

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Brianza

# *LINEE GUIDA PER IL RECUPERO DELLE ECCEDEXE ALIMENTARI*

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA

## Indice

### LINEE GUIDA SUL RECUPERO DELLE ECCEDENZE

<b>PREMESSA</b> .....	1
MOTIVI E POSSIBILI DESTINAZIONI DELLE ECCEDENZE .....	4
<b>ATTORI E REQUISITI IGIENICI</b> .....	6
<b>AGEVOLAZIONI FISCALI PER I DONATORI</b> .....	11
<b>TAPPE DONAZIONE/CESSIONE DELLE ECCEDENZE</b> .....	15
Decisione (offerta/accettazione).....	16
Consegna .....	18
Congelamento .....	19
Raffreddamento/abbattimento .....	19
Ritiro e trasporto .....	20
Scarico e stoccaggio .....	22
Distribuzione .....	22
<b>ASPETTI TRASVERSALI</b> .....	23
Manipolazione degli alimenti .....	23
Contaminazione crociata .....	24
Rispetto delle temperature .....	25
<b>PRODOTTI DEPERIBILI E NON DEPERIBILI</b> .....	28
<b>TABELLA DI SINTESI</b> .....	32
<b>FAQ</b> .....	35
<b>RISTORAZIONE</b> .....	38
<b>SALUMI E INSACCATI</b> .....	39
<b>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI</b> .....	40
<b>PASTICCERIA</b> .....	41
<b>LATTE E DERIVATI</b> .....	42
<b>INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE</b> .....	43

<b>GASTRONOMIA</b> .....	44
<b>PRODOTTI DA FORNO</b> .....	45

## PREMESSA

Ai giorni nostri, un terzo del cibo prodotto viene buttato, ed allarmante è il dato che diffonde l'Ispra (Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale) secondo cui ogni anno la quantità di cibo sprecato aumenta del 3,2%. Il medesimo studio Ispra, dal titolo *“Spreco alimentare: un approccio sistemico per la prevenzione e la riduzione strutturali”*, accosta lo spreco alimentare all'impatto ambientale di una nazione intera per emissioni di CO<sub>2</sub> (data la consistente produzione di gas climalteranti per lo smaltimento degli alimenti edibili e non) e si posizionerebbe al terzo posto dopo Cina e USA. Il 7% delle emissioni mondiali deriva da questo fenomeno (nel 2016 l'emissione di CO<sub>2</sub> ha raggiunto le 51,9 tonnellate).<sup>1</sup>

A luglio 2019, il progetto REDUCE<sup>2</sup>, pensato per la quantificazione dello spreco alimentare in Italia e sostenuto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del Mare, diffonde un risultato significativo: nel nostro paese 1.6 milioni di tonnellate all'anno di cibo vengono sprecate. Lo spreco domestico registra un valore di circa 12 miliardi di euro, dunque solo in casa annualmente si contano 27,5 kg di cibo buttati pro capite<sup>3</sup>. Secondo la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) diventano alimenti sprecati circa un terzo della produzione mondiale: circa 1,6 miliardi di tonnellate di alimenti destinati al consumo umano vengono prodotti per poi essere persi. Di questi, 200 milioni di tonnellate vengono sprecate durante la fase di distribuzione<sup>4</sup>.

Già agli inizi di questo decennio, tra agosto 2010 e gennaio 2011 lo Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK) ha realizzato uno studio su commissione della FAO sullo spreco di cibo lungo la filiera agroalimentare al fine di supportare il congresso internazionale *“Save Food”* del maggio 2011. È bene sapere che la perdita o lo spreco di cibo non riguarda solo gli avanzi nelle nostre tavole, ma può avvenire lungo le cinque fasi della filiera alimentare: **produzione** (*production stage*), **post-raccolto** (*post-harvest stage*), **lavorazione** (*processing stage*), **distribuzione** (*retail stage*), **consumo** (*consumption stage*). Si considerano *“perdite”* di cibo (*Food losses*) gli alimenti che non giungono alla distribuzione (fenomeno osservato maggiormente nei paesi in via di sviluppo); *“spreco”* di cibo (*Food*

<sup>1</sup> Cfr. [asvis.it](https://asvis.it/goal2/home/353-3836/aumenta-lo-spreco-alimentare-una-piaga-per-la-societa-e-lambiente) (Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile) - <https://asvis.it/goal2/home/353-3836/aumenta-lo-spreco-alimentare-una-piaga-per-la-societa-e-lambiente>.

<sup>2</sup> Cfr. <http://www.sprecozero.it/cose-il-progetto-reduce>.

<sup>3</sup> Cfr. [https://www.sprecozero.it/wp-content/uploads/2019/07/REDUCE-FINAL\\_SDG-12.3-ITALY\\_FOOD-WASTE-1.pdf](https://www.sprecozero.it/wp-content/uploads/2019/07/REDUCE-FINAL_SDG-12.3-ITALY_FOOD-WASTE-1.pdf).

<sup>4</sup> Cfr. <http://fstt-sat.eu/spreco-alimentare-200-milioni-tonnellate-cibo-perse-la-distribuzione/>.

waste) quando questo viene perso nelle ultime due fasi (dato registrato principalmente in paesi a medio e alto reddito).

In Italia il progetto REDUCE ha stimato che lo spreco lungo la filiera alimentare (produzione - distribuzione) ha un valore di oltre 3 miliardi (3.176.032.413 euro), ovvero il 21,1% del totale. Benché si tenti di mettere in atto buone pratiche per ridurre tale fenomeno, si è solo all'inizio del cammino; basti pensare alla distribuzione organizzata che, pur mettendo in atto pratiche di recupero del cibo a ridosso della data di scadenza, si stima sprechi ancora 220.000 tonnellate di alimenti ogni anno: 2,89 kg/pro-capite, ovvero 18,7 kg di cibo sprecati ogni anno per metro quadro di superficie di vendita, soprattutto frutta e verdura, pane e prodotti da forno, latticini.<sup>5</sup>

Lo spreco alimentare è un problema di rilevante importanza in special modo se legato alla popolazione in continuo aumento; le dirette conseguenze della crescita demografica sono la richiesta maggiore di cibo ed il relativo spreco. Attualmente la sensibilità al tema sta crescendo anche grazie ai continui riferimenti agli approcci integrati lungo tutto la filiera produttiva emanati dalle principali organizzazioni internazionali (tra cui la sopracitata FAO, WHO – World Health Organization, UNEP – United Nation Environment Programme) al fine di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030, come espresso dall'Agenda 30 redatta dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

In questa prospettiva, il 14 giugno 2016 è entrata in vigore la legge N.116, la cosiddetta norma "anti-sprechi", la cui prima firmataria è stata l'onorevole Maria Chiara Gadda. Lo scopo della legge 166/2016 è ridurre gli sprechi lungo tutta la filiera agro-alimentare, favorendo il recupero e la donazione dei prodotti in eccedenza. Con l'approvazione della legge di bilancio 2018 l'ambito di applicazione della legge è stato ampliato, infatti oltre ad alimenti e farmaci, è oggi possibile donare anche prodotti per l'igiene e la cura della persona e della casa, integratori alimentari, biocidi, presidi medico chirurgici, prodotti di cartoleria e cancelleria.

Tra i punti più importanti della legge 166/2016 vi sono:

---

<sup>5</sup> Cfr.

[https://www.repubblica.it/ambiente/2019/09/03/news/in\\_italia\\_sprechi\\_alimentari\\_per\\_oltre\\_15\\_miliardi\\_all\\_anno-235085357/](https://www.repubblica.it/ambiente/2019/09/03/news/in_italia_sprechi_alimentari_per_oltre_15_miliardi_all_anno-235085357/).

- definizione chiara di tutti i termini che si utilizzano quando si parla di “spreco alimentare”: spreco, eccedenza, operatore del settore alimentare, soggetto cedente, donazione, distinzione tra termine minimo di conservazione e data di scadenza;
- semplificazione delle procedure per il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari;
- diffusione delle family bag nei ristoranti;
- riduzione della tassa sui rifiuti per chi dona cibo;
- introduzione nelle scuole di un insegnamento sull’educazione alimentare e sulla lotta agli sprechi;
- campagne di comunicazione sui temi dell’educazione alimentare e della riduzione degli sprechi per incentivare le donazioni delle eccedenze da parte delle aziende e sensibilizzare i consumatori;
- finanziamenti per chi sviluppa progetti di ricerca nel settore;
- impiego di alimenti recuperati per nutrire gli animali nel caso in cui questi non possano più essere utilizzati direttamente dall’uomo.

Recuperare le eccedenze alimentari, prima di essere un’azione vantaggiosa dal punto di vista economico in quanto donare può garantire agevolazioni fiscali per l’OSA (operatore del settore alimentare) donatore, è innanzitutto un passo importante verso lo sviluppo di un contesto sempre più sostenibile e di un’etica che dovrebbe spingere ognuno di noi a comprendere che la miglior destinazione delle eccedenze è l’alimentazione umana. Basti pensare che mentre buttiamo via quantità di alimenti ancora edibili, nel mondo odierno ci sono circa 800 milioni di persone che soffrono la fame, dato diffuso dalla FAO, in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione<sup>6</sup>; dunque muoversi in questa direzione comporta un risveglio delle coscienze, un’attenzione maggiore alle proprie abitudini alimentari ed una sensibilizzazione più profonda al tema dello spreco.

---

<sup>6</sup> Cfr.

[https://www.repubblica.it/ambiente/2019/10/16/news/alimentazione\\_fao\\_800\\_milioni\\_di\\_affamati\\_nel\\_mondo\\_120\\_milioni\\_i\\_giovani\\_obesi-238690354/](https://www.repubblica.it/ambiente/2019/10/16/news/alimentazione_fao_800_milioni_di_affamati_nel_mondo_120_milioni_i_giovani_obesi-238690354/).

## L'ECCE DENZA

È bene fare una distinzione tra rifiuti alimentari ed eccedenze: i primi sono alimenti non edibili perché igienicamente non sicuri per il consumatore, ovvero alimenti che hanno superato la data di scadenza o avanzi dai piatti non terminati; le eccedenze, invece, sono materie prime, semilavorati o prodotti finiti generati lungo tutta la filiera agroalimentare che, verificati i requisiti igienico-sanitari, risultano recuperabili e destinabili all'alimentazione umana. Sono eccedenze tutti quei prodotti che per vari motivi non vengono venduti e/o consumati; ad esempio si considerano alimenti non venduti quelli che un esercizio commerciale (supermercati, GDO – grande distribuzione organizzata) non riesce a distribuire al pubblico, mentre si tratta di prodotti non consumati quando un'azienda di trasformazione (mense scolastiche, ospedaliere, panifici, pasticcerie ecc...) non utilizza la merce a disposizione per la produzione di pasti o prodotti di gastronomia. Come azione preventiva utile ad evitare l'eccedenza sarebbe adeguato pianificare i volumi di produzione per non produrre in "eccesso" e/o dotarsi di macchinari all'avanguardia che riducano le perdite.

## MOTIVI E POSSIBILI DESTINAZIONI DELLE ECCE DENZE

Durante tutta la filiera agroalimentare si generano eccedenze per diversi motivi, quali:

- data "termine minimo di conservazione" raggiunta;
- prodotti respinti dal mercato a causa di problemi estetici ma perfettamente edibili;
- prodotti invenduti da dettaglianti o GDO a causa di difetti di packaging (imballaggio);
- resi contestuali alla consegna (rifiuto dell'ordine);
- non conformità del prodotto agli standard richiesti alla consegna;
- prodotti ortofrutticoli freschi invenduti da grossisti o ortomercato;
- alimenti cotti o deperibili rimasti invenduti nei punti di ristorazione;
- rimanenze di attività promozionali;
- errori di programmazione della produzione;
- mancanza di domanda.

È importante gestire e conservare le eccedenze al fine di non renderle "rifiuti" e la loro prima destinazione, certamente la più raccomandata, è quella umana; quando ciò non è possibile per motivi igienico-sanitari (dunque non idoneità del prodotto al consumo) o per questioni logistiche (come

mancanza di domanda, impossibilità di trasporto o stoccaggio) può essere riservata all'alimentazione animale o alla produzione di mangimi o fertilizzanti come nel caso di:

- Alimenti deperibili, come carne e latticini, avariati;
- Scarti delle preparazioni lungo tutta la filiera, come ossa dalle carni;
- Scarti prodotti ortofrutticoli;
- Avanzi nei piatti dei punti di ristorazione commerciale o collettiva;
- Alimenti sequestrati quali granaglie, non adeguati al consumo umano ma che previo trattamento possono essere utilizzati per i mangimi.

## ATTORI E REQUISITI IGIENICI

Il recupero, la raccolta e la distribuzione degli alimenti, pur essendo un'operazione solidale, deve rispettare tutti i requisiti igienico-sanitari previsti e specificati all'interno del "Pacchetto Igiene".

Il cosiddetto "pacchetto igiene" (PI) è un insieme di testi legislativi emanati dall'Unione Europea che rappresentano la normativa di riferimento riguardo l'igiene della produzione degli alimenti e dei controlli a cui essi devono essere sottoposti. Le norme che formano il pacchetto igiene sono:

- Regolamento UE 625/2017
- Regolamento CE 852/2004
- Regolamento CE 853/2004
- Regolamento CE 178/2002

Il pacchetto igiene mira a garantire un livello elevato di tutela della salute umana dei cittadini della comunità europea assicurando l'immissione sul mercato di alimenti sicuri e sani. Uno degli obiettivi fondamentali del pacchetto igiene è stato anche quello di uniformare la legislazione di tutti i Paesi Membri in materia di requisiti di sicurezza degli alimenti.

Il pacchetto igiene è rivolto a due interlocutori: l'Autorità Competente, ovvero chi effettua l'attività di controllo sanitario e l'Operatore del Settore Alimentare ovvero chi svolge delle attività connesse alla produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

Il **Regolamento UE 625/2017** è rivolto agli organi di controllo e riguarda le norme specifiche sull'organizzazione dei controlli ufficiali su mangimi ed alimenti. Tale regolamento è entrato in vigore nel dicembre 2019 ed ha abrogato i precedenti Regolamenti: l'882 del 2004, riferito a controlli su alimenti e mangimi e l'854 del 2004, rivolto esclusivamente ad alimenti di origine animale.

I **Regolamenti 852** e **853** sono unicamente per gli OSA ed individuano quest'ultimo come unico responsabile della salubrità degli alimenti che produce.

Più specificatamente, il **Regolamento 852/2004** stabilisce norme generali in materia di igiene alimenti. La normativa prevede l'obbligatoria adozione del sistema HACCP (*Hazard analysis and critical control points*), ovvero il manuale di autocontrollo che ogni OSA deve possedere e rispettare in tutti i suoi punti. Tale manuale mira ad identificare ed analizzare i rischi possibili durante le fasi di produzione di

un alimento, a definire i mezzi necessari per neutralizzarli e ad assicurare che questi mezzi vengano utilizzati efficacemente.

Il **Regolamento 853/2004** stabilisce norme specifiche in materia di igiene che integrano quelle contenute nel Reg. 852/2004 e sono riferite soltanto a chi produce alimenti di origine animale. Ogni stabilimento che lavora prodotti animali contemplati nel Regolamento deve essere necessariamente soggetto ad un riconoscimento da parte dell'autorità competente che verifichi la rispondenza dei requisiti.

Il **Regolamento 178/2002** specifica che tutti gli operatori devono attuare un sistema di rintracciabilità ovvero la possibilità di risalire alla storia produttiva dell'alimento, di conoscere in qualsiasi momento le sostanze che sono state utilizzate per la produzione di un determinato alimento e a chi è stato fornito il prodotto ottenuto. In tal modo, nel caso l'alimento si riveli rischioso per la salute umana, è possibile mettere in atto delle misure di precauzione per evitare eventuali effetti dannosi alla salute del consumatore. Per effettuare tale sistema ogni impresa alimentare deve essere registrata in modo da poter conoscere, in ogni momento, chi effettua una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

In merito all'etichettatura alimentare, essa viene disciplinata dal **Regolamento europeo 1169/2011**.

Le principali novità del Regolamento, in vigore dal 2011, sono riportate di seguito:

- Al fine di migliorare la leggibilità delle informazioni fornite nelle etichette, viene stabilita una dimensione minima dei caratteri per le indicazioni obbligatorie, fissata in 1,2 mm (eccetto confezioni < 80 cm<sup>2</sup> –minimo 0,9 mm).
- L'etichetta nutrizionale diviene obbligatoria a partire dal 13 dicembre 2016 per quanto riguarda la dichiarazione del contenuto calorico (energia), i grassi, i grassi saturi, i carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e il sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione.
- Gli ingredienti o coadiuvanti che provochino allergie devono figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza definita come allergene. Inoltre l'allergene deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri, per dimensioni, stile o colore di sfondo.
- L'elenco dei nano-materiali impiegati va inserito fra gli ingredienti.

- Anche per i prodotti alimentari non pre-imballati venduti nel commercio al dettaglio e nei punti di ristoro collettivo occorre riportare le indicazioni sugli ingredienti allergenici.
- L'indicazione di origine per le carni fresche suine, ovine, caprine e di volatili diviene obbligatoria a partire da aprile 2015.
- Nel caso di vendita online o a distanza del prodotto alimentare, la maggior parte delle informazioni obbligatorie sull'etichetta deve essere fornita prima dell'acquisto.
- Il tipo di oli e grassi utilizzati dovrà essere specificato tra gli ingredienti, e non saranno dunque più sufficienti le indicazioni generiche di «oli vegetali» o «grassi vegetali».
- Viene individuato il soggetto responsabile della presenza e della correttezza delle informazioni sugli alimenti, cioè l'operatore con il cui nome o ragione sociale il prodotto è commercializzato, o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.<sup>7</sup>

Infine, è utile citare il **Regolamento 2073/2005**, il quale stabilisce parametri microbiologici da rispettare, riferiti alle diverse categorie di prodotti (carne, pesce, prodotti ortofrutticoli, uova ecc.), che ne determinano la loro accettabilità. Tali parametri descrivono la presenza e/o la quantità di microrganismi utilizzati in un processo produttivo o nel prodotto finale e, inoltre, la quantità di tossine/metaboliti come soglia massima accettabile per unità di massa, volume o partita. Le soglie stabilite vengono elencate nell' ALLEGATO I del sopracitato regolamento. L'OSA oltre a garantire i parametri microbiologici consentiti, attraverso l'applicazione delle corrette prassi igieniche specificate nel manuale HACCP, deve specificare all'interno dello stesso la frequenza e la tipologia dei campionamenti da effettuare. Il manuale deve contenere eventuali azioni correttive e di richiamo prodotto nel caso in cui venga rilevata la presenza di microrganismi superiore alla soglia consentita<sup>8</sup>.

Gli alimenti che risultano idonei ai sensi delle norme sopra descritti possono essere donati e seguire fondamentalmente tre fasi:

- 1) La donazione che è messa in atto da donatori od operatori del settore alimentare che intendono cedere gratuitamente i propri prodotti;

---

<sup>7</sup> Cfr. <https://www.aziendasicura.net/approfondimenti-sicurezza-aziendale/articoli/sicurezza-alimentare-e-il-pacchetto-igiene.asp>.

<sup>8</sup> Cfr. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:32005R2073&from=IT>.

- 2) Il trasporto che viene effettuato direttamente dal soggetto donatario 55o da organizzazioni incaricate;
- 3) La distribuzione che è realizzata da organizzazioni di ridistribuzione, reti di raccolta oppure destinati agli stessi consumatori.

Al fine di incoraggiare le donazioni di cibo cotto e fresco ai più poveri la **Legge 155/2003** equipara le ONLUS al “consumatore finale”, le quali effettuano, a fini di beneficenza, la distribuzione gratuita ai bisognosi di prodotti alimentari; in tal modo, coerentemente con la normativa vigente che già regola la figura del consumatore finale, è possibile sollevare le predette ONLUS da tutti quegli adempimenti burocratici che, di fatto, rendono più complessa l’assistenza agli indigenti. Assistenza che spesso viene svolta in tempi che fanno dell’urgenza il proprio termine quotidiano di paragone.

L’equiparazione al consumatore finale delle ONLUS beneficiarie, solleva l’azienda donatrice dal cosiddetto principio della "responsabilità di percorso", in base al quale prima della sua entrata in vigore era necessario fornire garanzie per il cibo donato (sul corretto stato di conservazione, il trasporto, il deposito e l'utilizzo degli alimenti), anche dopo la consegna alle organizzazioni. È evidente che una tale responsabilità fungeva da deterrente per un potenziale donatore, il quale si trovava nelle condizioni di dovere rischiare sanzioni a causa di un gesto solidale. La L. 155/2003 poggia sul principio dell’auto-responsabilizzazione dei soggetti che spontaneamente e di propria iniziativa decidono di farsi coinvolgere in tale attività di recupero. Quindi è una responsabilità scelta e consapevolmente assunta nel pieno concetto di libertà; ciò non significa dunque che venendo semplificati gli obblighi normativi vengano meno le buone prassi normalmente osservate per il trattamento dei cibi cotti e freschi. Anzi, l’individuazione e l’applicazione delle corrette procedure per recupero di alimenti riveste di responsabilità ciascuno dei soggetti coinvolti, ma con una nuova e più alta veste morale che deriva proprio dalla libera e spontanea adesione alla cultura del dono e del recupero del cibo.<sup>9</sup>

Dunque i soggetti coinvolti nel processo di recupero eccedono sono:

---

<sup>9</sup> Cfr. [https://www.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/old-files/Legge\\_155\\_20032\(2\).pdf](https://www.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/old-files/Legge_155_20032(2).pdf).

**Donatori:** comprendono tutti gli operatori coinvolti lungo tutta la filiera alimentare che possono mettere a disposizione le eccedenze generate senza scopo di lucro.

**Donatari:** comprendono i soggetti che godono della donazione. Essi possono essere vere e proprie organizzazioni riceventi, che partecipano alla redistribuzione delle eccedenze alimentari e 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 attori della filiera alimentare per trasportarlo, stoccarlo e ridistribuirlo a una rete di organizzazioni di beneficenza affiliate e qualificate, comprese associazioni caritative, ristoranti sociali, imprese sociali. Le organizzazioni di «**front line**» ricevono le donazioni dalle organizzazioni di «back line» e/o direttamente dagli attori della filiera alimentare e forniscono il cibo ai loro beneficiari sotto diverse forme (ad es. pacchi di viveri, mense dei poveri, pasti serviti in ristoranti/bar sociali ecc.); alcune possono anche vendere i prodotti alimentari alle persone bisognose a un prezzo agevolato.

## AGEVOLAZIONI FISCALI PER I DONATORI

Nella lotta agli sprechi alimentari l'Italia si muove verso un orizzonte di sensibilizzazione, mettendo formalmente a tema un pratico piano di intervento, sostenuto da una legislazione più attenta e all'avanguardia. Esempio di tale ottica di cambiamento è la Legge Gadda, che mira ad incoraggiare la filiera produttiva e distributiva a donare beni inutilizzati o eccedenze attraverso la semplificazione del processo di donazione delle eccedenze alimentari.

Nel seguente paragrafo faremo riferimento alle donazioni di prodotti alimentari, ricordando che, come sancito dalla sopra citata legge, possono essere oggetto di donazione anche i prodotti destinati alla cura dell'igiene personale e della casa, gli integratori alimentari, i biocidi, i presidi medico-chirurgici e i farmaci, oltre a prodotti di cartoleria e cancelleria. Il provvedimento è stato emanato con un lavoro congiunto dei ministeri coinvolti e in coordinamento con la riforma delle Imprese del Terzo Settore, in modo da creare una vera e propria "filiera del dono".

### *Adempimenti del donatore*

La prima semplificazione riguarda la comunicazione agli uffici dell'Amministrazione Finanziaria e alla Guardia di Finanza. Nel momento in cui si donano alimenti dal valore complessivo inferiore a 15.000 euro per singola cessione non è necessaria una comunicazione ufficiale agli enti sopracitati, ma sarà sufficiente un documento di trasporto (DDT) o un titolo equivalente, da fornire a chi ritira i prodotti, contenente:

- Data;
- Estremi del donatore;
- Estremi del donatario;
- Estremi dell'incaricato al trasporto;
- Quantità e qualità della merce;
- Destinazione.

Inoltre, sarà necessario rivolgersi al proprio commercialista per verificare le modalità di attuazione degli sgravi e per avere in azienda un documento che testimoni le donazioni effettuate, anche per quelle dal valore inferiore ai 15.000 euro.

Se il valore della singola donazione è superiore ai 15.000 euro, l'azienda donatrice dovrà inviare una comunicazione preventiva all'Agenzia delle Entrate tramite raccomandata con ricevuta di ritorno. In genere la comunicazione deve avvenire 5 giorni lavorativi prima del conferimento all'ente *no profit*, per permettere un eventuale controllo da parte della guardia di finanza.

In proposito, per quanto riguarda le donazioni che interessano le ONLUS, l'articolo 4 del **D.Lgs. n. 460/97** introduce un regime forfettario per la determinazione del reddito d'impresa. L'ente *no profit* potrà accedere a tale regime in base al valore della donazione effettuata, applicando, all'ammontare dei ricavi conseguiti nell'esercizio di attività commerciali, il coefficiente di redditività corrispondente alla classe di appartenenza. Il comma 4 dello stesso articolo determina che l'opzione è esercitata nella dichiarazione annuale dei redditi ed ha effetto dall'inizio del periodo d'imposta nel corso del quale è esercitata fino a quando non è revocata e comunque per un triennio.

Più chiaramente, il legislatore del 1997 ha previsto alcuni vantaggi fiscali per persone fisiche e giuridiche che, allo scopo di sostenere le Onlus, compiono erogazioni liberali (donazioni, liberalità, contributi) sia in denaro sia in natura. Per erogazione fiscale si deve intendere: *“qualsiasi forma di erogazione volontaria ad un'azienda di denaro o di altre attività materiali o immateriali, ovvero la cancellazione delle sue passività, per mezzo di un trasferimento non reciproco da parte di un altro soggetto, che non riceve in cambio alcun beneficio tangibile approssimativamente dello stesso valore. La causa del trasferimento deve dunque essere individuata nella volontà dell'erogante di sostenere le finalità istituzionali e di utilità sociale dell'azienda non profit”*. Il sistema tributario italiano prevede numerose agevolazioni fiscali per i contribuenti che effettuano donazioni a favore di determinate categorie di enti non profit, sia sotto forma di detrazioni d'imposta sia come deduzioni dal reddito imponibile IRPEF. Nello specifico, sono detraibili dall'imposta lorda nella misura del 19% tutte le erogazioni liberali in denaro, fino a quattro milioni, effettuate dalle persone fisiche e dagli enti non commerciali a favore delle Onlus. Mentre l'importo massimo per le donazioni effettuate da persone giuridiche è pari al 2% del reddito dichiarato ai fini della deduzione.<sup>10</sup>

---

<sup>10</sup>Cfr. <https://core.ac.uk/download/pdf/20366207.pdf>.

### *Adempimenti del donatario*

L'ente che riceve i beni deve rilasciare al donatore, una dichiarazione trimestrale recante gli estremi dei DDT dei beni ricevuti oltre all'impegno ad utilizzare i beni in conformità alle proprie finalità istituzionali.

### *Ai fini IVA*

L'articolo 13, commi da 2 a 4, **D.Lgs. n. 460/97** prevede un regime "agevolato" in base al quale i beni ceduti a titolo gratuito nei confronti di enti pubblici e associazioni del Terzo Settore aventi esclusivamente finalità di assistenza, beneficenza, educazione, istruzione studio o ricerca scientifica, nella forma di prodotti alimentari, vengono considerati distrutti ai fini IVA. Viene così meno l'indetraibilità dell'IVA assolta sull'acquisto degli stessi e quindi la necessità di effettuare la rettifica sopra citata. Ai fini IVA le Onlus sono sostanzialmente trattate alla stregua del privato cittadino come consumatore finale.

### *Ai fini delle imposte sui redditi*

Con riferimento alla legge 166/16 derrate alimentari, prodotti farmaceutici e altri prodotti non vengono più inquadrati come ricavi se ceduti a Enti del Terzo Settore, pertanto non vengono sottoposte a tassazioni IRES o IRPEF.

Per le imprese che producono il bene oggetto di donazione, i costi deducibili sono: le materie prime utilizzate ed il costo del lavoro impiegato per la produzione del bene ceduto.

### *Riduzione tassa sui rifiuti*

La Legge Gadda concede ai Comuni la possibilità di deliberare coefficienti di riduzione della tariffa relativa alla tassa sui rifiuti. Tale beneficio riguarda le attività commerciali che producono e/o distribuiscono eccedenze alimentari agli indigenti e alle persone in reale condizione di bisogno. Tale riduzione verrà stabilita annualmente con la delibera di approvazione delle tariffe TARI e potrà essere al massimo pari al 50% della parte variabile. Il comune di competenza, nel momento in cui decide di aderire, pubblicherà un bando a cui sarà possibile partecipare. Dopo la presentazione dell'eventuale documentazione l'ente procederà alla riduzione della Tari o al rimborso direttamente con accredito sul conto corrente dell'attività commerciale. Generalmente i vincoli e la parte burocratica sono volutamente stati ridotti e semplificati per permettere l'accesso a questo riconoscimento a tutte le attività interessate anche quelle di ridotte dimensioni e pertanto meno strutturate.

**SINTESI AGEVOLAZIONI FISCALI** (fonte <https://ricibo.org/agevolazioni-fiscali/>)

## Agevolazioni Fiscali IVA

<i>Norma</i>	<i>Agevolazioni</i>	<i>Adempimenti Impresa Cedente</i>	<i>Adempimenti Beneficiario</i>
Art. 16 Comma1 L.166/2016 E succ. Modificazioni (legge 205/2017)	I beni donati si considerano distrutti ai fini IVA (IVA sugli acquisti detraibile)	Emissione documento di trasporto DDT( 472/36) o documento equipollente	<b>Dichiarazione trimestrale consuntiva con gli estremi dei DDT</b> relativi alle cessioni, entro la fine del mese successivo a ciascun trimestre con la sottoscrizione dell'impegno ad utilizzare i beni ricevuti in conformità alle proprie finalità istituzionali. (art.16 c.3 L.166/016)

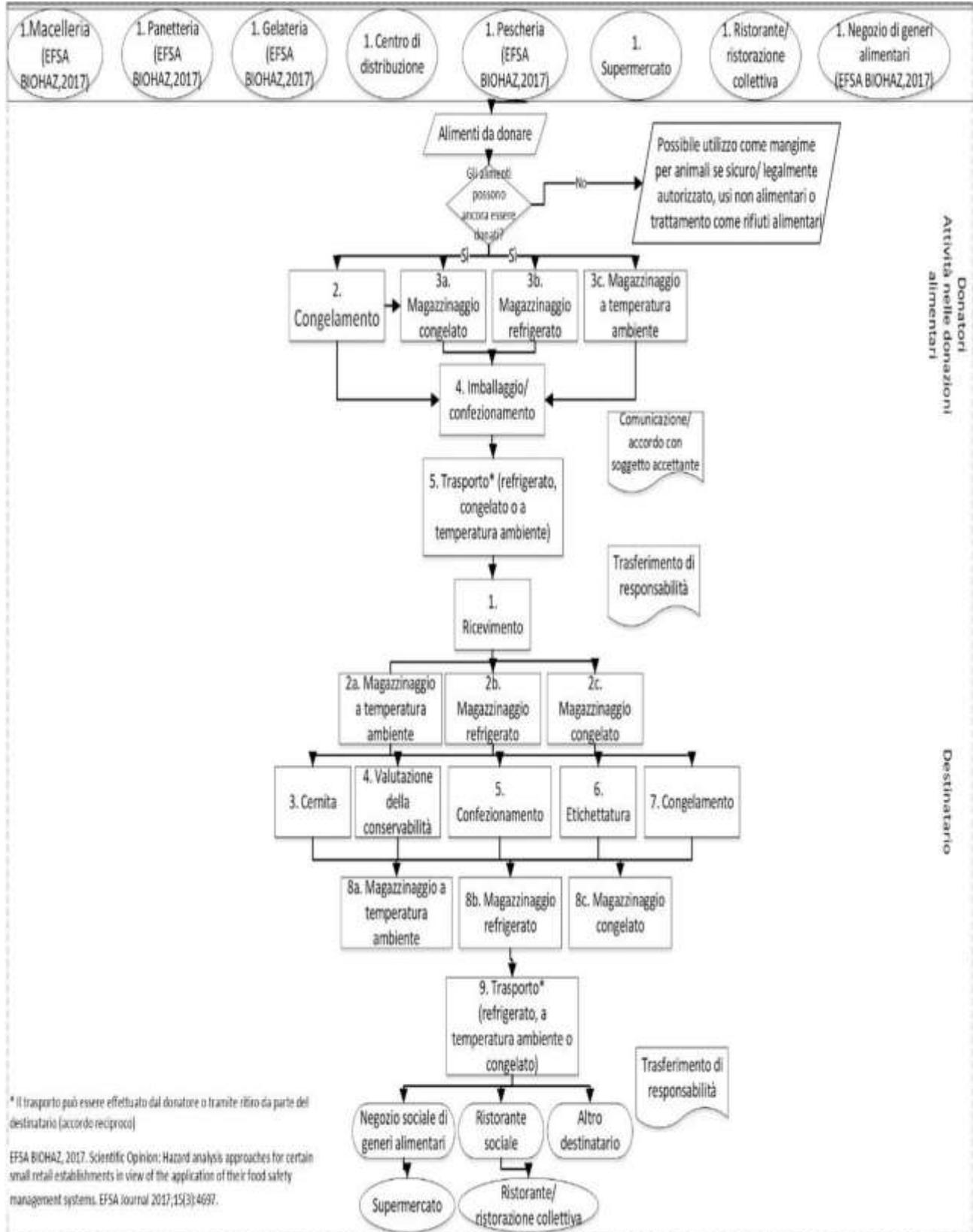
## Agevolazioni Fiscali IRES –IMPOSTE DIRETTE

<i>Norma</i>	<i>Agevolazioni</i>	<i>Adempimenti Impresa Cedente</i>	<i>Adempimenti Beneficiario</i>
<b>Art. 16 comma 2 L. 166/016 e succ. Modificazioni (legge n.205/2017)</b>	Il costo di acquisto è interamente deducibile  non si considerano destinati a finalità estranee all'esercizio dell'impresa e pertanto il relativo valore normale non costituisce ricavo per l'impresa ex art. 85, comma 2, TUIR	Non richiesto per le cessioni gratuite con valore < € 15.000 e per le cessioni aventi ad oggetto beni alimentari facilmente deperibili ALTRIMENTI comunicazione telematica all'amm.ne finanziaria o ai comandi del corpo della Guardia di Finanza riepilogativa delle cessioni effettuate in ciascun mese, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui sono state effettuate le cessioni in via telematica, qualora i beni superino il valore di Euro 15.000, per ogni singola cessione; per le cessioni di eccedenze alimentari facilmente deperibili si è esonerati dall'obbligo di comunicazione (art.16 c. 3 L.166/016).	<b>Dichiarazione trimestrale di utilizzo dei beni ceduti</b>  (art.16 c. 3 L.166/016)

## TAPPE DONAZIONE/CESSIONE DELLE ECCEDENZE

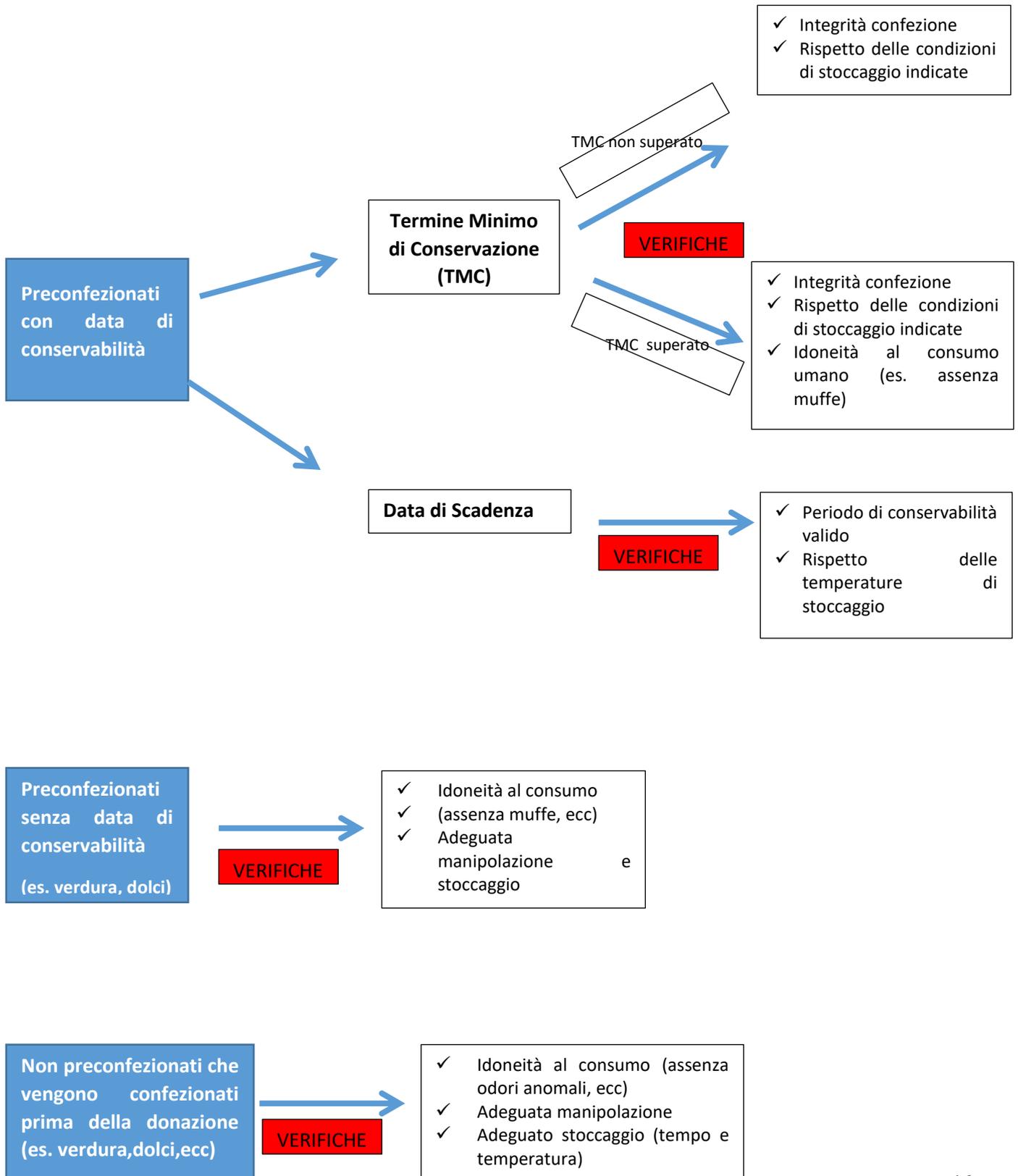
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2020:199:FULL&from=EN>

Cerchiamo di definire le tappe del processo e di descriverne i punti principali.



### Decisione (offerta/accettazione)

Le valutazioni che la ditta donatrice fa ai fini della donazione sono da considerarsi un prerequisito che va indicato sul manuale di Autocontrollo; in particolare ai fini delle donazioni gli alimenti possono essere distinti in :



L'azienda, dopo aver definito attraverso un processo interno, la tipologia di alimento, la quantità e la qualità di alimento che intende cedere, identifica un destinatario "adeguato". Per adeguato si intende qualsiasi tipo di donatario (da ente No Profit a piccolo privato come un ente di recupero) in grado di gestire il prodotto recuperato in tutte le successive fasi previste:

- Consegna e trasporto
- Scarico e stoccaggio
- Distribuzione

Ad esempio, l'azienda potrebbe rivolgersi direttamente a realtà locali, oppure a realtà più strutturate (*food bank*<sup>11</sup>), con una spiccata capacità organizzativo/logistica (sia per la fase del trasporto che per la fase dello stoccaggio) e con un grande potenziale rispetto alla capacità di redistribuzione dei prodotti raccolti a organizzazioni territoriali che aiutano le persone in stato di indigenza.

Di conseguenza, la scelta del donatario dovrà tenere in considerazione la quantità di merce da donare: ad esempio, se si dispone di grandi quantitativi di prodotti deperibili, il donatario dovrà avere una buona organizzazione interna per poter stoccare e trasportare la merce in questione. All'estremo opposto, essendo che vi sono realtà minori non attrezzate per il ritiro e la gestione di grandi quantitativi, sarà conveniente da parte dei soggetti coinvolti organizzarsi in rete e, dunque, prediligere la destinazione dei piccoli quantitativi a nuclei minori che potranno gestire tali quantità di prodotto, salvaguardando sempre la salubrità degli alimenti, come spiegato nei paragrafi successivi. Le realtà minori (dalla piccola mensa caritativa del paese all'individuo che non ha la possibilità di permettersi un determinato alimento) pur gestendo piccoli quantitativi di prodotti devono prestare attenzione a tutte le buone pratiche di ritiro, gestione, conservazione, eventuale rinvenimento e distribuzione espliciti nei seguenti paragrafi.

Particolare attenzione è rivolta solitamente a due aspetti: il rispetto delle norme igienico sanitarie ossia il rigoroso rispetto del Manuale HACCP e la tracciabilità del prodotto dunque la necessità di usufruire di un sistema gestionale che garantisca il monitoraggio e la ricostruzione del flusso dei prodotti donati. In merito al primo punto, è **obbligatorio** descrivere nel proprio manuale di autocontrollo la donazione, specificandone le modalità e le tappe, i potenziali rischi e le azioni messe

---

<sup>11</sup>*Food Bank*, organizzazioni benefiche, tipicamente non a scopo di lucro che distribuiscono generi alimentari a persone bisognose ed indigenti.

in atto per tenerli sotto controllo, nonché le eventuali risoluzioni di non conformità; a tal proposito possono essere di aiuto gli orientamenti della Commissione Europea forniti con Comunicazione 199/2020 (pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale il 12/06/2020: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2020:199:FULL&from=EN>)

Il donatore dovrà dedicare una zona apposita per lo stoccaggio (che potrebbe essere un'intera area di deposito o un semplice scaffale) scelta in base alla tipologia dei prodotti (a temperatura controllata per i deperibili o non controllata per i non deperibili) e che sia immediatamente identificabile con chiari riferimenti (ad esempio, la dicitura scritta "ALIMENTI PER DONAZIONE").

In caso di reso, sia il donatore che il donatario dovranno registrarlo indicando la descrizione degli alimenti restituiti, data del reso, motivo del reso, origine degli alimenti e loro destinazione.

I prodotti donati per errori di etichettatura dovranno comunque consentire al consumatore di poter risalire alla data di scadenza o al termine minimo di conservazione e alla presenza di eventuali allergeni.

## Consegna

Stabilito il destinatario del prodotto si passa alla fase dell'organizzazione della consegna.

La prima azione da svolgere da parte del donatore è comunicare al destinatario:

- Tipologia e quantità del prodotto a disposizione;
- Motivazione della cessione (prossimità alla scadenza, TMC – termine minimo di conservazione – raggiunto, difetti del packaging ecc.);
- Natura organolettica (alimento secco, fresco, surgelato, liofilizzato ecc.) e deperibilità (deperibile o non deperibile);
- Ingombro e stoccaggio;
- Tempo massimo per il ritiro;
- Concordare il giorno preciso del ritiro o indicativamente l'ora per i prodotti da donare entro 24h.

## Congelamento

Gli alimenti sfusi altamente deperibili (es. dolci con farcitura), quelli cotti (es. pietanze eccedenti della ristorazione) e quelli preconfezionati deperibili con data di scadenza non superata, possono essere congelati sia dai donatori che dai donatari per estenderne il tempo di consumo ed agevolarne la distribuzione.

Il congelamento deve avvenire nel **minor tempo possibile ( entro 1 ora dal ricevimento per i donatari)** utilizzando **attrezzatura dedicata** riportando in etichetta:

- ✓ la **denominazione** del prodotto,
- ✓ gli **ingredienti** (avendo cura di evidenziare eventuali allergeni),
- ✓ la temperatura di stoccaggio ( dicitura “**conservare a -18°C**”)
- ✓ la **data di congelamento**,
- ✓ la **data di consumo**,
- ✓ le eventuali modalità di scongelamento e di impiego ( sarebbe opportuno indicare il tempo di consumo dopo lo scongelamento)
- ✓ la dicitura “**una volta scongelato, non ricongelare**”.

E' utile suddividere le pietanze in piccole porzioni per favorire il processo, poste in contenitori/sacchetti chiusi adatti al contatto alimentare, riportanti in etichetta: nome del prodotto, data di congelamento, data di scadenza

Le pietanze calde potranno essere raffreddate preventivamente mediante l'uso di abbattitori.

## Raffreddamento/abbattimento

L'abbattimento o raffreddamento rapido è senza dubbio una fase operativa che consente il recupero delle eccedenze alimentari cotte (es. da ristorazione collettiva) e che quindi può essere attuata sia dal donatario che dal donatore prima della consegna.

Questa fase può essere svolta:

**-con abbattitori**, ovvero attrezzature in grado di raffreddare rapidamente le pietanze sino a +4°C (in alcuni casi anche -18°C) in base ai dati impostati (es. peso della pietanza);

**-senza abbattitori** raffreddando in due fasi: da 65°C a 21°C in 2 ore e da 21°C a 5°C in 4 ore;

Per favorire il raffreddamento in assenza di abbattitore è preferibile fare porzioni ridotte (con spessore massimo di 4 dita), porle in contenitori freddi adatti agli alimenti, poco profondi e chiusi, lasciati a temperatura ambiente al massimo per 30 minuti e immersi poi in acqua corrente o acqua e ghiaccio; i contenitori, una volta raffreddati, dovranno essere conservati in frigorifero etichettati (data di abbattimento, prodotto, allergeni).

### Ritiro e trasporto

**Da questo momento il donatore non è più responsabile di ciò che avviene successivamente, in merito alla gestione del prodotto.**

Una volta accordate le parti, si passa al ritiro vero e proprio a carico del donatario il quale deve verificare al momento della consegna del prodotto che i requisiti igienici siano soddisfatti. Più nel dettaglio deve assicurarsi che i prodotti siano ben chiusi con adeguato imballaggio, che all'esame visivo/olfattivo si presentino idonei nello stato di conservazione (idonei secondo i requisiti igienico-sanitari ed organolettici previsti da regolamento, dunque che non presentino odori sgradevoli o colorazioni anomale rispetto al normale stato dell'alimento), che non ci siano all'esterno insudiciamenti, rigonfiamenti delle confezioni, presenza di ruggine, muffe, tracce di insetti o, più in generale, contaminazioni di vario tipo, che le condizioni di stoccaggio siano adeguate (es. rispetto della temperatura di refrigerazione indicata dal produttore)

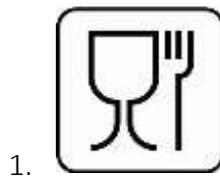
Se si tratta di prodotti preconfezionati bisogna assicurarsi che siano sigillati, privi di rotture o danni all'imballaggio.

Per quanto riguarda gli alimenti sfusi (preparazioni gastronomiche, salumi, formaggi...) essi devono essere correttamente etichettati e con apposita data di scadenza o TMC ben visibile; inoltre per i prodotti di gastronomia (ovvero preparazioni effettuate in giornata) è necessario specificare la data di produzione, se per la preparazione sono stati utilizzati ingredienti surgelati o vi siano possibili allergeni.

Fatti i debiti controlli si passa alla fase del trasporto per la quale i donatori e i donatari dovrebbero garantire la tempestività, in condizioni di **stoccaggio adeguate e documentate** e alla temperatura indicata sull'etichetta

\*Immagini tratte da

Il trasporto prevede dinamiche organizzative delicate e strettamente connesse soprattutto alla quantità e alla natura del prodotto. In caso di **grandi quantitativi** di alimenti le aziende *no profit* si possono avvalere di servizi di logistica intermodale, mentre all'estremo opposto, per i **piccoli quantitativi**, i donatori si possono avvalere di una logistica più semplice con automezzi di portata limitata, non refrigerati ma con l'utilizzo di contenitori isotermitici per garantire la corretta conservazione degli alimenti. Il donatario, al momento del ritiro, deve essere dotato di contenitori idonei al contatto alimentare che utilizzerà per il trasporto. È utile specificare che i prodotti di panetteria durante il trasporto all'interno delle ceste forate, devono essere protetti con sacchetti idonei al contatto alimentare. Questi ultimi fanno parte, come tutti i contenitori sopra citati, dei MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti), devono presentare un simbolo identificativo (vedi foto 1) o l'indicazione "per contatto con i prodotti alimentari".



È buona prassi che il donatario utilizzi un timbro da apporre sul documento di trasporto, DDT, che verrà compilato al momento del ritiro come prova di conformità del prodotto e come garanzia per il donatore.

Insieme al prodotto è obbligatoria la consegna all'autista del DDT. L'organizzazione destinataria del prodotto può utilizzare sia un mezzo proprio che rivolgersi a trasportatori terzi. Nel primo caso deve garantire la professionalità del personale incaricato del ritiro e l'adeguatezza del mezzo utilizzato (pulizia e conformità) e delle attrezzature adeguate. Nel secondo caso, affidarsi ad operatori qualificati di generi alimentari, è garanzia di adeguato trasporto. La tipologia del mezzo di trasporto deve essere adeguata alla natura dei prodotti in oggetto quindi è necessaria una particolare attenzione qualora vengano ritirati prodotti freschi o surgelati. Il rispetto rigoroso della catena del fresco e del gelo è una condizione essenziale. La gestione dei prodotti "secchi" (es. pasta, scatolame, bibite ecc.) non richiede una temperatura da rispettare durante il trasporto; il principale requisito relativo a questa tipologia di alimenti durante la seguente tappa risulta essere l'adeguata condizione igienica del mezzo.

## Scarico e stoccaggio

Altra fase importante da gestire è lo scarico e il controllo del prodotto all'arrivo nella sede dell'Organizzazione. Il processo prevede l'individuazione di un'area di scarico nel magazzino e la sistemazione del materiale nella stessa.

Successivamente allo scarico, ci deve essere un controllo di tipo qualitativo e quantitativo:

- Qualitativo: verificare l'integrità del prodotto, l'eventuale rispetto della catena del freddo o la conservazione adeguata, data di scadenza o TMC.
- Quantitativo: verifica la corrispondenza tra il prodotto dichiarato nel DDT e il prodotto arrivato effettivamente in magazzino. Questo aspetto è molto importante perché per tale prodotto viene poi emesso dall'Organizzazione ricevente un Atto Notorio che deve attestare la corrispondenza (sia a livello di quantità che a livello di natura) tra quanto scaricato e quello che è descritto nel DDT di consegna.

Esclusivamente per quanto concerne le grandi aziende (sia per numero di dipendenti, che di guadagni, che di strutture, come il Banco Alimentare) abituate a gestire quantitativi importanti di merce, una volta accettato il cibo donato, esse avvieranno un programma di gestione in magazzino. I prodotti verranno scaricati e stoccati definitivamente in un'area apposita a seconda della deperibilità e dello stato di conservazione. Questo però comporta per l'organizzazione destinataria del prodotto una struttura organizzativa che preveda un sistema informatico adeguato capace di gestire al meglio la registrazione in entrata e di tracciare il flusso in uscita.

La necessità di disporre di un sistema avanzato di gestione in magazzino non sussiste per il piccolo donatario, poiché egli tratta piccole quantità di cibo.

## Distribuzione

L'ultima fase è quella distributiva. Nel caso di cessione gratuita di alimenti al pubblico è semplicemente necessario rispettare le norme HACCP, preferibilmente con volontari formati. L'organizzazione *no profit*, infatti, si impegna a ridistribuire le eccedenze recuperate (e gestite in maniera adeguata) o direttamente a persone in stato di bisogno o ad altre organizzazioni più piccole e capillarmente presenti sul territorio che a loro volta sostengono direttamente i bisognosi. Anche questa fase è importante perché necessita una dinamica organizzativa rigorosa affinché il flusso dei

prodotti avvenga fino alla fine in maniera adeguata (trasporto a temperatura controllata, giusta attrezzatura, tempistiche concordate) e conforme alle normative vigenti.

## ASPETTI TRASVERSALI

Aspetti fondamentali e trasversali a tutte le fasi di cui il donatore ed il donatario devono tener conto sono: **manipolazione degli alimenti, contaminazione crociata, le temperature.**

### Manipolazione degli alimenti

Una delle cause di malattie alimentari, intossicazioni, morte in casi estremi, è certo la manipolazione errata degli alimenti. Per questo, come stabilito dal Reg. CE 852/2004 sull'igiene alimenti, gli operatori del settore alimentare che trattano le materie prime nelle varie fasi della filiera produttiva, quali lavorazione, preparazione, trasporto e distribuzione, devono essere formati obbligatoriamente per garantire la salute e la sicurezza del consumatore. Il manuale HACCP pone maggiore attenzione ai punti critici rilevati nella filiera produttiva, stabilendo forme di controllo e monitoraggio e sensibilizzando il lavoratore a rispettare linee di comportamento conformi al mantenimento della salubrità dell'alimento.

È responsabilità del donatario avvalersi di personale che sia debitamente formato in materia di corrette prassi igieniche, dando indicazioni in merito a:

- **Importanza del controllo visivo/olfattivo dell'alimento:** ovvero aspetto, odore ed eventualmente gusto. Nel caso in cui venga riscontrata una non conformità, l'alimento alterato deve essere prontamente separato dal resto dei generi alimentari ed eliminato.
- **Gestione dello stoccaggio in magazzino e della rotazione merci:** quest'ultimo basato sul sistema FIFO ("first in, first out" – "primo ad entrare, primo ad uscire") rappresenta le modalità di immagazzinamento in cui il primo oggetto, prodotto o materia prima introdotta e stoccata sarà la prima che verrà utilizzata.
- **Igiene personale:** comprende norme e buone prassi sia di carattere specifico che generali, le quali aiutino a ridurre il rischio di contaminazione del cibo (ad esempio: quando lavare le mani, mantenere pulita la divisa, non ecc.).
- **Norme igieniche di contrasto a infestanti:** riguardano l'impiego di presidi fisici ( es. trappole) e di comportamenti da tenere ( es. evitare di lasciare aperte le porte di accesso dall'esterno)

che hanno come finalità la lotta agli infestanti (roditori, insetti, ecc) o ad altri animali indesiderati in quanto potenzialmente dannosi dato che sia con la presenza (sono veicoli di agenti patogeni) che con i loro escrementi possono contaminare gli alimenti.

- **Igiene delle superfici e delle attrezzature:** attraverso una mancata o non corretta igiene delle superfici e delle attrezzature si innalza il rischio di rendere insalubri gli alimenti; la pulizia comprende la detersione (rimozione grossolana dello sporco che rende pulito ad occhio nudo) e se necessario la disinfezione (uso di disinfettanti nel rispetto delle diluizioni e dei tempi di contatto previsti dal produttore)
- **Sistemi di conservazione degli alimenti:** ovvero quelle procedure atte a garantire la giusta conservazione dei prodotti, rispettando la temperatura di stoccaggio di ognuno (prodotti deperibili o non deperibili, refrigerati o surgelati) e proteggerli da infestanti, luce e insudiciamenti di vario genere (stoccaggio non a contatto con il suolo, in luoghi puliti ed areati).

### Contaminazione crociata

La contaminazione crociata è una delle maggiori cause di intossicazione alimentare e consiste nel trasferimento di microrganismi patogeni da un alimento all'altro, contaminandolo. Può essere classificata in due tipologie:

- 1) Contaminazione crociata diretta: avviene mediante la trasmissione di microrganismi tra un alimento contaminato crudo che entra in contatto con un alimento cotto (ad esempio un'insalata di pollo).
- 2) Contaminazione crociata indiretta: in questo caso la contaminazione avviene mediante utensili o superfici precedentemente contaminati (ad esempio lattine ammaccate, le mani dell'operatore che ha manipolato un cibo contaminato ecc.)

La contaminazione crociata, inoltre, può non riguardare esclusivamente microrganismi ma anche il trasferimento di allergeni da un cibo che li contiene ad uno che ne è naturalmente privo. Per ovviare a questo tipo di contaminazione si deve:

- Posizionare cibi cotti e crudi su ripiani differenti;
- Lavarsi sempre le mani dopo aver toccato un alimento;
- Lavare bene utensili e piani di lavoro dopo averli utilizzati;

- Proteggere, attraverso barriere fisiche (ad esempio pellicola o contenitori), i vari alimenti;
- Utilizzare aree di lavoro ed utensili dedicati esclusivamente a diete speciali (ad esempio celiachia).

### Rispetto delle temperature

Per gli alimenti deperibili è fondamentale garantire condizione termiche ottimali in tutte le fasi dalla produzione alla consumazione.

Per gli alimenti **cotti da consumare caldi** la temperatura di riferimento è di **+65°C a cuore del prodotto**, **75°C** se si tratta di alimenti che sono stati precedentemente abbattuti.

Se prima della distribuzione gli alimenti devono essere conservati in mantenitori a caldo (es. carrelli a bagnomaria) bisogna ricordarsi di accendere prima tale attrezzatura e di impostare una temperatura del termostato decisamente superiore ai +65°C (di solito +80°)

Per gli **alimenti da consumare freddi** o pronti al consumo la temperatura è indicata in etichetta dal produttore e nella fase di stoccaggio si deve considerare l'alimento con la temperatura di conservazione più bassa, che di solito è **+4°C**.

I **surgelati** invece devono essere conservati a **-18°C**.

Una fase delicata per il rispetto delle temperature e il mantenimento della salubrità dell'alimento è il **trasporto**, per il quale bisogna utilizzare furgoni e mezzi idonei in grado di mantenere la temperatura necessaria alla sua corretta conservazione.

In questa fase però è possibile prevedere un minimo di rialzo termico come riportato nella tabella sottostante.

Fonte: <http://www.ojs.unito.it/index.php/pinc/article/view/2481/2270>

## TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI DURANTE IL TRASPORTO

(salvo diversa indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti alimentari)

PRODOTTO	TEMPERATURA MASSIMA DURANTE IL TRASPORTO (°C)	RIALZO TERMICO TOLLERABILE PER PERIODI DI BREVE DURATA OPPURE TEMPERATURA MAX TOLLERABILE NELLA DISTRIBUZIONE FRAZIONATA	NORMATIVA DI RIFERIMENTO
Latte crudo di tutte le specie da immettere in lavorazione	Mantenimento della catena del freddo e temperatura non superiore a +10 all'arrivo a destinazione		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. IX, Cap. I
Latte crudo di tutte le specie da immettere in lavorazione per la produzione di formaggi a pasta filata semidura, cotta o semicotta a media o lunga stagionatura, esclusivamente per la tipologia dolce ottenuta con la latte pastorizzato	Mantenimento della catena del freddo, dalla stalla al caseificio, a temperatura non superiore a +12		Parere n. 20 del 5/7/17 della Sezione Sicurezza Alimentare - CNSA - del Ministero della Salute
Latte pastorizzato, in confezioni	+4	MAX +9	Stabilito dall'operatore del settore alimentare sulla base dell'analisi del rischio e delle buone pratiche igieniche e tecnologiche. I valori previsti dall'allegato C, Parte II, del DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178), riportati nelle colonne a fianco, sarebbero superati sulla base di quanto affermato dalle circolari del Ministero della Salute DGSAN n. 0031146 del 29/10/2009 e n. 0033386 del 23/11/2009.
Yogurt e altri latticini fermentati, in confezioni	+4	MAX +14	
Panna o crema di latte pastorizzata, in confezioni	+4	MAX +9	
Ricotta	+4	MAX +9	
Burro prodotto con crema di latte pastorizzata	+4	MAX +14	
Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato	+4	MAX +14	
Burro e burro concentrato (anidro)	+6		
Burro anidro liquido	Superiore a +32		
Pollame	+4	MAX+8	
Molluschi eduli lamellibranchi in confezione compresi quelli agucciati appartenenti al genere <i>Chlamys</i> (canestrilli) e <i>Pecten</i> (cappo santo)	+6		
Selvaggina	+3	MAX+8	
Conigli	+4	MAX+8	
Carni fresche bovine (comprese le specie Bubalus e Bison), suina, ovicaprina, equina	+7		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. I, Cap. VII
Frattaglie	+3		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. I, Cap. VII
Carni macinate	+2		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Preparazioni di carni	+4		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Carni separate meccanicamente	+2		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Selvaggina allevata (cervidi, uidi)	+7		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. III
Materie prime da avviare alla trasformazione per la produzione di grassi fini di origine animale e ciccioli	+7		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII, Cap. II



Molluschi bivalvi vivi	Temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VIII
Prodotti della pesca freschi, decongelati, prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati	Temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VII, Cap. VIII
Grassi fusi di origine animale e ciccioli da avviare alla trasformazione	+7 (tuttavia le materie prime possono essere trasportate senza refrigerazione attiva purché siano sottoposte a fusione entro 12 ore dal giorno in cui sono state ottenute)		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII, Cap. I
Uova	Temperatura più adatta, preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. I
Paste alimentari fresche da vendere sfuse	+4	+3	Art. 9 DPR 187/01
Paste alimentari fresche preconfezionate	+4	+2	Art. 9 DPR 187/01
Paste stabilizzate	Temperatura ambiente (consigliato +18/+20)		Art. 9 DPR 187/01
Carni macinate, preparazioni di carni, carni separate meccanicamente, congelate	-18		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Prodotti della pesca congelati	-18 con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto di 3° C al massimo		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VIII
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-10	+3	Valori previsti dall'Allegato C, Parte I, del DPR 327/80. L'OSA, sulla base dell'analisi del rischio, deve comunque prevedere dei limiti nel piano di autocontrollo, così come affermato dalle circolari del Ministero della Salute DGSAN n. 0031146 del 29/10/2009 e n. 0033586 del 23/11/2009
Altri gelati	-15	+3	
Burro o altre sostanze grasse congelate	-10	+3	
Carni congelate	-10	+3	
Fratteglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelate	-10	+3	
Altre sostanze alimentari congelate	-10	+3	
Altre sostanze alimentari surgelate	-18	+3	
Gelatina e collagene (materie prime da avviare alla trasformazione escluse pelli salate o trattate o essiccate ed ossa sgrassate o essiccate)	Stato refrigerato o congelato (salvo se vengono lavorate entro 24 ore dalla partenza)		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XIV e XV
Pesci interi congelati in salamoia destinati alla produzione di conserve	-9		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII

## PRODOTTI DEPERIBILI E NON DEPERIBILI

**DEPERIBILI** Shelf life / vita commerciale breve (latte, uova, verdura, carne, ecc)

Se confezionati hanno data di scadenza ( consumare entro)

Fare attenzione alla temperatura (+65°C se da consumare caldi, +4°C se da consumare freddi, -18°C surgelati)

Necessitano di attrezzatura a temperatura controllata

Da cedere e consumare rapidamente

**NON DEPERIBILI:** Shelf life / vita commerciale lunga

Se confezionati possono riportare Termine Minimo di Conservazione ( consumare preferibilmente entro)

Possono essere consumati anche oltre la data indicata a patto che non presentino anomalie ( odori sgradevoli, bombaggio della confezione, variazione del colore, ecc).

Qui di seguito è presente una tabella riassuntiva tratta dal “Manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative”<sup>12</sup> stilata da **CARITAS ITALIANA** e **FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE O.N.L.U.S.**, che associa agli alimenti frequentemente donati, l’intervallo di consumo consigliato una volta superato il TMC (“*consumare preferibilmente entro il*”) ed eventuali caratteristiche discriminanti che rendono l’alimento inadatto alla donazione e di conseguenza al consumo umano.

---

<sup>12</sup>Cfr. [http://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pagineAree\\_1187\\_listaFile\\_itemName\\_1\\_file.pdf](http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1187_listaFile_itemName_1_file.pdf).

Categoria prodotto	Intervallo di consumo consigliato oltre il TMC	Caratteristiche discriminanti per l'utilizzo dell'alimento
Pasta secca, riso, cous cous, semola, farine (Biscotti secchi, muesli, cereali da prima colazione, corn-flakes, cracker, grissini etc.)	1 - 2 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Dolci confezionati (merendine, panettoni, prodotti dolciari a base di cioccolato etc.)	1 - 2 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Farine e cereali	1 - 2 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Caffè macinato, cacao, the e infusi etc.	12 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Olii, grassi	12 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti e segni di evidenza di irrancidimento.
Conserve sott'olio (tonno, carciofi, funghi etc.)	12 mesi	Presenza di attività fermentativa (bollicine di gas), alterazione della confezione, (rigonfiamenti), presenza di muffe, confezioni non integre.
Confetture e conserve (legumi, pelati, passate, verdure etc.)	1 - 2 mesi	Alterazione della confezione (rigonfiamenti), alterazione del colore



		o dell'odore, presenza di muffe, confezioni non integre.
Bevande e bevande UHT (es. succhi di frutta e latte etc.)	6 mesi	Alterazione del gusto, alterazione del colore/odore, alterazione della confezione, sedimentazione, confezioni non integre.
Prodotti surgelati	1 - 2 mesi	Presenza di bruciature da freddo o di cristalli di ghiaccio.
Prodotti in polvere liofilizzati (latte, orzo, etc.) <b>eccetto i prodotti destinati alla prima infanzia</b>	6 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Spezie, erbe aromatiche e salse (maionese, ketchup, senape etc.)	6 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, presenza di insetti.
Uova in guscio	1 settimana con conservazione in frigorifero Consumo previa cottura	Cattivo odore (alla apertura), crepe nel guscio, cambiamento di colore o consistenza del tuorlo.
Pane confezionato (pan carré etc.)	1 settimana	Presenza e/o odore di muffa, presenza di insetti.
Acqua confezionata in bottiglia	12 mesi	Intorbidimento, alterazione del gusto.
Prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi / cotti / stagionati ) in pezzi interi	2 mesi	Presenza e/o odore di muffa, perdita delle caratteristiche sensoriali tipiche, segni di evidenza di irrancidimento della parte grassa.
Prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi /	1 mese	Confezioni non integre, alterazione della confezione (rigonfiamenti), alterazione

cotti / stagionati ) affettati confezionati		del colore, dell'odore, consistenza, presenza di muffe.
--	--	--

### Fattori di alterazione prodotti deperibili

Le cause di alterazione degli alimenti deperibili possono essere di natura biologica, fisica e chimica.

- **Biologica:** Le cause di natura biologica sono caratterizzate dalla presenza di microrganismi ed enzimi. I primi possono essere presenti nell'alimento stesso o provenire dall'esterno in seguito a cattive pratiche di lavorazione o stoccaggio, è il caso ad esempio dei macro-parassiti quali insetti, roditori o infestanti.

In entrambi i casi i cibi alterati mostrano i tipici segni di degradazione degli alimenti, dall'irrancidimento alla putrefazione o alla fermentazione.

- **Chimico - fisica:** Le cause chimico – fisiche di alterazione dipendono dalla composizione e dallo stato di conservazione dell'alimento; possono essere:
  - Ossigeno e luce: provocano ossidazione ed irrancidimento causati dall'esposizione all'ossigeno, favoriti dalla presenza di enzimi ossidanti, luce, umidità e temperature, responsabili dell'odore rancido.
  - Umidità: Le variazioni idriche possono portare ad avvizzimento, ad esempio nei vegetali, o alla cosiddetta scottatura nei cibi congelati dovuta alla disidratazione. D'altro canto un assorbimento di umidità può danneggiare gli alimenti secchi o a basso contenuto di acqua (rammollimento prodotti da forno, i cibi essiccati cambiano sapore e colore, i cibi in polvere formano grumi). Inoltre un elevato contenuto di umidità favorisce la crescita dei microrganismi e l'azione degli enzimi sopracitati accelerando la degradazione.
  - PH: la maggior parte dei batteri si moltiplica a pH neutro o leggermente acido.
  - Temperatura: una temperatura compresa tra i 10 °C e i 60 °C favorisce la
    - proliferazione della maggior parte dei microrganismi.



## TABELLA DI SINTESI

DEI REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE, OVVERO DEI CONTROLLI, DELLE REGISTRAZIONI E DELLE AZIONI DA INTRAPRENDERE IN CASO DI NON CONFORMITA' \*

<i>Procedura</i>	<i>Infrastruttura di controllo/attività svolte da donatori e donatari</i>	<i>Sorveglianza (*)</i>	<i>Registrazione</i>	<i>Azione correttiva</i>
<i>Controllo della conservabilità</i>	-Completezza delle informazioni in etichetta sulla data di consumo (TMC o data di scadenza) -Stoccaggio coerente con le indicazioni del produttore (temperatura, luce, umidità)	Controllo sistematico di: -- data di scadenza se presente, -stato dell'imballaggio, -condizioni di stoccaggio	No	Smaltimento, rifiuto o restituzione di alimenti nei seguenti casi: 1. conservabilità residua disponibile del prodotto insufficiente; 2. ricevimento dopo la data di scadenza; 3. se viene rilevato un imballaggio (interno) danneggiato; 4. etichettatura impropria o inadeguata (non chiara o invisibile); 5. alimenti non più accettabili dal punto di vista organolettico
Gestione resi ai fini della donazione	Stoccaggio a temperatura adeguata Distinzione chiara da altri alimenti (es. cartellonistica)	Ispezione per lotti dell'integrità delle confezioni e di altri difetti	Sì. Registrazione della descrizione di base degli alimenti	Smaltimento degli alimenti ritenuti inadatti al



		visibili, nessun segno visibile di deterioramento. Monitoraggio della temperatura al ricevimento. Decisione in merito all'accettabilità a fini di donazione	restituiti, data del reso, motivo del reso, origine degli alimenti e loro destinazione.	consumo umano o che non sono stati tempestivamente posti in condizioni adeguate di stoccaggio.
Valutazione ai fini della donazione alimentare e della Conservabilità residua	I prodotti con la conservabilità residua più breve sono i primi ad essere gestiti in termini di logistica per la consegna refrigerata e a temperatura ambiente. Strutture e metodologia di lavoro per la valutazione sensoriale. Sistemi di rintracciabilità.	Valutazione della presenza di una data di scadenza o di un termine minimo di conservazione sugli alimenti preconfezionati e decisione del periodo di tempo che può ancora essere assegnato. Nel caso degli alimenti preconfezionati per i quali non è richiesta l'indicazione di un termine minimo di conservazione (ad esempio frutta e verdura preconfezionate, prodotti da forno, vino ecc) si effettua una valutazione sensoriale (ad esempio odore, gusto, colore, ...) e si prende la decisione in merito alla loro idoneità al consumo.	Sì, registrazione dell'etichettatura iniziale o delle informazioni al momento del ricevimento.	Smaltimento o richiamo di alimenti dopo la data di scadenza. Smaltimento di alimenti che richiedono l'indicazione di una data di conservabilità ma non la recano.
Congelamento per donazioni	Infrastruttura di congelamento rapido e immagazzinamento dei prodotti congelati. Logistica. Rispetto del regolamento (UE) n. 1169/2011 per quanto riguarda le informazioni sugli alimenti relative all'indicazione della data di consumabilità (data di scadenza e termine minimo di conservazione). Rispetto del	Monitoraggio della temperatura. Ispezione dell'integrità della confezione. Ispezione dell'etichettatura. Verifica delle informazioni concernenti la data di congelamento e qualsiasi altra informazione fornita	No	Smaltimento degli alimenti nei seguenti casi: 1.ricevimento dopo la data di scadenza; 2.individuazione di danni (interni) dell'imballaggio;



	regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale	sul periodo di tempo durante il quale gli alimenti possono essere utilizzati o consumati		3. etichettatura impropria o inadeguata (non chiara o invisibile); 4. alimenti non posti tempestivamente nelle condizioni adeguate di magazzinaggio; 5. alimenti non più accettabili dal punto di vista organolettico.
--	---	--	--	--

\* [eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2020:199:FULL&from=EN](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2020:199:FULL&from=EN)

## FAQ

### 1. I prodotti scaduti si possono donare?

I prodotti con dicitura "*da consumarsi preferibilmente entro*" possono essere donati anche oltre la data riportata sulla confezione. Quelli con la dicitura "*da consumarsi entro*" non possono essere donati oltre il termine prefissato.

### 2. Si possono donare solo grandi quantitativi di prodotto?

No, si possono donare anche piccoli quantitativi di alimenti poiché non vi sono limiti o restrizioni per la donazione, anzi ciò favorirebbe le realtà minori (nuclei familiari, singoli individui, piccole associazioni caritative).

### 3. Devo dichiarare di donare all'Agenzia delle Entrate?

Se si donano alimenti dal valore complessivo inferiore a 15.000 euro per singola cessione non è necessaria una comunicazione ufficiale ma sarà sufficiente un documento di trasporto (DDT) o un titolo equivalente, da fornire a chi ritira i prodotti. Se il valore della singola donazione è superiore ai 15.000 euro, l'azienda donatrice dovrà inviare una comunicazione preventiva all'Agenzia delle Entrate tramite raccomandata con ricevuta di ritorno. Inoltre, sarà necessario rivolgersi al proprio commercialista per verificare le modalità di attuazione degli sgravi e per avere in azienda un documento che testimoni le donazioni effettuate, anche per quelle dal valore inferiore ai 15.000 euro.

### 4. Di chi è a carico il trasporto?

Il trasporto è a carico del donatario che deve provvedere a rispettare le buone prassi igieniche per salvaguardare il prodotto, sia che il destinatario sia un'azienda, sia che si tratti di un piccolo nucleo familiare. Tuttavia non è da escludere che il donatore voglia provvedere al trasporto.

### 5. Se da donatario ricevo un prodotto con imballaggio danneggiato ma che comunque si presenta in buono stato, devo accettarlo?

Se si tratta di un imballaggio necessario a mantenere l'integrità igienica e organolettica del prodotto (ad esempio, la confezione a diretto contatto con l'alimento) bisogna rifiutarlo, altrimenti se si tratta di un imballaggio secondario (non a contatto diretto con il prodotto) si può accettare.

## 6. Quali sono i prodotti più a rischio nella donazione?

I prodotti più a rischio sono quelli deperibili.

## 7. Qual è la differenza tra i prodotti deperibili e non?

Gli elementi deperibili sono quelli che vanno conservati a temperatura controllata e che potrebbero alterarsi in breve tempo: latte fresco, formaggi freschi, latticini vari, uova, burro, yogurt, frutta e verdura, tutti cibi che generalmente vanno conservati in frigo o surgelati.

Gli alimenti non deperibili sono quelli a lunga conservazione, che non necessitano di essere conservati a temperatura refrigerata ma a temperatura ambiente, in un luogo fresco e asciutto, ben ventilato ma poco illuminato. Esempi di prodotti alimentari non deperibili, dunque cibi con una scadenza lunga, sono: cibi in scatola, pasta, riso, cereali, biscotti, farina, merendine, alcolici, latte UHT, olio, zucchero, sale, condimenti come ketchup, maionese, salsa barbecue, senape e salsa di soia.

## 8. I prodotti di gastronomia possono essere surgelati e donati in un secondo momento, oltre le 24 ore?

I prodotti di gastronomia, che non contengono ingredienti precedentemente surgelati, possono essere a loro volta surgelati entro le 24 ore dalla produzione e donati successivamente. È necessario specificare la data di produzione e la data di congelamento.

## 9. Per i prodotti sfusi donati, quali sono le informazioni necessarie da fornire a chi ritira il prodotto?

Per quanto riguarda gli alimenti sfusi (preparazioni gastronomiche, salumi, formaggi...) essi devono essere correttamente etichettati (con espressi: denominazione del prodotto, ingredienti, allergeni) e con apposita data di scadenza o TMC ben visibile; inoltre per i prodotti di gastronomia (ovvero preparazioni effettuate in giornata) è necessario specificare la data di produzione, se per la preparazione sono stati utilizzati ingredienti surgelati o vi siano possibili allergeni.

## 10. Se decido di donare, è necessario modificare il manuale di autocontrollo HACCP della mia attività?



È obbligatorio descrivere nel proprio manuale di autocontrollo la donazione, specificandone le modalità e le tappe, i potenziali rischi e le azioni messe in atto per tenerli sotto controllo, nonché le eventuali risoluzioni di non conformità.

## RISTORAZIONE

### Alimenti recuperabili

- PASTI PRONTI CALDI
  - Paste asciutte, minestre, spezzatini di carne, pesce al forno, preparazioni gastronomiche in genere
- PASTI PRONTI FREDDI
  - Salumi, formaggi, verdure crude già tagliate, roastbeef, vitello tonnato ecc.
- FRUTTA E PANE

### Locali ed attrezzature

- CELLE FRIGORIFERE E FRIGORIFERI
- LOCALI PER STOCCAGGIO ALIMENTI A TEMPERATURA CONTROLLATA E NON
  - NB. Dedicare agli alimenti da donare una zona apposita per lo stoccaggio che sia immediatamente identificabile
- ABBATTITORI DI TEMPERATURA
- CONTENITORI DI VARIE DIMENSIONI IDONEI AL CONTATTO ALIMENTARE (VEDI PAG. 13-14)
- MANTENITORI DI TEMPERATURA (60 - 65 °C)
  - Contenitori isotermici, armadi / cassette statici, bagnomaria

### Conservazione

- LEGAME FREDDO
  - 0 – 4 °C per alimenti freschi
- LEGAME CALDO
  - 60 – 65 °C al cuore del prodotto
- CONTENITORI BEN CHIUSI, ISOLATI TERMICAMENTE ED ETICHETTATI
- EVITARE CONTAMINAZIONE CROCIATA
- I PRODOTTI APERTI VANNO CONSERVATI A TEMPERATURA REFRIGERATA E CONSUMATI ENTRO 3-4 GIORNI (CONSERVE, LEGUMI IN BANDA STAGNATA, SOTTACETI)

### Igiene e formazione personale

- TRASPORTO A CARICO DEL DONATARIO
  - NB. I contenitori utilizzati per il trasporto saranno a carico del donatario (contenitori termici in acciaio o polipropilene, ceste, sacchetti in plastica o carta idonei al contatto alimentare)
- UTILIZZO ABBATTITORE
  - NB. In assenza di abbattitore utilizzare getti di acqua fredda, vasche contenenti ghiaccio o freezer dedicati
- NEL RAFFREDDARE GLI ALIMENTI COTTI RAGGIUNGERE LA TEMPERATURA DI SICUREZZA da 65°C a 5°C al massimo in 6 ore in 2 fasi: 65°C a 21°C in 2 ore e da 21°C a 5°C in 4 ore. Per favorire il raffreddamento ridurre le pezzature, immergere in acqua corrente o acqua e ghiaccio purché protetto e/o posizionare in adeguata attrezzatura frigorifera.
- ETICHETTATURA PRODOTTI SFUSI E/O NON ETICHETTATI
  - NB. Trasferimento informazioni minime necessarie riguardanti il prodotto quali denominazione di vendita, composizione/ingredienti, allergeni, TMC o SCADENZA, numero di lotto ed eventuale data di produzione per gli alimenti trasformati
- PER LE PREPARAZIONI DI GIORNATA IL CONSUMO È CONSENTITO NELL'ARCO DI 24H DAL MOMENTO DELLA PRODUZIONE
- ELIMINARE TUTTI GLI ALIMENTI DEPERIBILI (CARNE, POLLAME, ALTRI ALIMENTI PRONTI) LASCIATI A TEMPERATURA AMBIENTE OLTRE 2 ORE

### Agevolazioni fiscali per i donatori

- AI FINI IVA
- AI FINI DELLE IMPOSTE SUL REDDITO
- RIDUZIONE TASSA SUI RIFIUTI

## SALUMI E INSACCATI

### Alimenti recuperabili

- Mortadella, prosciutto crudo, prosciutto cotto, salame, fesa di tacchino, coppa, bresaola
- PRODOTTI CHE HANNO SUPERATO IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE  
("Da consumare preferibilmente entro il...")

### Locali ed attrezzature

- CELLE FRIGORIFERE E FRIGORIFERI
- LOCALI PER STOCCAGGIO ALIMENTI A TEMPERATURA CONTROLLATA E NON
  - NB. Dedicare agli alimenti da donare una zona apposita per lo stoccaggio che sia immediatamente identificabile
- CONTENITORI DI VARIE DIMENSIONI IDONEI AL CONTATTO ALIMENTARE (VEDI PAG. 13-14)

### Conservazione

- LEGAME FREDDO
  - 0 – 4 °C per alimenti freschi

### Igiene e formazione personale

- TRASPORTO A CARICO DEL DONATARIO
  - NB. I contenitori utilizzati per il trasporto saranno a carico del donatario (contenitori termici in acciaio o polipropilene, ceste, sacchetti in plastica o carta idonei al contatto alimentare)
- ETICHETTATURA PRODOTTI SFUSI E/O NON ETICHETTATI
  - NB. Trasferimento informazioni minime necessarie riguardanti il prodotto quali denominazione di vendita, composizione/ingredienti, allergeni, TMC o SCADENZA, numero di lotto ed eventuale data di produzione per gli alimenti trasformati

### Agevolazioni fiscali per i donatori

- AI FINI IVA
- AI FINI DELLE IMPOSTE SUL REDDITO
- RIDUZIONE TASSA SUI RIFIUTI

## PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

### Alimenti recuperabili

- FRUTTA
  - Mele, pere, arance, prugne, uva, albicocche, pesche e frutta in genere
- ORTAGGI
  - Insalata, zucchine, melanzane, pomodori, carote e ortaggi in genere
- PRODOTTI DI QUARTA GAMMA
  - Insalate ed ortaggi pronti all'suo

NB. I prodotti ortofrutticoli che presentano difetti estetici e restano invenduti possono essere donati

### Locali ed attrezzature

- CELLE FRIGORIFERE E FRIGORIFERI
- LOCALI PER STOCCAGGIO ALIMENTI A TEMPERATURA CONTROLLATA E NON
  - NB. Dedicare agli alimenti da donare una zona apposita per lo stoccaggio che sia immediatamente identificabile
- CONTENITORI DI VARIE DIMENSIONI IDONEI AL CONTATTO ALIMENTARE ED AL TRASPORTO (VEDI PAG. 13-14)

### Conservazione

- LEGAME FREDDO
  - 0 – 4 °C per alimenti freschi
- LOCALI BEN PULITI, NON ILLUMINATI APPOSITI PER LO STOCCAGGIO DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

### Igiene e formazione personale

- SANIFICAZIONE AMBIENTI ED ATTREZZATURE
- MONITORAGGIO DELLE TEMPERATURE E DELLA PULIZIA DEI LOCALI DI STOCCAGGIO
- TRASPORTO A CARICO DEL DONATARIO
  - NB. I contenitori utilizzati per il trasporto saranno a carico del donatario (contenitori termici in acciaio o polipropilene, ceste, sacchetti in plastica o carta idonei al contatto alimentare)

### Agevolazioni fiscali per i donatori

- AI FINI IVA
- AI FINI DELLE IMPOSTE SUL REDDITO
- RIDUZIONE TASSA SUI RIFIUTI

## PASTICCERIA

### Alimenti recuperabili

- Dolci, biscotti secchi, torte, pasticcini, brioches, bignè
  - I prodotti contenenti creme o panna montata vengono classificati ad alto rischio (importante il mantenimento del legame fresco e consumo nell'arco delle 24h)

### Locali ed attrezzature

- CELLE FRIGORIFERE E FRIGORIFERI
- LOCALI PER STOCCAGGIO ALIMENTI A TEMPERATURA CONTROLLATA E NON
  - NB. Dedicare agli alimenti da donare una zona apposita per lo stoccaggio che sia immediatamente identificabile
- CONTENITORI DI VARIE DIMENSIONI IDONEI AL CONTATTO ALIMENTARE (VEDI PAG. 13-14)

### Conservazione

- LEGAME FREDDO
  - 0 – 4 °C per alimenti freschi
- CONTENITORI BEN CHIUSI, ISOLATI TERMICAMENTE ED ETICHETTATI

### Igiene e formazione personale

- SANIFICAZIONE AMBIENTI ED ATTREZZATURE
- CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA PRODOTTI SFUSI E/O NON ETICHETTATI
  - NB. Trasferimento informazioni minime necessarie riguardanti il prodotto quali denominazione di vendita, composizione/ingredienti, allergeni, TMC o SCADENZA, numero di lotto ed eventuale data di produzione per gli alimenti trasformati
- TRASPORTO A CARICO DEL DONATARIO
  - NB. I contenitori utilizzati per il trasporto saranno a carico del donatario (contenitori termici in acciaio o polipropilene, ceste, sacchetti in plastica o carta idonei al contatto alimentare)

### Agevolazioni fiscali per i donatori

- AI FINI IVA
- AI FINI DELLE IMPOSTE SUL REDDITO
- RIDUZIONE TASSA SUI RIFIUTI

## LATTE E DERIVATI

### Alimenti recuperabili

- Latte UHT, yogurt, formaggio spalmabile, grana padano, pecorino, parmigiano, formaggi grattugiati, asiago, scamorza, provolone, gorgonzola, formaggi stagionati in genere.
- PRODOTTI CHE HANNO SUPERATO IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE  
("Da consumare preferibilmente entro il...")

### Locali ed attrezzature

- CELLE FRIGORIFERE E FRIGORIFERI
- LOCALI PER STOCCAGGIO ALIMENTI A TEMPERATURA CONTROLLATA E NON
  - NB. Dedicare agli alimenti da donare una zona apposita per lo stoccaggio che sia immediatamente identificabile
- CONTENITORI DI VARIE DIMENSIONI IDONEI AL CONTATTO ALIMENTARE (VEDI PAG. 13-14)

### Conservazione

- LEGAME FREDDO
  - 0 – 4 °C per alimenti freschi

### Igiene e formazione personale

- TRASPORTO A CARICO DEL DONATARIO
  - NB. I contenitori utilizzati per il trasporto saranno a carico del donatario (contenitori termici in acciaio o polipropilene, ceste, sacchetti in plastica o carta idonei al contatto alimentare)
- ETICHETTATURA PRODOTTI SFUSI E/O NON ETICHETTATI
  - NB. Trasferimento informazioni minime necessarie riguardanti il prodotto quali denominazione di vendita, composizione/ingredienti, allergeni, TMC o SCADENZA, numero di lotto ed eventuale data di produzione per gli alimenti trasformati

### Agevolazioni fiscali per i donatori

- AI FINI IVA
- AI FINI DELLE IMPOSTE SUL REDDITO
- RIDUZIONE TASSA SUI RIFIUTI

## INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE

### CONSERVE E SEMICONSERVE

#### Alimenti recuperabili

- TEMPERATURA AMBIENTE (CONSERVE)
  - vegetali sott'aceto, carne in scatola, tonno in scatola, legumi in banda stagnata
- TEMPERATURA CONTROLLATA (SEMI-CONSERVE)
  - zuppe e minestrone pronti, sughi e salse, prodotti essiccati e liofilizzati, gelati, surgelati e prodotti congelati.
- PRODOTTI TEST NON DESTINATI ALLA VENDITA
- PRODOTTI CHE HANNO SUPERATO IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE  
("Da consumare preferibilmente entro il...")
- ALIMENTI RESTITUITI DA PARTE DEI CLIENTI**
  - Alimenti non conformi nel packaging, data di scadenza ravvicinata

#### Locali ed attrezzature

- LOCALI PER STOCCAGGIO ALIMENTI A TEMPERATURA CONTROLLATA E NON
  - NB. Dedicare agli alimenti da donare una zona apposita per lo stoccaggio che sia immediatamente identificabile
- CONTENITORI DI VARIE DIMENSIONI IDONEI AL CONTATTO ALIMENTARE PER LO STOCCAGGIO (VEDI PAG. 13-14)

#### Conservazione

- LEGAME FREDDO
  - 0 – 4 °C per alimenti freschi
- MAGAZZINI A TEMPERATURA AMBIENTE BEN PULITI, ARIEGGIATI E NON ESPOSTI AI RAGGI SOLARI**
- CONTENITORI BEN CHIUSI, ISOLATI TERMICAMENTE ED ETICHETTATI
- EVITARE CONTAMINAZIONE CROCIATA

#### Igiene e formazione personale

- SANIFICAZIONE AMBIENTI ED ATTREZZATURE
- ETICHETTATURA PRODOTTI SFUSI E/O NON ETICHETTATI
  - NB. Trasferimento informazioni minime necessarie riguardanti il prodotto quali denominazione di vendita, composizione/ingredienti, allergeni, TMC o SCADENZA, numero di lotto ed eventuale data di produzione per gli alimenti trasformati
- TRASPORTO A CARICO DEL DONATARIO
  - NB. I contenitori utilizzati per il trasporto saranno a carico del donatario (contenitori termici in acciaio o polipropilene, ceste, sacchetti in plastica o carta idonei al contatto alimentare)

#### Agevolazioni fiscali per i donatori

- AI FINI IVA
- AI FINI DELLE IMPOSTE SUL REDDITO
- RIDUZIONE TASSA SUI RIFIUTI

# GASTRONOMIA

## Alimenti recuperabili

- PASTI PRONTI CALDI
  - Paste asciutte, minestre, lasagne, spezzatini di carne, pesce al forno, verdura mista, preparazioni gastronomiche in genere
- PASTI PRONTI FREDDI
  - Salumi, formaggi, verdure crude già tagliate, roastbeef, panini, tramezzini, insalata di polpo
- PASTI PRONTI CONGELATI O SURGELATI
- PREPARAZIONI ESPOSTE NELLE DOTAZIONI A LIBERO SERVIZIO (SELF) DEI PUNTI VENDITA

## Locali ed attrezzature

- CELLE FRIGORIFERE E FRIGORIFERI
- LOCALI PER STOCCAGGIO ALIMENTI A TEMPERATURA CONTROLLATA E NON
  - NB. Dedicare agli alimenti da donare una zona apposita per lo stoccaggio che sia immediatamente identificabile
- CONTENITORI DI VARIE DIMENSIONI IDONEI AL CONTATTO ALIMENTARE (VEDI PAG. 13-14)

## Conservazione

- LEGAME FREDDO
  - 0 – 4 °C per alimenti freschi
  - -18 °C per alimenti surgelati
- LEGAME CALDO
  - 60 – 65 °C al cuore del prodotto
- CONTENITORI BEN CHIUSI, ISOLATI TERMICAMENTE ED ETICHETTATI
- EVITARE CONTAMINAZIONE CROCIATA

## Igiene e formazione personale

- TRASPORTO A CARICO DEL DONATARIO
  - NB. I contenitori utilizzati per il trasporto saranno a carico del donatario (contenitori termici in acciaio o polipropilene, ceste, sacchetti in plastica o carta idonei al contatto alimentare)
- ETICHETTATURA PRODOTTI SFUSI E/O NON ETICHETTATI
  - NB. Trasferimento informazioni minime necessarie riguardanti il prodotto quali denominazione di vendita, composizione/ingredienti, allergeni, TMC o SCADENZA, numero di lotto ed eventuale data di produzione per gli alimenti trasformati
- ELIMINARE TUTTI GLI ALIMENTI DEPERIBILI (PIATTI PRONTI CALDI, CARNE, POLLAME) LASCIATI A TEMPERATURA AMBIENTE OLTRE 2 ORE

## Agevolazioni fiscali per i donatori

- AI FINI IVA
- AI FINI DELLE IMPOSTE SUL REDDITO
- RIDUZIONE TASSA SUI RIFIUTI

## PRODOTTI DA FORNO

### Alimenti recuperabili

- Panetteria
- Pizze, focacce, panini farciti, torte salate ed altri prodotti da forno
- Dolci, biscotti secchi, torte, pasticcini, brioches, bignè
  - NB. I prodotti contenenti creme o panna montata vengono classificati ad alto rischio (importante il mantenimento del legame fresco)

### Locali ed attrezzature

- CELLE FRIGORIFERE E FRIGORIFERI
- LOCALI PER STOCCAGGIO ALIMENTI A TEMPERATURA CONTROLLATA E NON
  - NB. Dedicare agli alimenti da donare una zona apposita per lo stoccaggio che sia immediatamente identificabile
- CONTENITORI DI VARIE DIMENSIONI IDONEI AL CONTATTO ALIMENTARE (VEDI PAG. 13-14)

### Conservazione

- LEGAME FREDDO
  - 0 – 4 °C per alimenti freschi
- CONTENITORI BEN CHIUSI, ISOLATI TERMICAMENTE ED ETICHETTATI
- EVITARE CONTAMINAZIONE CROCIATA

### Igiene e formazione personale

- SANIFICAZIONE AMBIENTI ED ATTREZZATURE
- TRASPORTO A CARICO DEL DONATARIO
  - NB. I contenitori utilizzati per il trasporto saranno a carico del donatario (contenitori termici in acciaio o polipropilene, ceste, sacchetti in plastica o carta idonei al contatto alimentare)
- ETICHETTATURA PRODOTTI SFUSI E/O NON ETICHETTATI
  - NB. Trasferimento informazioni minime necessarie riguardanti il prodotto quali denominazione di vendita, composizione/ingredienti, allergeni, TMC o SCADENZA, numero di lotto ed eventuale data di produzione per gli alimenti trasformati
- MONITORAGGIO DELLE TEMPERATURE
  - NB. Esclusi i prodotti secchi, i prodotti da forno in genere possono essere donati nell'arco di 24h dal momento della loro produzione

### Agevolazioni fiscali per i donatori

- AI FINI IVA
- AI FINI DELLE IMPOSTE SUL REDDITO
- RIDUZIONE TASSA SUI RIFIUTI

**A cura di:**

**ATS BRIANZA**

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria - Direttore dott.ssa Nicoletta Castelli

Il Documento è stato realizzato con la collaborazione dell'Università Statale degli studi di Milano – Facoltà di Agraria – Scienze e Tecnologie alimentari nell'ambito di un Tirocinio curricolare.

**Per info:**

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA

VIA NOVARA, 3

20832 DESIO

e-mail: [progetti.alimentazione@ats-bianza.it](mailto:progetti.alimentazione@ats-bianza.it)

TEL. 0362/304849-16