

UNA SOLUZIONE PER RISPARMIARE ED EVITARE GLI SPRECHI ALIMENTARI

## Vendere alimenti oltre il termine minimo di conservazione o la data di scadenza invece di buttarli via



**Negozi come macellerie, panetterie, negozi di prodotti agricoli, chioschi, rivenditori al dettaglio, farmacie, rivenditori di bevande e caseifici potrebbero risparmiare vendendo prodotti oltre il termine minimo di conservazione o la data di scadenza e dare un importante contributo alla riduzione degli sprechi alimentari e quindi dell'inquinamento ambientale. La base giuridica per fare ciò è costituita da due linee guida sviluppate nel 2021 dall'Università di Scienze Applicate di Zurigo (ZHAW) per conto dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV).**

Il Cantone dei Grigioni sostiene il progetto dell'organizzazione no-profit foodwaste.ch per consentire ai negozi di vendere prodotti con una durata di conservazione prolungata. In questo modo si potrebbero evitare 20.000-30.000 tonnellate di rifiuti alimentari in tutta la Svizzera. Una cassetta degli attrezzi digitale con etichette, liste di controllo, tutorial e informazioni per i consumatori aiuta i piccoli negozi ad attuare questa misura.

### **Più fiducia comporta una valorizzazione maggiore**

Il termine minimo di conservazione viene utilizzato per etichettare i prodotti che difficilmente si deteriorano. A differenza della data di scadenza, la data "da consumarsi preferibilmente entro" non contiene alcuna dichiarazione sulla sicurezza degli alimenti. A seconda del gruppo di prodotti, questi possono essere consumati senza esitazione da 6 a 360 giorni dopo la data del termine minimo di conservazione, purché abbiano un buon aspetto, un buon odore e un buon sapore. Affidarsi ai propri sensi deve tornare a essere una consuetudine per i consumatori. Vendendo oltre il termine minimo di conservazione, i negozi svolgono un ruolo importante nel creare fiducia nel consumo di questi alimenti. Questo vale anche per i prodotti deperibili, che vengono congelati fino alla data di scadenza e possono quindi essere offerti fino a 90 giorni in più.

### **Partecipa come azienda**

foodwaste.ch offre gratuitamente **400 starter set del valore di CHF 200** con etichette adesive e materiale informativo per interessati in tutta la Svizzera.

Contribuite alla riduzione degli sprechi alimentari con il vostro negozio e registratevi per ricevere un set iniziale o ordinate delle etichette online all'indirizzo: <https://foodwaste.ch/detailhandel>.

Il progetto triennale, che durerà fino al 2026, è finanziato dalla Confederazione, dai Cantoni e da diverse fondazioni. I materiali, come le etichette e le schede informative, sono stati sviluppati in collaborazione con l'USAV e l'Associazione dei chimici cantonali.