

Convegno Nazionale SIVEMP, Bergamo 28 Ottobre 2016  
*Il Cibo che non nutre nessuno*

# Riflessioni sul possibile utilizzo degli scarti alimentari

*Bartolomeo Biolatti, SISVet (Società Italiana delle Scienze Veterinarie)*

*Pierpaolo Mussa, Università degli Studi di Torino*

*Ausilia Grassi, Università degli Studi di Torino*



In Italia ogni anno si sprecano 5,1 milioni di tonnellate di alimenti

# spreco

- se ne recuperano solo 500 mila, pari al 9% delle eccedenze
- migliaia di tonnellate di prodotti, spesso di eccellente valore nutritivo, sono destinate alla distruzione o alla trasformazione in compost, prodotto che, spesso, non trova collocazione sul mercato
- costo di smaltimento, stimato in 250 € a tonnellata

# Il no spreco è legge

## Ecco cosa cambia



### Le eccedenze alimentari prendono la via giusta

Nel giro di pochi anni si potrà raddoppiare (da 500 mila a **1 milione di tonnellate**) - calcolano gli esperti - la quantità di

occupano e tutti noi che abbiamo a cuore il controllo degli sprechi. Basti pensare che **Coop**, solo nel 2015, ha stornato

differenza tra la data di scadenza e il **termine minimo di conservazione**. Quest'ultimo, usato nei

## I PUNTI SALVI

1. Creazione di un nuovo decreto ministeriale con il quale inserire, nel testo delle norme già esistenti
2. Definizione chiara di operatore alimentare, soggetti cedenti eccedenze alimentari, spese di gestione, termine minimo di conservazione
3. Possibilità di donare a organizzazioni solidaristiche, non necessariamente
4. Possibilità per le autorità competenti di oggetto di confisca alle
5. Agevolazioni amministrative attraverso la semplificazione della procedura di donazione
6. Riconoscimento del Tavolo di lavoro ministeriale delle Politiche Agricole, della Tutela e del Coordinamento, coinvolti nella lotta allo spreco

"Il dono c



L'Italia  
largh  
Parla

# I PUNTI SALIENTI DELLA NUOVA NORMATIVA

- 1.** Creazione di un nuovo quadro normativo all'interno del quale inserire, adeguare e modificare le norme già esistenti
- 2.** Definizione chiara di operatore del settore alimentare, soggetti cedenti e soggetti riceventi, eccedenze alimentari, spreco alimentare, donazione, termine minimo di conservazione
- 3.** Possibilità di donare a organizzazioni con finalità solidaristiche, non necessariamente onlus
- 4.** Possibilità per le autorità di donare gli alimenti oggetto di confisca alle organizzazioni non profit
- 5.** Agevolazioni amministrative per i donatori attraverso la semplificazione delle procedure di donazione
- 6.** Riconoscimento del Tavolo di coordinamento del ministero delle Politiche agricole, per la consultazione e il coordinamento di tutti i soggetti coinvolti nella lotta allo spreco e all'indigenza
- 7.** Prime misure di incentivazione di progetti di recupero dell'invenduto e di incremento del Fondo nazionale per la distribuzione di derrate alimentari agli indigenti
- 8.** Programmazione di campagne di comunicazione sui canali Rai per promuovere le donazioni da parte delle aziende e sensibilizzare i consumatori sul tema dello spreco
- 9.** Promozione dei rapporti con il mondo agricolo per la raccolta in campo ed estensione della possibilità di recupero a farmaci e altri prodotti da individuare con regolamentazioni successive
- 10.** Introduzione di misure volte a consentire a Regioni e Comuni di applicare interventi sulla tassazione dei rifiuti a chi dona alle organizzazioni non profit, riducendo il conferimento nei rifiuti indifferenziati

Fonti: Coop; Banco alimentare

# Le eccedenze alimentari

Nel giro di pochi anni si potrà raddoppiare (da 500 mila a **1 milione di tonnellate**) – calcolano gli esperti – la quantità di cibo recuperata in Italia dalle organizzazioni non-profit e caritative, e donata ai più bisognosi

occupano e tutti noi a cuore il controllo di Basti pensare che **C** 2015, ha stornato progetti di destinazione li delle rimanenze – "Buon fine" "Brutti

se ne recuperano solo 500 mila  
pari al 9% delle eccedenze

# L'utilizzo degli scarti dell'alimentazione umana per gli animali non è una novità

- Es. farine di carne o di pesce ( colli, ali, stomaco muscolare di pollo; trippe, fegati di pollo e suino, ciccioli di suino ecc..)
- sottoposti a trattamenti termo meccanici e ridotti in farine che contengono poca acqua (non più dell'8 %) e pertanto facilmente conservabili



# Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA  
NUTRIZIONE  
UFFICIO III  
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITÀ ANIMALE E DEI FARMACI  
VETERINARI  
UFFICIO VI E VII

Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

Ministero della Salute

DGISAN

0048134-P-28/12/2015



172395348

Assessorato alla Sanità delle Regioni e PA di Trento  
Assessorato all'Agricoltura della PA di Bolzano  
Loro sedi

**Oggetto:** raccolta ed utilizzo di materiali di categoria 3, costituiti da rifiuti di cucina e ristorazione, per l'alimentazione di cani e gatti ospiti di canili e rifugi, ai sensi del Reg. (CE) 1069/2009.

Con la presente si intendono fornire indicazioni operative, ai sensi dell'art. 18 (1) del Reg. (CE) 1069/2009, in merito all'utilizzo di sottoprodotti di origine animale costituiti da *rifiuti di cucina e ristorazione* ed esclusione dall'elenco di cucina e ristorazione di cui si vieta l'utilizzo per



la nostra proposta

destinare i residui delle mense  
collettive all'alimentazione dei  
carnivori domestici

# Materiale utilizzabile

- scarti dell'industria alimentare
- scarti delle mense
- giacenze di prodotti non più destinabili alla commercializzazione
- prodotti invenduti della Grande Distribuzione Organizzata.

# obbiettivo

progettare e realizzare il processo che porti i residui alimentari dai centri di ristorazione collettiva, industria e GDO attraverso la trasformazione e fino alla produzione e commercializzazione di un prodotto destinato all'alimentazione degli animali da compagnia che sia **completo** dal punto di vista **nutrizionale**

# fattori di rischio

- la “ratio” è di ordine prevalentemente sanitario e cioè del controllo di queste derrate dal punto di vista microbiologico;
- esse infatti, per la loro composizione e per l’elevato contenuto in acqua, diventano rapidamente sede di processi di degradazione e rappresentano un ottimo substrato per lo sviluppo di microrganismi;

# Requisiti e caratteristiche del prodotto

- trattamento termico in grado di abbattere l'eventuale carica microbica e di portare il prodotto ad un livello di umidità inferiore al 10%;
- controlli sanitari prima e dopo la lavorazione;
- tempi e condizioni di conservazione in grado di limitare la proliferazione microbica;
- specifiche legali sul prodotto finito (es. non più del 10% di umidità, carica microbica non superiore a..., assenza di microrganismi patogeni ecc..);

# Un esempio!

- Torino un quantitativo di prodotto finito pari ad almeno 900 tonnellate annue, da destinare ai canili di proprietà comunale;
- il prodotto finale avrà al massimo il 10% di umidità, da una percentuale di umidità all'origine di almeno il 60%;
- in un impianto a regime a fronte di un obiettivo di 900 tonnellate di prodotto finito, occorrerà raccoglierne circa 1.500 su base annua.

# aspetti tecnici

- mettere a punto il processo logistico e produttivo, gli impianti necessari e relativo lay-out impiantistico e le procedure di sanificazione, per arrivare alla produzione di un mangime appetibile e nutrizionalmente bilanciato con un processo economicamente sostenibile.

# Valutazione del mangime

- tecnologica
- conservabilità
- digeribilità
- appetibilità
- tollerabilità alimentare e dell'adeguatezza nutrizionale

# prodotto finale

- mangime per cani completo dal punto di vista nutrizionale, che includa il semilavorato ottenuto dagli scarti alimentari

# VANTAGGI

- ELIMINAZIONE DEI COSTI E DEI PROBLEMI DERIVANTI DALLO SMALTIMENTO;
- RECUPERO DI UNA DERRATA CON OTTIME CARATTERISTICHE NUTRITIVE;
- CREAZIONE DI NUOVI POSTI DI LAVORO