2021_Spielmann-Prada-etal_BLV-Datierungsleitfaden.pdf

https://digitalcollection.zhaw.ch/bitstream/11475/23509/3/2021_Beretta-etal_BLV-Spendenleitfaden.pdf

www.foodwaste.ch/haltbarkeit

www.tischlein.ch/conservazione