



LA STORIA DEGLI SPRECHI: i motivi giuridici, socio- economici e sanitari della legge

**Dott. Giuseppe Plutino
Direttore Uff. 5
DGISAN
Roma 11 ottobre 2017**



Situazione

Ogni anno in Europa una crescente quantità di cibo sano e commestibile - secondo alcune stime oltre il 50% - si perde lungo tutti gli anelli della catena agroalimentare fino al consumatore finale, trasformandosi in rifiuti.



Situazione

Secondo uno studio pubblicato dalla Commissione europea la produzione annuale di rifiuti alimentari negli allora 27 Stati membri ammonta a circa 89 milioni di tonnellate, ossia 179 kg pro capite, con un'elevata variabilità fra i singoli paesi e i vari settori, senza contare gli sprechi a livello di produzione agricola o le catture di pesce rigettate in mare.

Entro il 2020 si prevede che il totale dei rifiuti alimentari possa aumentare fino a circa 126 milioni di tonnellate (ovvero del 40%), a meno che non siano adottate misure o azioni preventive supplementari



Situazione

Ogni anno, fino al 50% di cibo commestibile viene sprecato nelle case degli europei, nei supermercati e ristoranti e lungo la catena di approvvigionamento alimentare, mentre ben 79 milioni di persone in UE vivono ancora al di sotto della soglia di povertà, vale a dire che oltre il 15% dei cittadini europei percepisce un reddito inferiore al 60% del reddito medio del paese di residenza. Di questi, 16 milioni hanno ricevuto aiuti alimentari attraverso enti di beneficenza.



Situazione

Lo studio pone l'attenzione sul fatto che, se non si farà nulla, lo spreco di cibo crescerà del 40% entro il 2020. Questi dati mettono in luce come la gran parte delle eccedenze di cibo oggi giorno possa essere in realtà ancora riutilizzato per scopi alimentari invece che essere smaltito come un qualsiasi altro rifiuto, con notevoli impatti dal punto di vista ambientale ed economico e con risvolti etici.



Situazione

Alcuni dati sulla responsabilità della produzione di rifiuti alimentari elaborati in uno studio della Commissione europea a cui ho fatto cenno prima e riportati nella proposta di risoluzione del Parlamento europeo:

- - Famiglie: 53% (60% dei quali è evitabile)
- - Trasformazione: 19%
- - Settore della ristorazione: 12%
- - Produzione primaria: 11%
- - Commercio (ingr./dett.): 5%



Iniziative

La problematica relativa alla redistribuzione di alimenti alle persone indigenti è stata, in un primo tempo affrontata dal Governo italiano con dall'emanazione della **L. 155/2003** (detta anche del **Buon Samaritano**).

La norma assimila le Organizzazioni caritatevoli (OC) al consumatore finale.

Conflitto con Reg. 1787/2002 che assimila le OC agli OSA.



Iniziative

Necessario anche un ulteriore intervento di natura normativa mirato a contemperare esigenze di semplificazione e di salvaguardia degli aspetti sanitari.

Legge di stabilità del 2013 n. 147 del 27 dicembre 2013 (articolo 1, commi 236, 237, 238, 239) con l'intento di promuovere azioni che, in modo uniforme sul territorio nazionale, favoriscano ed agevolino il recupero tempestivo di alimenti che, sebbene ancora idonei al consumo, vengono destinati allo smaltimento, attraverso misure di semplificazione e agevolazione anche a favore degli operatori della catena della distribuzione alimentare.



Iniziative

236. Le organizzazioni riconosciute non lucrative di utilita' sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460, e successive modificazioni, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, ceduti dagli operatori del settore alimentare, inclusi quelli della ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, nonche' i citati operatori del settore alimentare che cedono gratuitamente prodotti alimentari devono garantire un corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti, ciascuno per la parte di competenza. Tale obiettivo e' raggiunto anche mediante la predisposizione di specifici manuali nazionali di corretta prassi operativa in conformita' alle garanzie speciali previste dall'articolo 8 del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, e successive modificazioni, validati dal Ministero della salute.



Iniziative

Successivamente all'entrata in vigore della suddetta legge di stabilità è iniziata una attività finalizzata all'elaborazione ed alla validazione del manuale di corretta prassi igienica coinvolgendo le organizzazioni caritative nonché le organizzazioni rappresentative della filiera alimentare dalla produzione alla distribuzione.

A seguito della suddetta attività Fondazione Banco Alimentare ONLUS e Caritas Italiana hanno presentato il manuale ***"Recupero, raccolta e distribuzione di cibo ai fini di solidarietà sociale"***.



Iniziative

Obiettivo del manuale è di predisporre delle corrette “prassi igieniche” che consentano il recupero, la raccolta, la conservazione e la distribuzione di derrate alimentari da parte delle Organizzazioni Caritative del terzo settore Non Profit, ai fini di solidarietà sociale, garantendo allo stesso tempo la sicurezza degli alimenti.

L’11 dicembre 2015 l’iter procedurale si è concluso con la validazione del manuale.

Il 16 febbraio 2016 è stata autorizzata la pubblicazione del manuale sul portale del Ministero.



Iniziative

LEGGE 19 AGOSTO 2016, N. 166: DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA DONAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI E FARMACEUTICI A FINI DI SOLIDARIETA' SOCIALE E PER LA LIMITAZIONE DEGLI SPRECHI. (GU SERIE GENERALE N.202 DEL 30-8-2016)



LEGGE 19 AGOSTO 2016, N. 166

Art. 1 Finalita' 1. La presente legge persegue la finalita' di ridurre gli sprechi per ciascuna delle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di prodotti alimentari, farmaceutici e di altri prodotti, attraverso la realizzazione dei seguenti obiettivi prioritari:

- a) favorire il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari a fini di solidarieta' sociale, destinandole in via prioritaria all'utilizzo umano;



LEGGE 19 AGOSTO 2016, N. 166

e) contribuire ad attività di ricerca, informazione e sensibilizzazione dei consumatori e delle istituzioni sulle materie oggetto della presente legge, con particolare riferimento alle giovani generazioni.



LEGGE 19 AGOSTO 2016, N. 166

Art. 2 Definizioni

- c) «eccedenze alimentari»: i prodotti alimentari, agricoli e agro-alimentari che, fermo restando il mantenimento dei requisiti di igiene e sicurezza del prodotto, sono, a titolo esemplificativo e non esaustivo: invenduti o non somministrati per carenza di domanda; ritirati dalla vendita in quanto non conformi ai requisiti aziendali di vendita; rimanenze di attività promozionali; prossimi al raggiungimento della data di scadenza; rimanenze di prove di immissione in commercio di nuovi prodotti; invenduti a causa di danni provocati da eventi meteorologici; invenduti a causa di errori nella programmazione della produzione; non idonei alla commercializzazione per alterazioni dell'imballaggio secondario che non inficiano le idonee condizioni di conservazione;



LEGGE 19 AGOSTO 2016, N. 166

Art. 2 Definizioni

- d) «spreco alimentare»: l'insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni commerciali o estetiche ovvero per prossimità della data di scadenza, ancora commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano o animale e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati a essere smaltiti;



LEGGE 19 AGOSTO 2016, N. 166

Art. 2 Definizioni

- f) «termine minimo di conservazione»: la data fino alla quale un prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. Gli alimenti che hanno superato tale termine possono essere ceduti ai sensi dell'articolo 4, garantendo l'integrità dell'imballaggio primario e le idonee condizioni di conservazione;
- g) «data di scadenza»: la data che sostituisce il termine minimo di conservazione nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico oltre la quale essi sono considerati a rischio e non possono essere trasferiti né consumati.



LEGGE 19 AGOSTO 2016, N. 166

Art. 3 Cessione gratuita delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale

4. Gli alimenti che presentano irregolarità di etichettatura che non siano riconducibili alle informazioni relative alla data di scadenza o alle sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze, possono essere ceduti ai soggetti donatari.



LEGGE 19 AGOSTO 2016, N. 166

Art. 4 Modalita' di cessione delle eccedenze alimentari

1. Le cessioni di cui all'articolo 3 sono consentite anche oltre il termine minimo di conservazione, purché siano garantite l'integrità dell'imballaggio primario e le idonee condizioni di conservazione.
2. Le eccedenze alimentari, nel rispetto dei requisiti di igiene e sicurezza e della data di scadenza, possono essere ulteriormente trasformate in prodotti destinati in via prioritaria all'alimentazione umana o al sostegno vitale di animali.
3. I prodotti finiti della panificazione e i derivati degli impasti di farina prodotti negli impianti di panificazione che non necessitano di condizionamento termico, che, non essendo stati venduti o somministrati entro le ventiquattro ore successive alla produzione, risultano eccedenti presso le rivendite di negozi, anche della grande distribuzione, i produttori artigianali o industriali, la ristorazione organizzata, inclusi gli agriturismi, e la ristorazione collettiva, possono essere donati a soggetti donatari.



LEGGE 19 AGOSTO 2016, N. 166

Art. 5 Requisiti e conservazione delle eccedenze alimentari per la cessione gratuita

1. Gli operatori del settore alimentare che effettuano le cessioni di cui all'articolo 3, comma 1, e all'articolo 4, devono prevedere corrette prassi operative al fine di garantire la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti, in conformita' a quanto stabilito dal regolamento (CE) 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, e dall'articolo 1, comma 236, della legge 27 dicembre 2013, n. 147, come modificato dall'articolo 7 della presente legge. Essi sono responsabili del mantenimento dei requisiti igienico-sanitari dei prodotti alimentari fino al momento della cessione, a partire dal quale si applicano le disposizioni di cui alla legge 25 giugno 2003, n. 155.



LEGGE 19 AGOSTO 2016, N. 166

Art. 7 Modifica alla legge 27 dicembre 2013, n. 147

1. All'articolo 1, comma 236, della legge 27 dicembre 2013, n. 147, le parole: «Le organizzazioni riconosciute non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460,» sono sostituite dalle seguenti: «Gli enti pubblici nonché gli enti privati costituiti per il perseguimento, senza scopo di lucro, di finalità civiche e solidaristiche e che, in attuazione del principio di sussidiarietà e in coerenza con i rispettivi statuti o atti costitutivi, promuovono e realizzano attività d'interesse generale anche mediante la produzione e lo scambio di beni e servizi di utilità sociale nonché attraverso forme di mutualità, compresi i soggetti di cui all'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460,».



LEGGE 19 AGOSTO 2016, N. 166

Art. 10 Misure volte a ridurre gli sprechi nella somministrazione degli alimenti

1. Il Ministero della salute, entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, previa intesa in sede di Conferenza unificata di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, predispone linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunita', al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti, anche tenendo conto di quanto previsto all'articolo 4, commi da 5 a 5-quinquies, del decreto-legge 12 settembre 2013, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2013, n. 128.



LEGGE 19 AGOSTO 2016, N. 166

Approccio completamente diverso rispetto alla legge anti spreco emanata in Francia nel febbraio 2016.

- supermercati oltre 400 mq;
- obbligo a girare a OC cibo vicino TMC o trasformarlo in mangime o compost;
- Obbligo accordo con OC altrimenti sanzioni fino a 75 mila euro o reclusione fino a 2 anni.

Conseguenza:

Linkee: applicazione con cui ristoranti e supermercati si connettono ad una rete di volontari (scooteristi o ciclisti) che immediatamente ricevono il prodotto alimentare e lo consegnano alla sede della OC più vicina.



INIZIATIVE A LIVELLO UE

Nel 2015 è stata avviata a Bruxelles la Platform Food Losses and Food Waste per quanto concerne gli sprechi alimentari in ambito internazionale.

In sede di avvio, la Comunità Europea ha individuato tre temi fondamentali su cui focalizzare l'attenzione: donazioni, monitoraggio degli sprechi e riutilizzo delle eccedenze ai fini mangimistici.

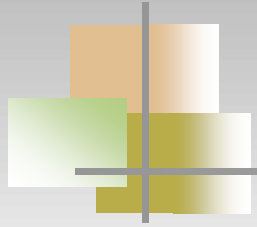
La Corte dei Conti lo scorso 17 gennaio dichiarando che l'UE può e deve intervenire meglio per combattere in modo efficace gli sprechi alimentari. L'UE è invitata, infatti, a sfruttare meglio il potenziale a disposizione intraprendendo una diversa gestione da quella intrapresa fino ad ora e che ha portato, secondo la Corte dei Conti, ad azioni frammentate ed intermittenti prive del coordinamento della Commissione. Trovare una definizione di "spreco alimentare"



INIZIATIVE DGISAN

La Direzione Generale per l'Igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione (Ufficio 5) ha avviato una collaborazione con INAIL DT – Dipartimento Biotecnologie - per un progetto sperimentale dal titolo **“Studio pilota Cause dello Spreco Alimentare ed Interventi Correttivi (Progetto “SPAIC”)**” con l'obiettivo di sensibilizzare giovani studenti alla prevenzione degli sprechi alimentari.

Il Progetto si propone di porre lo studente al centro del percorso formativo, favorendo la conoscenza del tema, la consapevolezza, e stimolando la proposta di soluzioni innovative creative ed efficaci. L'atteggiamento responsabile verso il cibo viene proposto come aspetto collegato al rispetto del proprio stile di vita alimentare e del proprio benessere.



Grazie