

LE ECCEDENZE ALIMENTARI **una opportunità da cogliere INSIEME** **per arginare lo spreco.**

Corso gestione delle eccedenze alimentari e contrasto allo spreco

S.I.Me.Ve.P. Marche

11 ottobre 2018, Porto S. Giorgio

Presentazione

- Contesto internazionale
- L'Italia
 - lo spreco – la rete Banco Alimentare - La povertà – il recupero
 - Il Manuale GHP per il recupero delle eccedenze
- Il recupero delle eccedenze: concezione «culturale»
- La legge 166/2016
 - Focus-> TMC
- Progetti post L. 166

CONTESTO INTERNAZIONALE

OBIETTIVI DI SVILUPPO
SOSTENIBILE PER
**SCONFIGGERE
LA FAME E
DIMEZZARE LO
SPRECO
ALIMENTARE**
ENTRO IL 2030

800

MILIONI DI PERSONE
SONO MALNUTRITE

M (1/9 POPOLAZIONE MONDIALE)

**O
N
D
O**

1/3

DEL CIBO PRODOTTO OGNI
ANNO PER IL CONSUMO
UMANO - GROSSO MODO 1,3
MILIARDI DI TONNELLATE - **VA
PERDUTO O SPRECATO**

122

MILIONI DI PERSONE SONO A
RISCHIO POVERTÀ O
ESCLUSIONE SOCIALE

(24,4% POPOLAZIONE) E 55
MILIONI NON POSSONO
PERMETTERSI UN PASTO DI
QUALITÀ OGNI DUE GIORNI

**U
E**

88

MILIONI DI TONNELLATE DI
CIBO

SONO SPRECAE OGNI ANNO,
CON RELATIVI COSTI STIMATI IN
143 MILIARDI DI EURO

1 NO POVERTY



2 NO HUNGER



3 GOOD HEALTH



4 QUALITY EDUCATION




5 GENDER EQUALITY




6 CLEAN WATER AND SANITATION



7 RENEWABLE ENERGY



8 GOOD JOBS AND ECONOMIC GROWTH



9 INNOVATION AND INFRASTRUCTURE



10 REDUCED INEQUALITIES



11 SUSTAINABLE CITIES AND COMMUNITIES



12 RESPONSIBLE CONSUMPTION



13 CLIMATE ACTION



14 LIFE BELOW WATER



15 LIFE ON LAND



16 PEACE AND JUSTICE



17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS



THE GLOBAL GOALS
For Sustainable Development

IN EUROPA

I rifiuti alimentari rappresentano un problema sempre più pressante per l'Europa, dal punto di vista economico, ambientale, sociale e ...etico!

lo scarto di cibo ancora commestibile aggrava questi effetti e causa perdite finanziarie per i consumatori e per l'economia.

IN EUROPA: Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare – dicembre 2015

«I rifiuti alimentari rappresentano un problema sempre I rifiuti alimentari hanno anche un importante aspetto sociale, per cui **il dono di prodotti alimentari ancora commestibili ma che, per ragioni logistiche o di mercato non possono essere commercializzati, dovrebbe essere facilitato**».

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE AL PARLAMENTO EUROPEO, AL CONSIGLIO, AL COMITATO ECONOMICO E SOCIALE EUROPEO E AL COMITATO DELLE REGIONI

L'anello mancante - Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare – dicembre 2015

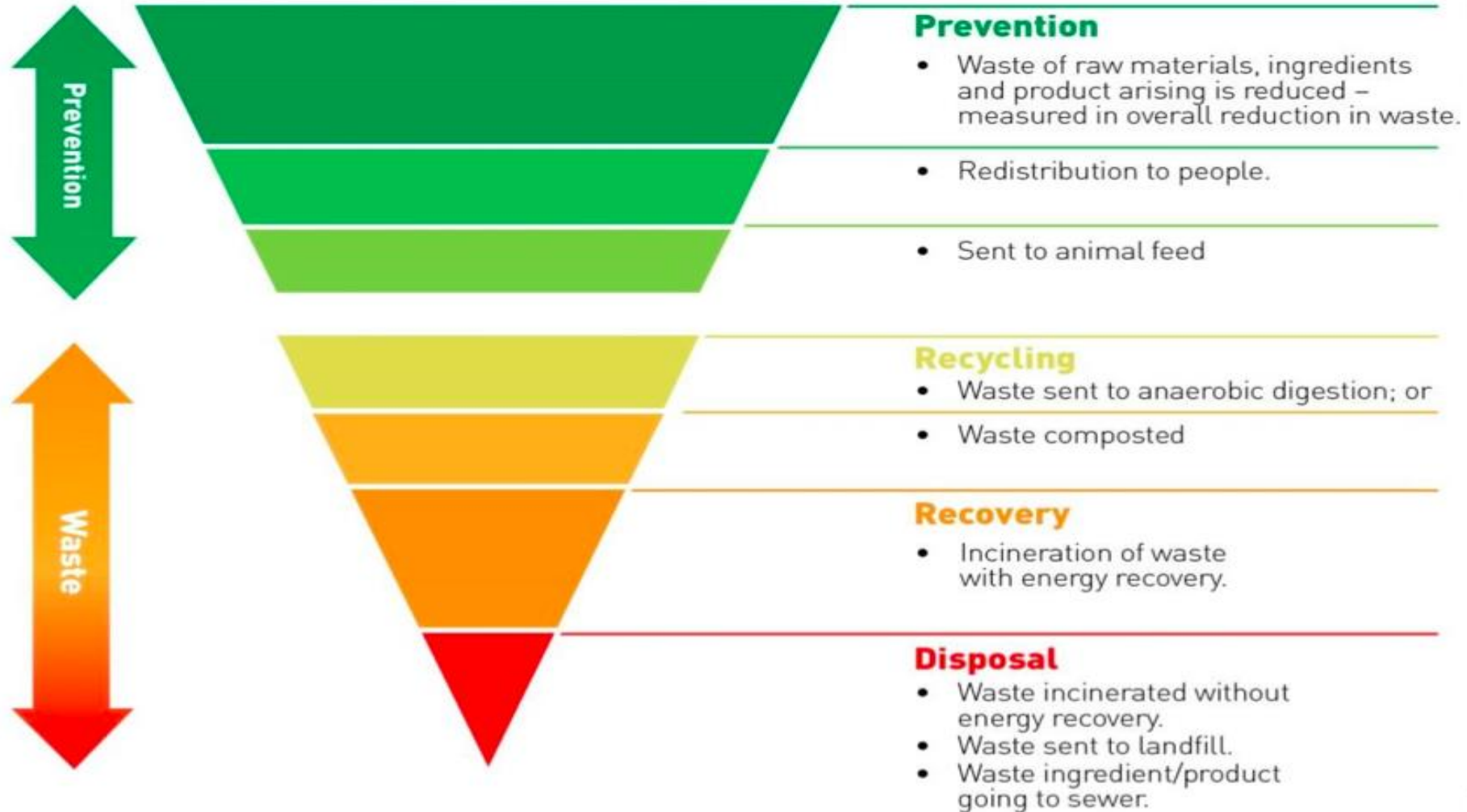
IN EUROPA: Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare – dicembre 2015

... la transizione verso un'economia più circolare, in cui **il valore dei prodotti, dei materiali e delle risorse è mantenuto quanto più a lungo possibile e la produzione di rifiuti è ridotta al minimo....**

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE AL PARLAMENTO EUROPEO, AL CONSIGLIO, AL COMITATO ECONOMICO E SOCIALE EUROPEO E AL COMITATO DELLE REGIONI L'anello mancante - Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare. – dicembre 2015

FAO E UNEP **FOOD AND DRINK**: MATERIAL HIERARCHY

Food and drink material hierarchy



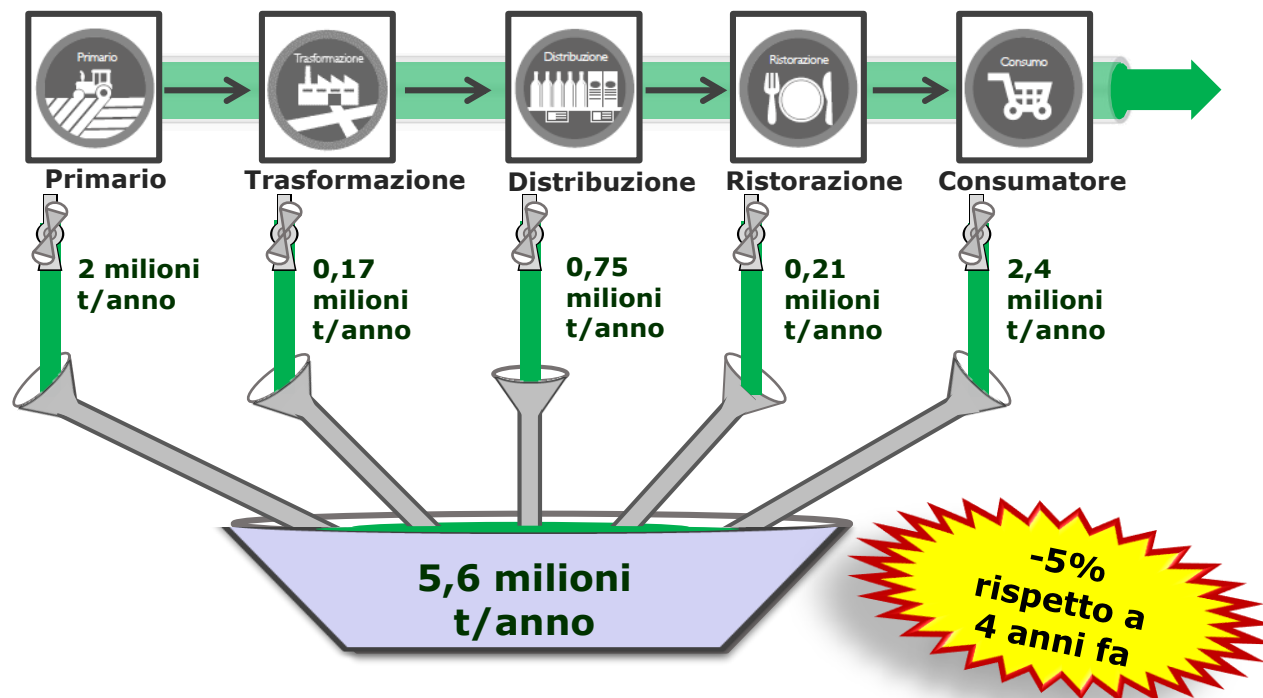
Most preferable option

Least preferable option

...E L'ITALIA?

CONTESTO ITALIANO - SPRECO

SONO **5,6 MLN** LE **TONNELLATE DI CIBO** **GENERATE IN ECCEDEXZA** IN UN ANNO LUNGO LA FILIERA AGROALIMENTARE ITALIANA, DAI CAMPI AL CONSUMATORE FINALE



CONTESTO ITALIANO – POVERTA'

5 milioni di italiani sono in povertà assoluta (ISTAT 2017).
7% delle famiglie italiane
1 milione e 200.000 sono minori.



- **Anziani soli**
- **FAMIGLIE** con **2 o più figli** e un **unico reddito**
- Persone che **perdono il lavoro**
- **Padri e madri separati**
- **Extra-comunitari**

In Italia oltre 15.000 organizzazioni erogano aiuti alimentari ogni giorno



- ✓ **Sostegno alimentare periodico («pacco alimentare»)**
- ✓ **Mense per i poveri**
- ✓ **Case d'accoglienza**
- ✓ **Comunità residenziali**



LA RETE BANCO ALIMENTARE

LA RETE BANCO ALIMENTARE SI COMPONE DI 21 ORGANIZZAZIONI SU TUTTO IL TERRITORIO ITALIANO, COORDINATE DALLA FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE ONLUS

- **Dal 1989** recuperiamo eccedenze dalla filiera-agroalimentare per ridistribuirle a **8.035** organizzazioni che offrono aiuti alimentari a **1.585.000** persone e famiglie in difficoltà (assistiti).
- Le food Banks nel mondo sono 1300 in 55 paesi.
- Raccogliamo **alimenti ancora ottimi**, non più commercializzabili e per questo destinati alla distruzione.

UN PONTE TRA SPRECO ALIMENTARE E BISOGNO



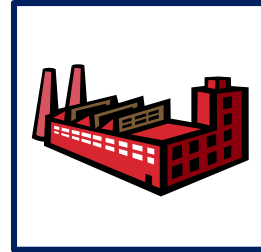
RETE BANCO ALIMENTARE: LE FONTI DI APPROVVIGIONAMENTO



Luglio 2017



Primario



Trasformazione



Distribuzione



Ristorazione

91.000 TONS



Ortofrutta



UE



Giornata Nazionale della Colletta
Alimentare

UNA FILIERA DEL RECUPERO DEL CIBO SICURA...PIU' RECUPERO!!!

- Il recupero delle eccedenze alimentari deve avvenire all'interno di una «filiera del dono» **sicura**, al centro della quale siano posti 3 elementi:
 - **la tutela del consumatore finale,**
 - **l'igiene e la sicurezza degli alimenti**
 - **la salvaguardia della responsabilità di tutti i soggetti coinvolti.**
- Ai fini della responsabilità civile, la L. **155/2003** equipara le ONLUS destinatarie al consumatore finale.
- La responsabilità dei diversi soggetti coinvolti è disciplinata dai reg. UE **178/2002**, poi ribadita dall'**852** e dai reg. UE n **853** e n **854** del 2004, nonché ribadita dalla L. **147/2013** art. 1 c. 236.

LEGGE DI STABILITÀ – L.147/2013 ART. 1 C. 236.

- 236. **Le organizzazioni riconosciute non lucrative di utilità sociale** 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, **nonché 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 è raggiunto anche mediante la predisposizione di specifici **manuali nazionali di corretta prassi operativa** in conformità 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.

MANUALE PER CORRETTE PRASSI OPERATIVE PER LE ORGANIZZAZIONI CARITATIVE



Il Manuale realizzato da [Caritas Italiana](#) e da [Fondazione Banco Alimentare Onlus](#), è stato validato dal [Ministero della Salute](#) in conformità con l'Articolo 8 del Regolamento (CE) n. 852/2004.

PERCHE' UN MANUALE PER RECUPERARE LE ECCEDENZE...

- Caratteristiche alimenti recuperati/caratteristiche destinatari -> rischi
- Poca fiducia nel mondo delle ONP: alto valore ideale, limitata affidabilità operativa, timore cattiva o **inadeguata gestione del prodotto ceduto**

.... e se poi succede qualcosa???

- > **Rischio «sistemico» per il Terzo settore**
- > **Rischio di immagine per l'azienda donatrice**

 **REPUTATION**

I MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

REGOLAMENTO (CE) n. 852/2004

L'elaborazione e l'adozione da parte degli operatori del settore alimentare (OSA) dei Manuali GHP è ad oggi una scelta **volontaria**.

I Manuali GHP rappresentano un importante strumento per facilitare l'operatore del settore alimentare perché è lo stesso operatore che si dà le SUE regole secondo la SUA realtà operativa.

Scopo -> definire passaggi corretti = «prassi igieniche» che consentano il recupero, la raccolta, la conservazione e la distribuzione di derrate alimentari **GARANTENDO la sicurezza alimentare, come disciplinato dal reg. UE 852.**

I PERICOLI E I RISCHI SPECIFICI DELL'ATTIVITÀ DI RECUPERO, RACCOLTA E DISTRIBUZIONE

Agenti microbiologici
Microorganismi e/o sostanze da essi prodotte e rilasciate all'esterno
Parassiti
Animali infestanti
Fonti di contaminazione
Materie prime
Attrezzature e/o impianti
Personale
Insetti e altri animali infestanti

PERICOLO BIOLOGICO

PERICOLO FISICO

Dovuto alla presenza di corpi estranei accidentalmente presenti negli alimenti

PERICOLO CHIMICO

Dovuto alla presenza nel prodotto alimentare di sostanze chimiche indesiderate

3 Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi:

TEMPERATURA L' intervallo di temperatura nel quale avviene la crescita dei microrganismi è compresa tra i valori +4°C e +60°C, con un valore ottimale di crescita compreso tra +20°C e +45°C. Tra 0°C e +4°C, le funzioni biologiche delle diverse specie batteriche vengono rallentate. Alle temperature inferiori a -10°C, nell'intervallo compreso tra 0°C e +4°C e al di sopra dei +60°C, la moltiplicazione delle diverse specie batteriche è ridotta /inibita.

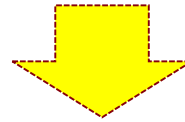
ACQUA I microrganismi necessitano di acqua per il loro metabolismo di crescita, e per la loro moltiplicazione. Gli alimenti deperibili per loro caratteristica presentano un alto contenuto di acqua costituiscono un terreno favorevole per la crescita batterica. Gli alimenti non deperibili per loro caratteristica presentano un basso contenuto di acqua e quindi costituiscono un terreno non favorevole alla proliferazione microbica.

TEMPO I microrganismi, in condizioni favorevoli (temperatura, sostanze nutritive, disponibilità di acqua, ecc.), si moltiplicano molto rapidamente, di fatto una popolazione batterica raddoppia in maniera continua ogni 20-30 minuti. Le condizioni favorevoli in cui i microrganismi si moltiplicano velocemente sono rappresentate da tempi lunghi di conservazione in condizioni di temperatura non corretta.

RISCHIO = PERICOLO X ESPOSIZIONE

- Analisi accurata delle fasi di processo degli alimenti
- Identificazione dei pericoli e stima della dimensione del rischio
- Valutazione dei prodotti in funzione del livello di rischio
- Definizione delle misure di impiego
- Categorizzazione del rischio

AUMENTARE IL RECUPERO "SICURO"



CATEGORIE DI RISCHIO



**ALTO LIVELLO
D'ATTENZIONE**



**MEDIO LIVELLO
D'ATTENZIONE**



**BASSO LIVELLO
D'ATTENZIONE**

AGOSTO 2016

LEGGE n. 166/2016

Diposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi

LEGGE 166/16: SCOPO

Scopo della legge è favorire il **DONO**, promuovere un uso consapevole delle risorse e limitare gli sprechi in diversi ambiti, con un focus prioritario sull'alimentare.

- Incentivare il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale (a favore di persone indigenti), destinandole in via prioritaria al **CONSUMO UMANO**, rispetto ad altre destinazioni.
- **Semplificare e armonizzare** il quadro normativo di riferimento, **utile ad incentivare il recupero delle eccedenze**
- Proporre un prolungamento della vita dei prodotti, pro donazione ->
 - ✓ prodotti con il TMC superato purché integri
 - ✓ prodotti panificazione eccedenti
 - ✓ trasformazione delle eccedenze
 - ✓ recupero beni confiscati
 - ✓ Recupero prodotti agricoli in campo, non raccolti.

LEGGE 166/16: FOCUS

1. Le **cessioni** di eccedenze alimentari 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.

A proposito di TMC....

COS'È LA DATA DI SCADENZA?

La Data di Scadenza viene indicata sulle confezioni o etichette di alcuni alimenti con la dicitura "da consumarsi ENTRO" seguita da GIORNO, MESE ed eventualmente ANNO.

Definisce la data entro cui un alimento deve essere tassativamente consumato. Un alimento è scaduto dal giorno successivo alla data indicata sulla confezione. Un alimento che ha superato la data di scadenza non può più essere venduto. Se viene mangiato dopo la data di scadenza, il consumatore potrebbe incorrere in rischi per la propria salute.



LO SAI CHE IN ITALIA È STATA APPROVATA UNA LEGGE PER RIDURRE LO SPRECO DI CIBO?

È LA LEGGE 166/2016 (LEGGE GADDA), entrata in vigore il 14 settembre 2016, riprende il tema del Termine Minimo di Conservazione. Fornisce una definizione di TMC e chiarisce ufficialmente che gli alimenti anche oltre il TMC possono essere donati, a condizione che l'imballaggio sia integro e l'alimento correttamente conservato.

ENTRO 29/01

ENTRO 29/01

DATA DI SCADENZA E TMC
CONOSCI LA DIFFERENZA?

ADESSO CONOSCI LA DIFFERENZA.
SE HAI ALTRE DOMANDE:
MANUALE@BANCOALIMENTARE.IT

www.bancoalimentare.it

Banco Alimentare

Facebook, Twitter, YouTube, Instagram icons

COS'È IL TMC?

il Termine Minimo di Conservazione o TMC viene indicato sulle confezioni con la dicitura "da consumarsi PREFERIBILMENTE entro" seguita da GG/MM per conservabilità inferiore a 3 mesi, MM/AAAA tra 3 mesi e 18 mesi, solo AAAA per più di 18 mesi.

Il TMC è la data fino alla quale un prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche, in adeguate condizioni di conservazione.

UN ALIMENTO CHE HA SUPERATO IL TMC NON È SCADUTO!

I prodotti con TMC raggiunto o superato NON SONO DANNOSI PER LA SALUTE DEI CONSUMATORI e possono quindi essere ancora consumati e DONATI a chi ne ha bisogno. Non c'è alcun divieto né per il consumo, né alcun rischio per la salute.



Il termine minimo di conservazione non è obbligatorio per la frutta e la verdura fresche (a meno che non siano sbucciate o tagliate), il vino e l'aceto, il sale e lo zucchero allo stato solido, i prodotti da forno come pane e focaccia, prodotti di pasticceria freschi, bevande alcoliche con percentuale di alcol superiore al 10%, gomme da masticare e prodotti simili.

Fondazione Banco Alimentare Onlus e Caritas Italiana hanno realizzato un Manuale di buone prassi operative per le organizzazioni che si occupano di recupero e distribuzione delle eccedenze, nell'ambito della filiera dell'aiuto alimentare. Il Manuale è stato validato dal Ministero della Salute a dicembre 2015, in conformità al Regolamento CE n. 852/2004. Nel Manuale è contenuta la seguente tabella dedicata ai prodotti con il TMC (pag. 28- 29). Il manuale è scaricabile direttamente dal sito www.salute.gov.it

Il Manuale indica che è possibile distribuire derrate alimentari con il **TMC RAGGIUNTO O SUPERATO**, se gli alimenti siano stati conservati alle corrette temperature, abbiano le confezioni integre, senza muffe, segni di deterioramento evidenti, gonfiore, etc.

Gli alimenti con il TMC superato sono suddivisi in 16 categorie di prodotto e per ciascuna viene indicato l'intervallo di consumo consigliato.

 Intervallo di consumo consigliato  Caratteristiche di esclusione dal consumo dell'alimento

INDICAZIONI DI CONSUMO E UTILIZZO CONSIGLIATE DOPO IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE - TMC

 <p>CONFETTURE E CONSERVE Legumi, pelati, passate, verdure, etc.</p> <p>1-2 MESI</p> <p>Alterazione della confezione (rigonfiamenti), presenza di muffe, confezioni non integre.</p>	 <p>BEVANDE E BEVANDE UHT Succhi di frutta, latte etc.</p> <p>6 MESI</p> <p>Alterazione del gusto, del colore/odore, alterazione della confezione, sedimentazione, confezioni non integre.</p>	 <p>PRODOTTI SURGELATI Verdure, pesce, gelati, etc.</p> <p>1-2 MESI</p> <p>Presenza di bruciate da freddo o di cristalli di ghiaccio.</p>	 <p>PRODOTTI IN POLVERE LIOFILIZZATI - ECCEZIONE I PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA Latte, orzo, etc.</p> <p>6 MESI</p> <p>Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	 <p>SALSE, SPEZIE E ERBE AROMATICHE Maionese, ketchup, senape, etc.</p> <p>6 MESI</p> <p>Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	 <p>UOVA IN GUSCIO</p> <p>1 SET</p> <p>conservazione in frigorifero consumo previa cottura</p> <p>Cattivo odore (all'apertura), crepe nel guscio, cambiamento di colore o consistenza del tuorlo.</p>
 <p>PASTA SECCA, RISO COUS COUS, SEMOLA, FARINE Biscotti secchi, muesli, cereali da prima colazione, cracker, grissini, etc.</p> <p>1-2 MESI</p> <p>Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	 <p>DOLCI CONFEZIONATI Merendine, panettoni, prodotti dolciari a base di cioccolato, etc.</p> <p>1-2 MESI</p> <p>Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	 <p>FARINE E CEREALI</p> <p>1-2 MESI</p> <p>Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	 <p>CAFFÈ, MACINATO, CACAO, THE E INFUSI, ETC.</p> <p>12 MESI</p> <p>Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.</p>	 <p>OLII, GRASSI</p> <p>12 MESI</p> <p>Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti e segni di evidente irrancidimento.</p>	 <p>CONSERVE SOTT'OLIO Tonno, carciofi, funghi, etc.</p> <p>12 MESI</p> <p>Presenza di attività fermentativa (bollicine di gas), alterazione della confezione (rigonfiamenti), presenza di muffe, confezioni non integre.</p>
 <p>PANE CONFEZIONATO Pan carré, pane a fette etc.</p> <p>1 SET</p> <p>Presenza e/o odore di muffa, presenza di insetti.</p>	 <p>ACQUA CONFEZIONATA IN BOTTIGLIA</p> <p>12 MESI</p> <p>Intorbidimento, alterazione del gusto.</p>	 <p>PRODOTTI A BASE DI CARNE IN PEZZI INTERI Salumeria crudi, cotti, stagionati</p> <p>2 MESI</p> <p>Presenza e/o odore di muffa, perdita delle caratteristiche sensoriali tipiche, segni di irrancidimento della parte grassa.</p>	 <p>PRODOTTI A BASE DI CARNE AFFETTATI CONFEZIONATI Salumeria crudi, cotti, stagionati</p> <p>1 MESE</p> <p>Confezioni non integre, alterazione della confezione, del colore, dell'odore e/o della consistenza, presenza di muffe.</p>		

LEGGE 166/16:

**LE NOVITÀ PER LA RETE BANCO ALIMENTARE
DOPO L'ENTRATA IN VIGORE della legge ...**

ACCORDO CON LA SOCIETÀ ITALIANA DI MEDICINA VETERINARIA PREVENTIVA



LA ROTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE



**ACCORDO CON COSTA CROCIERE
PER IL RECUPERO DELLE ECCEденZE ALIMENTARI DA TUTTE
LE NAVI DELLA FLOTTA**



ACCORDO CON KENTUCKY FRIED CHICKEN

ACCORDO CON REGIONE SICILIANA E IL DISTRETTO ITTICO DI MAZARA DEL VALLO PER RECUPERARE IL PESCE CONFISCATO E RIGETTATO NEI PORTI SICILIANI





**ACCORDO CON L'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI
ALIMENTARI PER PROMUOVERE NUOVI PROCESSI PER
ESTENDERE LA SHELF-LIFE E IL RECUPERO DELLE
ECCEDENZE ALIMENTARI**

EC 2016
European Bioenergetics Conference
del Garda (Italy) July 2-7, 2016

ACCORDO CON FEDERCONGRESSI&EVENTI PER IL RECUPERO DELLE ECCEDENZE DALLA MEETING INDUSTRY



In tutti questi progetti divenuti
buone prassi,
anche a livello europeo,
il supporto di chi si occupa
di TUTELA della SALUTE
è stato **FONDAMENTALE!**

FINALITA' DEL CORSO e ... DOPO?

- *Formare veterinari e medici del servizio pubblico, affinché possano acquisire le competenze per formare a loro volta gli operatori alimentari degli enti caritativi o di altre associazioni affini che, secondo la Legge Gadda, devono essere preparati per la corretta manipolazione e utilizzo degli alimenti donati».*
- Nel recupero eccedenze il ruolo dei medici e veterinari è strategico!
- Più le OC sono formate e preparate...

Più sicurezza alimentare

Più recupero

Meno cibo sprecato

Più aiuto alimentare



Grazie dell'attenzione!

malaguti@bancoalimentare.it

www.bancoalimentare.it