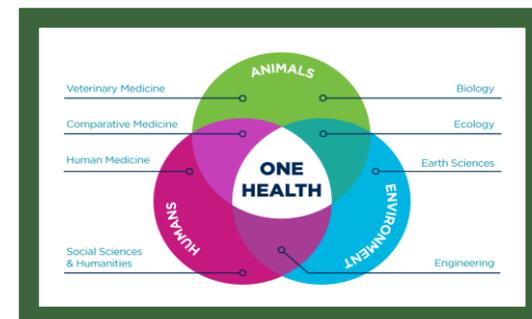


Vercelli, 13 dicembre 2022 ASLVC

Convegno S.I.Me.Ve.P

Il percorso degli alimenti:  
dalla produzione al recupero  
e ancora una nuova vita.

**Gli strumenti a disposizione**



Ore 10,00 - 10,30

**Gli strumenti a disposizione  
dal Buon Samaritano alla Legge Gadda**

***Anna Lisa Ferraris medico veterinario***

***UVAC PCF Piemonte e Valle d'Aosta P.zza Lagrange 1,  
10123 Torino***

***[a.ferraris@sanita.it](mailto:a.ferraris@sanita.it)***

***[scallops8@gmail.com](mailto:scallops8@gmail.com)***

***cell. 329/0646739***

**LO SPRECO ALIMENTARE**  
**«FOOD WASTE»**  
**È UN RISCHIO PER LA**  
**SALUTE ....**

**Gli scienziati ci avvisano da anni che**  
**SPRECARE**  
**NON E' PIU' SOSTENIBILE PER IL PIANETA....**

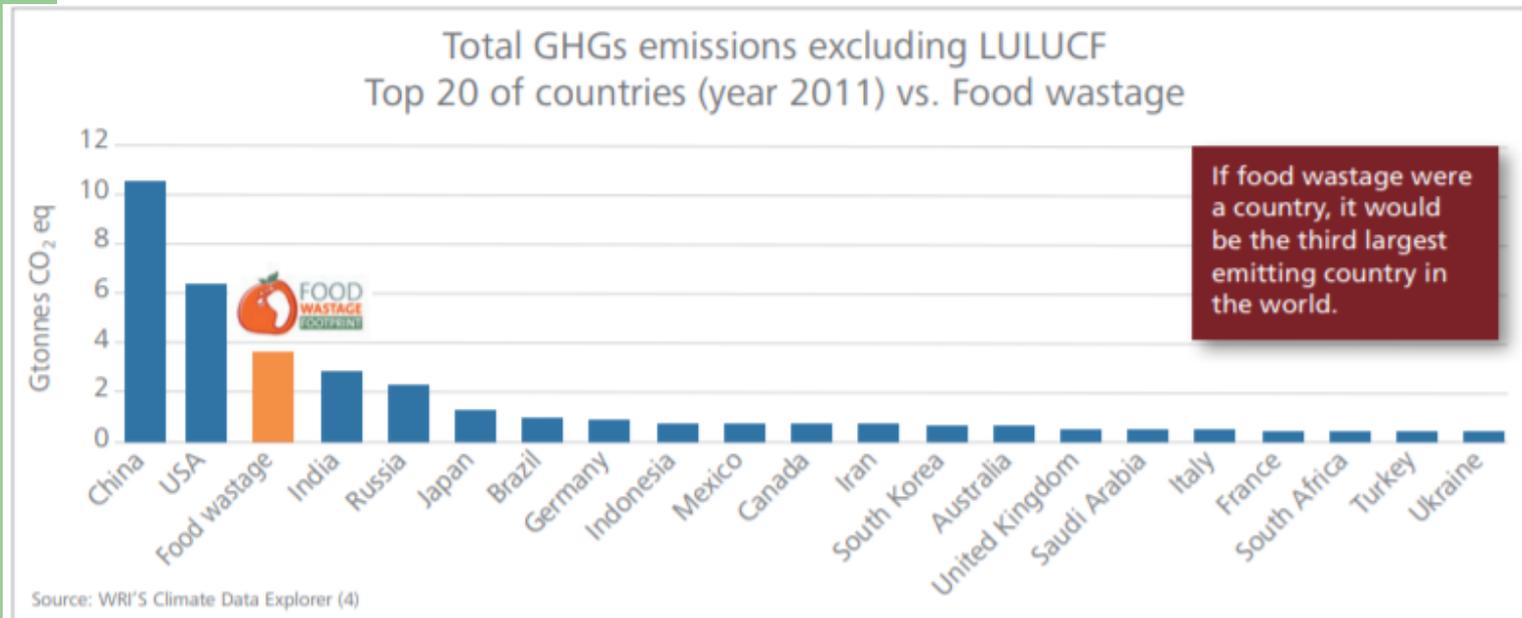
## Dopo Cina e Usa Qual' è il Terzo Stato più inquinante per emissione di gas serra ?

## Lo Spreco di Cibo

«FAO: la perdita di cibo e gli sprechi generano una quantità enorme di gas ad effetto serra, pari a circa **3,3 miliardi di tonnellate equivalenti di anidride carbonica**.

Se fossero una nazione lo spreco e le perdite alimentari mondiali sarebbero il terzo emittente del mondo, solo dopo la Cina e gli Stati Uniti».

<http://www.fao.org/3/a-bb144e.pdf>





POTSDAM INSTITUTE FOR  
CLIMATE IMPACT RESEARCH



**Intergovernmental Panel on Climate Change  
Commissione intergovernativa sui cambiamenti del clima  
delle Nazioni Unite.**

**La riduzione dei rifiuti alimentari  
è una necessità  
per limitare i cambiamenti climatici**



**i cambiamenti climatici in atto nel 21° secolo sono  
destinati a favorire l'aumento della migrazione delle popolazioni**

<http://www.ilfattoalimentare.it/spreco-alimentare-cambiamenti-climatici.html>

<http://www.metronews.it/16/04/03/profughi-ambientali-la-nuova-emergenza.html>



# AGENDA 2030 ONU

12 CONSUMO RESPONSABILE



DEVELOPMENT GOALS  
17 GOALS TO TRANSFORM OUR WORLD



**Obiettivo 12. Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo**

**TARGET 12.3 – Traguardo da raggiungere  
DIMEZZARE LO SPRECO ALIMENTARE**

**12.3 Entro il 2030,**

**dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori  
e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura,  
comprese le perdite del post-raccolto**

**OBBIETTIVO DI SALUTE**

# FAO / PARLAMENTO EUROPEO

**Europei/ Nordamericani** sprecano  
**95-115 Kg** di cibo/anno/pro capite  
contro i **6/11 kg**  
per le popolazioni dell' **Africa subsahariana**

**Il 60%**

dei rifiuti alimentari domestici europei  
potrebbe essere evitato

**Il 20%**

degli alimenti viene gettato a causa della  
confusione sulle diciture per la data di  
scadenza

<https://www.foodbanking.org/what-we-do/our-global-reach/>

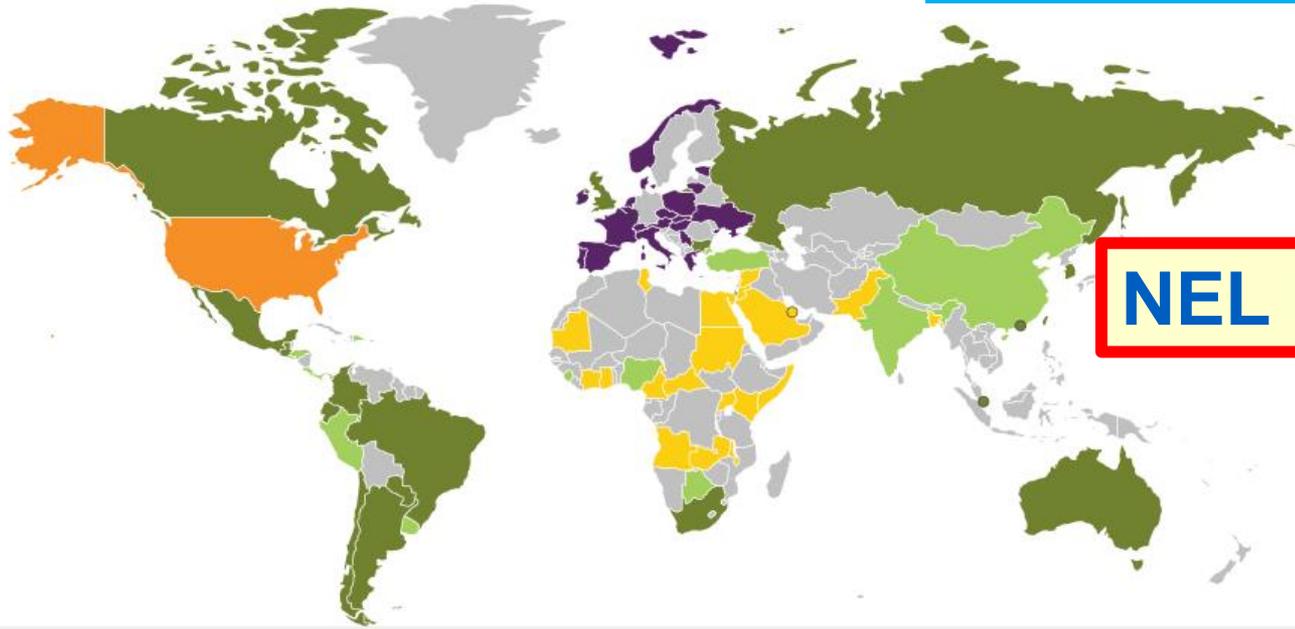
<https://www.eurofoodbank.org/>



GFN E-LEARNING NEWS CONTACT US  
WHAT WE DO | WHY WE EXIST | WHO WE ARE | TAKE ACTION f t y in TAKE ACTION > 🔍



**LA RETE GLOBALE**



**NEL MONDO**

GFN Certified Members GFN Network OUR PARTNERS: European Federation of Food Banks - FEBA Feeding America Food Banking Regional Network - FBRN

OUR GLOBAL NETWORK OF FOOD BANKS

# FOOD SAFETY PROGRAM

le Autorità competenti degli Stati Membri devono attuare il programma di sicurezza alimentare in ogni Stato membro dell'Unione europea



<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?type=TA&language=EN&reference=P8-TA-2017-0207>

**IL NUOVO PROGRAMMA  
DI SICUREZZA ALIMENTARE  
in UE  
SINGLE MARKET PROGRAM  
2021-2027**

**FOOD SAFETY  
EU BUDGET  
FOR THE  
FUTURE**



**Prevede l'OBIETTIVO VINCOLANTE  
per TUTTI GLI STATI MEMBRI di**

**RIDURRE LO SPRECO DI CIBO**

<http://www.anmviaggi.it/in-evidenza/66727-food-safety-la-veterinaria-nel-budget-della-commissione.html>

[https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-waste-reduction-targets\\_en](https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-waste-reduction-targets_en)

[Commissione europea](#) > [La sicurezza alimentare](#) > [Cibo](#) > [Sprego di cibo](#) > [Azioni dell'UE contro lo spreco alimentare](#) >

Obiettivi di riduzione degli sprechi alimentari

## Obiettivi di riduzione degli sprechi alimentari

Come richiesto dalla [strategia Farm to Fork](#) IT | ..., la Commissione proporrà **obiettivi giuridicamente vincolanti** per ridurre lo spreco alimentare in tutta l'UE, entro la fine del 2023, definiti rispetto a una linea di riferimento per i livelli di spreco alimentare dell'UE fissata a seguito del primo monitoraggio a livello dell'UE dei livelli di spreco alimentare. Gli obiettivi di riduzione dei rifiuti alimentari saranno proposti nell'ambito di una più ampia iniziativa di revisione della direttiva quadro sui rifiuti che dovrebbe proporre misure per ridurre la produzione di rifiuti e aumentare la preparazione per il riutilizzo o il riciclaggio dei rifiuti ([maggiori informazioni qui](#) IT | ...). La Commissione effettuerà una **valutazione d'impatto con consultazione pubblica** al fine di sostenere la sua proposta legislativa.

Il 1° ottobre 2021 la Commissione ha pubblicato la **valutazione d'impatto iniziale** sulla definizione



## per gli OSA-operatori settore alimentare

### «CAPITOLO V bis

#### Ridistribuzione degli alimenti

**Gli operatori del settore alimentare possono redistribuire alimenti a fini di donazione alimentare alle seguenti**

condizioni:

**1) gli operatori del settore alimentare devono verificare sistematicamente che gli alimenti sotto la loro responsabilità non siano dannosi per la salute e siano adatti al consumo umano conformemente all'articolo 14, paragrafo 2, del**

regolamento (CE) n. 178/2002 (\*). Se l'esito della verifica effettuata è soddisfacente, gli operatori del settore

alimentare possono redistribuire gli alimenti conformemente al punto 2:

— per gli alimenti ai quali si applica una data di scadenza conformemente all'articolo 24 del regolamento (UE)

n. 1169/2011, prima della scadenza di tale data;

— **per gli alimenti ai quali si applica un termine minimo di conservazione conformemente all'articolo 2, paragrafo**

**2, lettera r), del regolamento (UE) n. 1169/2011, fino a tale data e successivamente;** o

— per gli alimenti per i quali non è richiesto un termine minimo di conservazione conformemente all'allegato X,

punto 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1169/2011, in qualsiasi momento.

**2) Gli operatori del settore alimentare che manipolano gli alimenti di cui al punto 1 devono valutare se gli alimenti non**

siano dannosi per la salute e siano adatti al consumo umano tenendo conto almeno dei seguenti elementi:

— il termine minimo di conservazione o la data di scadenza, assicurandosi che la durata di conservazione residua

sia sufficiente per consentire la sicurezza della redistribuzione e dell'uso da parte del consumatore finale;

— l'integrità dell'imballaggio, se opportuno;

— le corrette condizioni di magazzinaggio e trasporto, compresi i requisiti applicabili in materia di temperatura;

— la data di congelamento conformemente all'allegato II, sezione IV, punto 2, lettera b), del regolamento (CE)

n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (\*\*), se applicabile;

— le condizioni organolettiche;

**Modifica del Reg. 852/2004  
del Parlamento europeo  
e del Consiglio  
sull'igiene dei  
prodotti alimentari**

**Indicazioni  
sulla  
ridistribuzione  
degli alimenti**

## Food Safety

Home | Food | Animals | Plants | Horizontal topics

Home > Animals > Animal health > Animal Health Law

# Animal Health Law

### PAGE CONTENTS

[About the Animal Health Law](#)

[General Q&As](#)

[Information material](#)

## About the Animal Health Law

The European Parliament and the Council adopted the [Regulation \(EU\) 2016/429](#) on transmissible animal diseases ("Animal Health Law") in March 2016. It has been applicable since 21 April 2021.

considerando quanto segue:

- (1) L'impatto delle malattie animali trasmissibili e delle misure necessarie a combatterle può essere devastante per i singoli animali, le popolazioni animali, i detentori di animali e l'economia.
- (2) Come dimostrato dalle recenti esperienze, le malattie animali trasmissibili possono avere un impatto significativo anche sulla sanità pubblica e sulla sicurezza alimentare.
- (3) Inoltre, si possono osservare effetti interattivi negativi in relazione alla biodiversità, ai cambiamenti climatici e ad altri aspetti ambientali. I cambiamenti climatici possono influenzare la comparsa di nuove malattie, la prevalenza delle malattie esistenti e la distribuzione geografica degli agenti e dei vettori patogeni, compresi quelli che interessano la fauna selvatica.

**REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 DELLA COMMISSIONE  
del 15 novembre 2005  
sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari**

**Articolo 7 Risultati insoddisfacenti**

i prodotti immessi sul mercato, ma non al livello della vendita al dettaglio, **che non soddisfano i criteri di sicurezza alimentare possono essere sottoposti ad ulteriore trasformazione mediante un trattamento che elimini il rischio in questione;** tale trattamento può essere effettuato solo da operatori del settore alimentare diversi dai venditori al dettaglio

L'operatore del settore **alimentare può utilizzare la partita per scopi diversi** da quelli per i quali essa era originariamente prevista, purché tale uso non comporti un rischio per la salute umana o animale, sia stato deciso nell'ambito delle procedure basate sui principi HACCP e sulla corretta prassi igienica e sia **autorizzato dall'autorità competente.**



INFORMAZIONI AI CITTADINI

CORRETTA INTERPRETAZIONE

DEL TMC Tempo minimo di conservazione «da consumarsi preferibilmente entro»  
e DATA DI SCADENZA «da consumarsi entro»



Capire correttamente le diciture **“Da consumarsi preferibilmente entro il”** e **“Da consumarsi entro il”** presenti sulle confezioni dei prodotti alimentari

**“Da consumarsi preferibilmente entro il”** indica la data fino alla quale un alimento conserva le sue qualità specifiche.

> L'alimento può ancora essere consumato dopo la data indicata se le condizioni di conservazione specificate nelle istruzioni sono state rispettate e la confezione è integra; probabilmente però le sue qualità organolettiche hanno iniziato a degradarsi.

> La data indicata dopo la dicitura **“Da consumarsi preferibilmente entro il”** appare su una vasta gamma di prodotti alimentari refrigerati, congelati, essiccati (pasta, riso), in scatola o altri alimenti quali olio, cioccolata ecc.

> Verificare se la confezione è intatta o no e controllare se l'aspetto, l'odore e il gusto dell'alimento sono o no accettabili prima di gettare un prodotto il cui termine minimo di conservazione (**da consumarsi preferibilmente entro il**) è superato.

> Dopo aver aperto la confezione di un prodotto alimentare il cui termine minimo di conservazione è superato, seguire tutte le istruzioni fornite, per esempio **“a confezione aperta consumare entro ... giorni”**.

[https://ec.europa.eu/food/system/files/2016-10/fw\\_lib\\_best\\_before\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/system/files/2016-10/fw_lib_best_before_en.pdf)



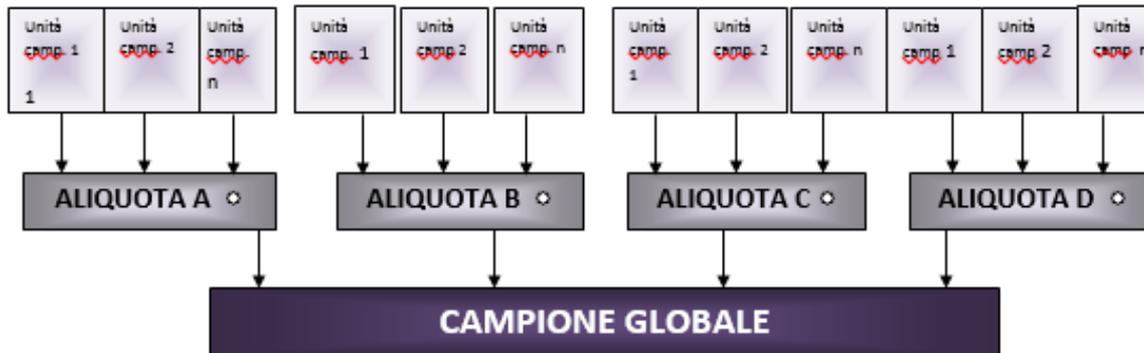
# PROSPETTO DI CAMPIONAMENTO

DGSAN0015199-P-10-5-11

**Nota del Ministero della Salute  
per il recupero delle aliquote  
a livello nazionale**

## DEFINIZIONI

- **CAMPIONE GLOBALE:** tutto ciò che si preleva
- **ALIQUOTA:** frazione del campione globale ottenuta dalla sua suddivisione in parti quanto più possibile omogenee fra loro; il laboratorio analizza una aliquota alla volta; ciascuna aliquota deve essere piombata ed etichettata.
- **UNITA' CAMPIONARIA:** frazione che andrà a comporre una aliquota; tutte le unità campionarie di una aliquota vengono analizzate nello stesso momento. Il numero di unità campionarie che devono essere presenti in ciascuna aliquota, è spesso fissato da norme specifiche ( ad esempio, nove unità campionarie per aliquota per la ricerca di istamina).



**N.B.**  
ogni ALIQUOTA  
formata da  
numero UNITA' CAMPIONARE  
specifico per ANALISI

AD OGNI ALIQUOTA DEVE ESSERE APPOSTO UN SIGILLO NUMERATO;  
SU OGNI ALIQUOTA DEVONO ESSERE INDICATI I RIFERIMENTI NECESSARI AD IDENTIFICARE IL PRELIEVO;  
OGNI ALIQUOTA DEVE ESSERE FIRMATA DAL PRELEVATORE E DALL'INTERESSATO AL CARICO;  
OGNI ALIQUOTA DEVE ESSERE FORMATA DAL NUMERO DI UNITA' CAMPIONARIE PREVISTE PER IL TIPO SPECIFICO DI ANALISI RICHIESTE ( 9 unità campionarie per ciascuna aliquota in caso di istamina, ad esempio);  
3 ALIQUOTE DEVONO ESSERE INVIATE AL LABORATORIO;  
1 ALIQUOTA DEVE ESSERE CONSEGNATA ALL'INTERESSATO AL CARICO per l'eventuale analisi di revisione.

**ES.**  
9 UNITA' CAMPIONARIE  
X ALIQUOTA  
**SE ISTAMINA**

**IN ITALIA**

Norme per la limitazione degli sprechi,  
l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità ambientale

- **Amplia i prodotti che possono essere ceduti, non solo CIBO ma anche PET FOOD , FARMACI, BENI DI PRIMA NECESSITA' E ALTRI BENI.**
- **Amplia i soggetti che possono cedere i prodotti agli indigenti non solo ONLUS ma tutti i soggetti pubblici e privati con finalità solidaristiche (soggetti donatari)**
- **Introduce semplificazioni fiscali**
- **Prevede la donazione di prodotti confiscati penalmente o amministrativamente**
- **Prevede INCENTIVI FISCALI: IVA-IRES-TASSA RIFIUTI**
- **Contribuisce al raggiungimento del PNPR- PINPAS**
- **Prevede la donazione di prodotti a TMC SUPERATO**

# Risoluzione del Parlamento europeo del 16 maggio 2017



**1 euro** speso per la prevenzione dello **spreco alimentare**

**EVITA**

la produzione di **265 kg di rifiuti alimentari**

per un valore pari a **535 EURO**



**+ RISPARMIO** ai Comuni di **9 EURO** sul costo rifiuti

**+ 50 EURO** in termini di  
costi ambientali correlati **alle emissioni di gas serra**  
**e all'inquinamento atmosferico**

# Legge 166/2016 procedura donazioni

Rispetto delle buone pratiche igieniche ai sensi del Reg. 852/2004  
Tramite il MANUALE VALIDATO dal  
MINISTERO DELLA SALUTE

**OPERATORI  
COMMERCIALI**

**VOLONTARI**

**SOGGETTI DONATARI**  
Art. 2 Legge 166/16

D.D.T. documento di trasporto

**PRODOTTI INVENDUTI**  
da distribuire agli  
indigenti

**PRODOTTI  
INVENDUTI**  
ma ancora  
utilizzabili....

**DICHIARAZIONI dei SOGGETTI DONATARI  
per RECUPERO FISCALE DITTE**

**RECUPERO  
IVA + IRES e Tassa  
Rifiuti  
PER OPERATORE  
COMMERCIALE**

I soggetti donatori sono  
equiparati ai **consumatori finali**  
ai fini del corretto stato di  
conservazione, trasporto,  
deposito, utilizzo degli stessi  
(art.13)



**ATTO NOTORIO  
SU CARTA  
INTESTATA  
PER  
RECUPERO IVA**



**CALCOLATA SU  
ULTIMO PREZZO DI VENDITA**

**Autocertificazione  
DPR 445/2000**

**AUTOCERTIFICAZIONE**  
(DPR 28 DICEMBRE 2000 n. 445 art. 47)

**ATTO NOTORIO PER RECUPERO IVA**  
AI SENSI DELL'ART. 16, Legge del 19 agosto 2016 n.166

Il sottoscritto (LEGALE RAPPRESENTANTE DEL SOGGETTO DONATARIO come previsto da art.2 Legge 166/2016), nato a..... codice fiscale..... in qualità di legale rappresentante del soggetto donatario (art.2 legge 166/16) con sede ..... codice fiscale ..... (se associazione iscritta al Registro Regionale/ Provinciale del Volontariato Legge 266/1991 indicare numero di iscrizione al registro..... e data di iscrizione.....)

Consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art.76 D.P.R. 445 del 28/12/2000 in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici in caso di dichiarazioni non veritiere, di cui all'art. 75 dello stesso Decreto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 del citato D.P.R. 445/ del 28/12/2000, sotto la propria responsabilità

**ATTESTA**

Che si è venuti in possesso dei beni ceduti gratuitamente da

**RAGIONE SOCIALE DITTA CEDENTE**

Che la natura, quantità e qualità dei beni corrispondono a quanto riportato nei documenti di trasporto sotto elencati, rilasciati da

**RAGIONE SOCIALE DITTA CEDENTE**

- 1) D.D.T. n. data
- 2)

Luogo ..... data .....

In fede  
IL LEGALE RAPPRESENTANTE  
DEL SOGGETTO DONATARIO

Informativa ai sensi del Regolamento UE 2016/679 I dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti al fine del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati esclusivamente a tale scopo.

# Autocertificazione DPR 445/2000

## DICHIARAZIONE DI UTILIZZO SU CARTA INTESTATA PER RECUPERO IRES



CALCOLATA SU  
ULTIMO PREZZO DI VENDITA

### DICHIARAZIONE DI UTILIZZO PER RECUPERO IRES, Legge 166/2016

Spett.  
Ragione sociale ditta cedente

Oggetto: DICHIARAZIONE AI SENSI DELL'ART. 16, Legge del 19 agosto 2016 n.166

Il **sogetto donatario**..... desidera ringraziarLa per i beni ricevuti gratuitamente che corrispondono in natura, ~~quantità~~ e qualità a quanto riportato nei documenti di trasporto sotto elencati

1) D.D.T. n. ~~data~~

Il soggetto donatario \_\_\_\_\_ impiegherà i beni di cui sopra nella distribuzione gratuita

alle persone indigenti e, in generale, a tutte le persone in stato di bisogno in conformità ai propri scopi istituzionali.

In proposito desideriamo ricordarLe che ogni cessione a favore dei soggetti donatari, così come indicati nell'articolo 2 comma b) della Legge 166/2016,

- è deducibile ai sensi dell'art. 13 comma 3 del D.L. n. 460/97 così come modificato dall'art.3 comma 130 della legge 244/2007 e dall'art. 16 della Legge 166/2016;

LUOGO E DATA

Cordiali saluti  
IL LEGALE RAPPRESENTANTE  
DEL SOGGETTO DONATARIO

.....  
Informativa ai sensi del Regolamento UE 2016/679 I dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati esclusivamente a tale scopo.

# DETRAZIONI FISCALI per le DONAZIONI

Sgravi fiscali previsti dalla Legge 166 del **2016**

1. **Alimenti- petfood-** per alimentazione e compostaggio
2. **Farmaci, parafarmaci**
3. **prodotti di «prima necessità»** (igiene e cura della persona, igiene e pulizia della casa, cartoleria e cancelleria)

Sono previsti sgravi fiscali anche per «**altri prodotti**»

ma **MANCAVANO I DECRETI ATTUATIVI....** Novembre **2019**

es.

**SCARPE ~~VESTITI~~**

## Erogazioni liberali in natura a favore degli enti del Terzo settore

# MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI

DECRETO 28 novembre 2019

Erogazioni liberali in natura a favore degli enti del Terzo settore.  
(20A00570)

(GU n.24 del 30-1-2020)

IL MINISTRO DEL LAVORO  
E DELLE POLITICHE SOCIALI

di concerto con

IL MINISTRO DELL'ECONOMIA  
E DELLE FINANZE

Vista la legge 14 gennaio 1994, n. 20, recante materia di giurisdizione e controllo della Corte particolare, l'art. 3;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, «Riforma dell'organizzazione del Governo, a norma

<http://www.ciesseti.eu/it/node/946>

NEWS

## Approvato il decreto attuativo sui benefici fiscali per le donazioni in natura

5 February 2020 / 0 Comments

E' con orgoglio e soddisfazione che comunichiamo che è stato approvato il decreto attuativo sui benefici fiscali estesi anche alle donazioni in natura oltre che a quelle in denaro.

Ora anche donare in natura conviene grazie ai benefici fiscali previsti dalla nuova normativa sul terzo settore. Già dal 1 gennaio 2018 era possibile usufruire di [detrazioni o deduzioni dal proprio reddito](#) in caso di erogazioni in denaro. L'art 83 del D. Lgs. 117/17 (Codice del Terzo Settore) prevede analoghe agevolazioni alle persone fisiche o giuridiche anche in caso di donazioni in natura ma, per renderle operative, era necessaria l'emanazione di un apposito Decreto. Le modalità sono state finalmente definite col decreto del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali del 28 novembre 2019 pubblicato nella [Gazzetta Ufficiale n. 24 del 30 gennaio 2020](#).

# Comune di TORINO

Divisione Risorse Finanziarie

n. ord. 40  
2019 00839/013

CITTÀ DI TORINO

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE 25 MARZO 2019

(proposta dalla G.C. 11 marzo 2019)

[http://www.comune.torino.it/consiglio/documenti1/atti/testi/2019\\_00839.pdf](http://www.comune.torino.it/consiglio/documenti1/atti/testi/2019_00839.pdf)

**RIDUZIONE TASSA RIFIUTI Legge 166-2016**

**per le Utenze non Domestiche che donano le eccedenze**

# REGIONE LOMBARDIA

## Rapporto finale del progetto "Reti di collaborazione contro lo spreco alimentare"

### Oltre la legge nazionale

### Agevolazioni che premiano tutti gli attori della devoluzione

- GDO che donano
- **Enti no profit che ritirano e destinano a finalità sociali**
- Comuni che risparmiano, grazie ai mancati costi di smaltimento del devoluto



**TARI strumento eco-fiscale si fa carico della prevenzione dei rifiuti orienta i comportamenti, incentivando la devoluzione**

OBBIETTIVO principale dell'Analisi Costi Benefici (ACB) è stato quello di evidenziare che le **donazioni alimentari da parte della GDO** danno luogo ad un risultato **'win-win-win'**, tale cioè da generare **guadagni netti ambientali, economici e sociali** sia nel complesso sia, potenzialmente, **per tutti gli attori della devoluzione**

<http://www.lifefoodwastestandup.eu/it>

## **FOOD.WASTE.STANDUP**

**PROTOCOLLO SIGLATO** TRA Regione Piemonte,  
Federalimentare, Federdistribuzione, Fondazione Banco  
Alimentare Onlus e Unione  
Nazionale Consumatori.

**PER FAVORIRE LE DONAZIONI LUNGO LA FILIERA PRODUTTIVA  
E DISTRIBUTIVA**

**FOOD.WASTE.STANDUP:**  
*il primo progetto di filiera  
contro lo spreco alimentare  
in favore delle donazioni*

FEDERDISTRIBUZIONE  
LE AZIENDE DELLA DISTRIBUZIONE MODERNA

 REGIONE  
PIEMONTE

### **INVITO**

Se lo spreco zero è un'utopia  
ridurre le eccedenze e aumentare le donazioni  
è un obiettivo possibile

*Presentazione del Progetto Life-Food.Waste.StandUp*

Torino - Via Principe Amedeo, 17  
(Sala A)

6 giugno 2018 - Ore 10.00

[http://www.regione.piemonte.it/cgi-bin/ufstampa/comunicati/dettaglio\\_agenzia.cgi?id=19848](http://www.regione.piemonte.it/cgi-bin/ufstampa/comunicati/dettaglio_agenzia.cgi?id=19848)

## RIFORMA DEL CODICE DEL TERZO SETTORE

**Art. 19 DL. VO 117-2017**

Promozione della cultura del volontariato

### **Le amministrazioni pubbliche**

di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, nei limiti delle risorse disponibili,

**promuovono la cultura del volontariato**  
**in particolare tra i giovani**

anche attraverso apposite iniziative da svolgere nell'ambito delle strutture e delle attività scolastiche, **universitarie ed extrauniversitarie**, valorizzando le diverse esperienze ed espressioni di volontariato,

anche **attraverso il coinvolgimento delle organizzazioni di volontariato** e di altri enti del Terzo settore nelle attività di sensibilizzazione e di promozione.

[https://www.iss.it/documents/20126/0/Rapporto+ISS+COVID-19+n.+17\\_2020+alimenti.pdf/658c326d-e09b-07b1-5684](https://www.iss.it/documents/20126/0/Rapporto+ISS+COVID-19+n.+17_2020+alimenti.pdf/658c326d-e09b-07b1-5684)



**Nessuna evidenza  
di rischio da alimenti**

Ma il virus permane sulla cute,  
mucose e superfici:  
**rispetto**  
delle misure igieniche

# **BUONE PRATICHE PER IL RECUPERO DELLE ECCEDEXENZE**



## LINEE GUIDA PER LA CORRETTA PREPARAZIONE DELLE CONSERVE ALIMENTARI IN AMBITO DOMESTICO

**L'Italia è uno dei Paesi europei con il maggior tasso di incidenza del botulismo alimentare**

L'Italia è uno dei Paesi europei con il maggior tasso di incidenza del botulismo alimentare.



**Dal 1986 al 30 settembre 2022 sono stati confermati in laboratorio 406 incidenti di botulismo che hanno coinvolto 599 persone.**



<https://www.bancofarmaceutico.org/>

**PER IL RECUPERO DEI FARMACI**

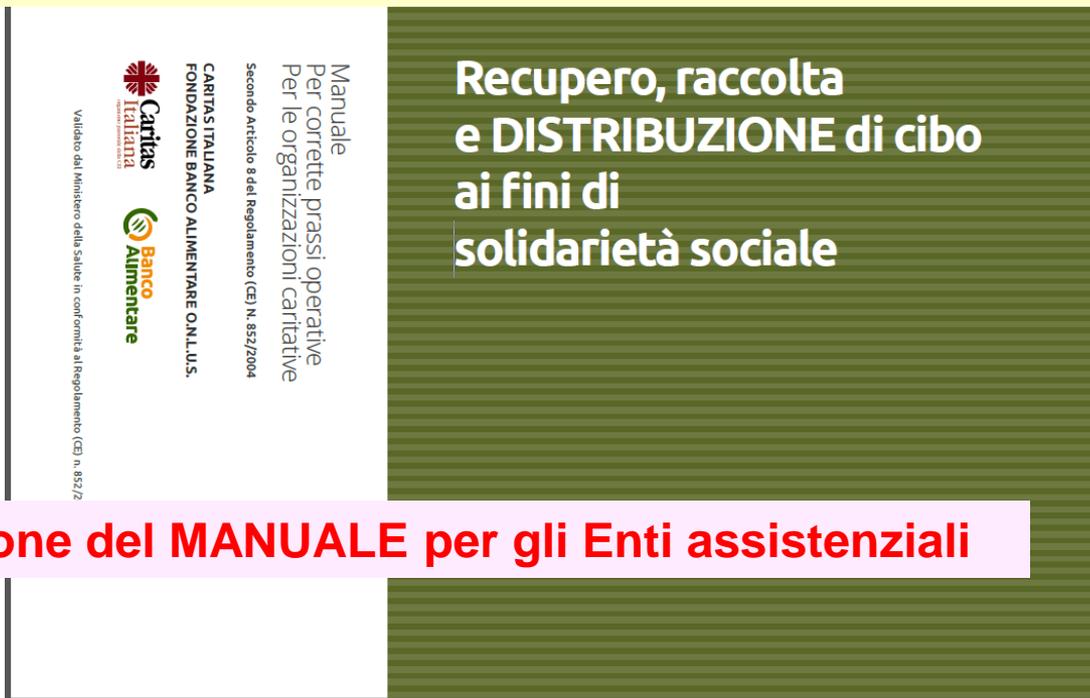


**ASSOCIAZIONE  
BANCO  
FARMACEUTICO  
TORINO ONLUS**



**In ITALIA** 2 marzo 2016

**Il Ministero della Salute ha validato ai sensi del Reg. 852/2004  
il Manuale per le corrette prassi operative  
di Fondazione Banco Alimentare ONLUS e la Caritas Italiana**



**Presentazione del MANUALE per gli Enti assistenziali**

[http://www.salute.gov.it/portale/news/p3\\_2\\_1\\_1\\_1.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=dalministero&id=2474](http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_1_1.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=dalministero&id=2474)  
[http://www.salute.gov.it/portale/news/p3\\_2\\_2\\_1\\_1.jsp?lingua=italiano&menu=eventi&p=daeunti&id=421](http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_2_1_1.jsp?lingua=italiano&menu=eventi&p=daeunti&id=421)

# MANUALE PER IL RECUPERO ULSS VERONA

[https://sian.aulss9.veneto.it/index.cfm?action=mys.news&news\\_id=481](https://sian.aulss9.veneto.it/index.cfm?action=mys.news&news_id=481)



**È un manuale predisposto da una Autorità competente locale per la sicurezza alimentare, SIAN Verona.**

REGIONE DEL VENETO  
ULSS9 SCALIGERA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
SIAN

Seguici su f t i  
Blog | Video | Faq | Newsletter

I NOSTRI SERVIZI AREE TEMATICHE MODULISTICA LEGISLAZIONE MANUALI SEDI E CONTATTI

Ricerca nel sito  
Testo da cercare [Cerca]

Tag cloud  
Celiachia Compagnia senza glutine

Home > Archivio News > Manuale di buone prassi operative per la gestione del recupero delle eccedenze alimentari

## Manuale di buone prassi operative per la gestione del recupero delle eccedenze alimentari

Per prevenire gli sprechi di alimenti anche la Commissione Europea suggerisce, in presenza di eccedenze, la loro redistribuzione per l'alimentazione umana

*Pubblicato il venerdì 21 Settembre 2018*

Per prevenire gli sprechi di alimenti anche la Commissione Europea suggerisce, in presenza di eccedenze, la loro redistribuzione per l'alimentazione umana

Il SIAN dell'ULSS 9 Scaligera nell'ambito del progetto "R.EDU.CE" (Ricerca, EDUcazione, ComunicazióE: un approccio integrato per la prevenzione degli sprechi alimentari), sostenuto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, ha elaborato un manuale di buone prassi operative per la gestione del recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari.

Il manuale è stato realizzato come strumento operativo per donatori e donatori e può essere fruito per singoli argomenti di interesse distinti per capitoli e per tabelle.

## MANUALE DI BUONE PRASSI OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

**Può essere un utile punto di riferimento Per rendere omogenee le linee di indirizzo sul recupero**

**Contiene numerosi esempi pratici  
Tabelle riassuntive  
Fotografie esplicative**

## MANUALE PER IL RECUPERO ULSS VERONA

### 7.1.5- Zona/locale preparazione pacchi alimentari



Si raccomanda che gli alimenti recuperati preparati per la distribuzione siano stoccati non a diretto contatto con il pavimento e protetti da eventuali inquinamenti/contaminazioni utilizzando contenitori chiusi idonei al contatto con alimenti.

### 7.1.7- Mensa- zona distribuzione pacchi alimentari



Si raccomanda che i locali adibiti a mensa siano adeguatamente riscaldati, ben areati e illuminati, con pavimentazione impermeabile, lavabile e disinfettabile.

# **I PRODOTTI A TMC SUPERATO**

**tempo minimo di conservazione-  
conserve, surgelati, latte UHT,  
ecc.**

**NON SONO PERICOLOSI....**

# E' POSSIBILE DISTRIBUIRE DERRATE ALIMENTARI CON TMC RAGGIUNTO O SUPERATO

## CAPITOLO 7.3.4 DEL MANUALE

Es.  
**LATTE UHT**

**6 MESI  
DOPO  
LA DATA  
INDICATA SULLA  
CONFEZIONE**

Categoria prodotto	Intervallo di consumo consigliato	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 irrancimento.
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 irrancimento della parte grassa.

# LATTE, PERCHÈ SPRECARLO?

2 OTTOBRE 2019

SHARE:



Quando il cibo viene perso o sprecato, vengono sprecate anche le risorse naturali utilizzate per la catena di approvvigionamento: terreni, nutrienti, fertilizzanti, energia e acqua. Ogni successivo passaggio della catena aggiunge risorse ed emissioni, per cui il cibo sprecato a livello di somministrazione e consumo produce il più elevato impatto ambientale influenzando sui cambiamenti climatici.

Il Vice Presidente SIMeVeP affronta la questione con riferimento al latte, con un [contributo pubblicato su "La Settimana Veterinaria"](#).

e a proposito di  
data di scadenza ?

- Gli attuali parametri produttivi del latte garantiscono la scadenza del latte fino a **8 giorni dalla pastorizzazione**
- La Legge italiana 204/2004 impone la scadenza a **6 giorni**
- Il **Regolamento comunitario 1169/2011** prevede che sia il produttore a decidere (con dati scientifici dimostrabili –studi di shelf life) la **durabilità e quindi la scadenza dei prodotti**

<https://www.veterinariapreventiva.it/simevep/spreco-alimentare/latte-perche-sprecarlo>

## Come lavarsi le mani con acqua e sapone?

**LAVA LE MANI CON ACQUA E SAPONE, SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE! ALTRIMENTI, SCEGLI LA SOLUZIONE ALCOLICA!**

Durata dell'intera procedura: **40-60 secondi**



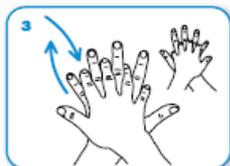
0 Bagna le mani con l'acqua



1 applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani



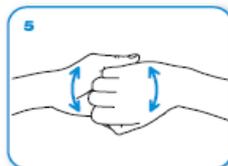
2 friziona le mani palmo contro palmo



3 il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



4 palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



5 dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



6 frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



7 frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



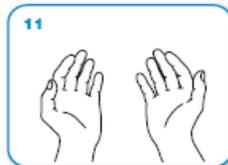
8 Risciacqua le mani con l'acqua



9 asciugua accuratamente con una salvietta monouso



10 usa la salvietta per chiudere il rubinetto



11 ...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.

# PER QUANTO TEMPO devo lavarmi le mani ?

Tempo minimo  
canzoncina «Tanti auguri»

*Tanti auguri a te,  
tanti auguri a te  
Tanti auguri  
Salmonella  
Tanti auguri a te...*





## 1. PULIZIA COSTANTE

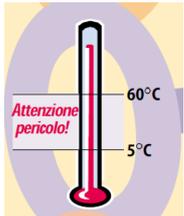
**OMS  
5 PUNTI CHIAVE  
PER ALIMENTI SICURI**



## 2. TENETE SEPARATI I CIBI COTTI DAI CIBI CRUDI



## 3. FATE CUOCERE BENE GLI ALIMENTI > 70°



## 4. TENETE GLI ALIMENTI ALLA GIUSTA TEMPERATURA



## 5. UTILIZZATE SOLO ACQUA E MATERIE PRIME SICURE

# Etichette: come verificarle?

## Cofanetto "Ecco perchè mangi sicuro"



**Titolo:** Cofanetto "Ecco perchè mangi sicuro"

**Sommario:** Il Ministero della salute in collaborazione con l'Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, ha prodotto una collana di opuscoli dedicata alle tematiche connesse alla nutrizione, compresa la sicurezza alimentare. La collana fornisce uno strumento corretto sul piano scientifico e di semplice lettura a tutti i consumatori

**Anno di pubblicazione:** 2015

- > Opuscolo - **Ecco perchè mangi uova sicure** (PDF 7.72 Mb)
- > Opuscolo - **Ecco perchè mangi pesce sicuro** (PDF 10.99 Mb)
- > Opuscolo - **Ecco perchè mangi carne sicura** (PDF 8.48 Mb)
- > Opuscolo - **Ecco perchè mangi latte sicuro** (PDF 9.27 Mb)
- > Opuscolo - **Ecco perchè mangi miele sicuro** (PDF 7.28 Mb)



A.S.L. TO5  
Azienda Sanitaria Locale  
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino



REGIONE  
PIEMONTE

Home

Progetto

Dove Siamo

Contattaci

Chi Siamo



Questionario

Blog sicurezzanelpiatto

Risposte degli esperti

Iscrizione alla Newsletter

Documenti



28 gennaio 2019

Motore di ricerca

Google Ricerca personalizzè

Cerca

Allerte alimentari

Etichettatura

Notizie dal mondo

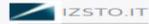




# UBO Chiedi all'esperto



IZSalimenTO

<a href="#">HOME</a>	<a href="#">CHI SIAMO</a>	<a href="#">LA SPESA</a>	<a href="#">CONSERVAZIONE CIBI</a>	<a href="#">SICUREZZA ALIMENTI</a>	 IZSTO.IT	<input type="text" value="search..."/>
----------------------	---------------------------	--------------------------	------------------------------------	------------------------------------	--	--



			
Bevande (inclusi infusi e caffè)	Carni & Derivati, Selvaggina	Condimenti	Conserve e semiconservate
			
Contenitori per alimenti	Latte e prodotti derivati	Miele	Prodotti da forno
			

# **ESEMPI CONCRETI DAL TERRITORIO**

SLIDE gentilmente concessa da presentazione di  
**EMANUELA BARBANO** Presidente  
[torino@equoevento.org](mailto:torino@equoevento.org) 347/8753144

**IN ITALIA**

**TORINO**

## EQUOEVENTO TORINO

A GENNAIO 2016 APRE LA SEDE  
DI EQUOEVENTO A TORINO,  
FONDATA DA QUATTRO AMICHE  
E RESO POSSIBILE GRAZIE AL CONTRIBUTO  
DI COMPAGNIA DI SAN PAOLO  
NELL'AMBITO DEL BANDO  
"FATTO PER BENE".



**EQUOEVENTO ONLUS**

**Recuperano alimenti dagli eventi:  
catering, cerimonie, concerti, ecc.**

Spagnolo | Francese | Italiano | Inglese

Chi siamo | Diventa un volontario | Contatti

☎ lun-ven: 10:00-12:00; 15:00-17:00 +39 8411477 ✉ info@equoevento.org

 equoevento ONLUS

Ricerca... 🔍

f 📷 📺 📧 ⌂ HOME MISSION DONAZIONI NOTIZIE DICONO DI NOI VOLONTARI CONTATTI KARMA STORE

Recuperiamo il cibo dagli eventi

Doniamo le eccedenze alimentari a enti caritatevoli, case famiglia, poveri e bisognosi.

LA NOSTRA MISSIONE



# NEL MEDITERRANEO



## Recupero di cibo non servito dalle navi Costa Crociera

<http://www.bancoalimentare.it/it/costa-crociere-e-banco-alimentare>



**ALESSANDRIA**

# **MENSA CARITAS** recupera pane da vari forni



Tra questi IL FORNO di Canepa  
dove ogni giorno vengono recuperati

**50-60 chili di pane al  
giorno**



# Linee guida Ministero della Salute per recupero dalle mense



*Ministero della Salute*

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA  
NUTRIZIONE - Uff. 5 - Nutrizione e informazione ai consumatori

*“Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di  
mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali  
e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo  
spreco connesso alla somministrazione degli  
alimenti”*

**per il recupero dei  
pasti non erogati**

**dalle mense  
ospedaliere,  
scolastiche, aziendali,  
sociali e di comunità**

**IN ITALIA**

**Quantitativi di cibo raccolto e donato nell'anno scolastico 2017/18  
e nei primi 5 mesi dell'anno scolastico 2018/19**

**13036 PORZIONI** recuperate e **DISTRIBUITE**

Kg di cibo recuperato dal 17 settembre 2017 al 25 gennaio 2019						TOTALE KG CONSEGNATI
776,51	TOTALE KG PRIMO PIATTO CONSEGNATE					
154,71	TOTALE KG SECONDO PIATTO CONSEGNATE					
431,73	TOTALE KG CONTORNO CONSEGNATO				<b>2323,95</b>	
961	TOTALE KG PANE CONSEGNATI					
Nr di porzioni ridistribuite dal 17 settembre 2017 al 25 gennaio 2019						TOTALE PORZIONI DISTRIBUITE
5827	TOTALE RAZIONI PRIMO PIATTO CONSEGNATE					
2337	TOTALE RAZIONI SECONDO PIATTO CONSEGNATE					
3911	TOTALE RAZIONI CONTORNO CONSEGNATO				<b>13036</b>	

# «PROTOCOLLO D'INTESA PER IL RECUPERO» del Comune di Vercelli



## VERCELLI

### PROTOCOLLO DI INTESA

PER L'ISTITUZIONE DEL TAVOLO INTERISTITUZIONALE PER IL RECUPERO DELLE  
ECCEDENZE E LA LOTTA ALLO SPRECO  
TRA

COMUNE DI VERCELLI – Settore Politiche Sociali e Sicurezza Territoriale - nella persona del Sindaco Pro-tempore Prof.ssa Maura Forte – C.F. Ente 00355580028  
E  
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI VERCELLI – ASL VC – C.F. 01811110020, nella persona del Legale Rappresentante: Chiara SERPIERI;  
ASCOM CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA DI VERCELLI, C. F. 80004400026, nella persona del Legale Rappresentante: Antonio BISCEGLIA;  
ASSOCIAZIONE “CENTRO DI ACCOGLIENZA NOTTURNA SANTA TERESA”, C.F. 94015990024, nella persona del Legale Rappresentante: Carlo GRECO;  
ASSOCIAZIONE “DON LUIGI DELL'ARAVECCHIA” ONLUS, C.F. 01449050028, nella persona del Legale Rappresentante: Grazia CAVEZZALE  
ASSOCIAZIONE “GRUPPI DI VOLONTARIATO VINCENZIANO” ONLUS – C.F. 94017590020, nella persona del Legale Rappresentante: Cristina BAY DELLEANI;  
ASSOCIAZIONE “NOI CON VOI” ONLUS – C. F. 94036230020, nella persona del Legale Rappresentante: José Patrizio MAGGIONI;  
AZIENDA FARMACEUTICA MUNICIPALIZZATA VERCELLI, C. F. 94005240026, nella persona del Legale Rappresentante: Silvano ARDIZZONE;  
BANCO ALIMENTARE DEL PIEMONTE ONLUS, C. F. 97551700012, nella persona del Legale Rappresentante: Salvatore COLLARNO;  
CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI BIELLA E VERCELLI, C.F. 02613520028, nella persona del Legale Rappresentante Alessandro CICCIONI;  
CTV CENTRO TERRITORIALE PER IL VOLONTARIATO VERCELLI – BIELLA – C.F. 90037610020, nella persona del Legale Rappresentante: Andrea PISTONO;  
CONFESERCENTI VERCELLI, C.F. 80013660024, nella persona del Legale Rappresentante: Gian Mario FERRARIS, delegata alla firma: Germana FIORENTINO;  
SSC SRL IPERMERCATO CARREFOUR DI VERCELLI, C.F. 08652300156, nella persona del Procuratore speciale: Massimiliano GAIA;  
MINISTERO DELLA SALUTE - U.V.A.C. P.I.F. Piemonte Valle d'Aosta – C.F. 97510230010, nella persona del Legale Rappresentante: Gabriele DE SANTIS;  
OSVER ONLUS VERCELLI, C. F. 94029360024, nella persona del Legale Rappresentante: Anselmo VITTONI;  
NOVACOOP S.C. DI VERCELLI – C.F. e P.I. 01314250034, nella persona del Legale Rappresentante: Ernesto DALLE RIVE  
S.I.Me.Ve.P. – C.F. 06950021003, nella persona del Legale Rappresentante: Antonio SORICE;  
UNIONE INDUSTRIALE DEL VERCELLESE E DELLA VALSESIA – C.F. 94016320023, nella persona del Legale Rappresentante: Giorgio COTTURA – delegato alla firma: Carlo MEZZANO;

E' previsto l'inserimento di ulteriori soggetti pubblici e privati coinvolti sul tema oggetto del presente protocollo, nel corso dello stesso.

VISTA la Risoluzione del Parlamento Europeo del 19 gennaio 2012 su “come evitare lo spreco di alimenti: strategia per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE” che assume quale

ISTITUZIONE di un  
PROTOCOLLO D'INTESA  
tra  
COMUNE DI VERCELLI e  
AUTORITA' COMPETENTI,  
ASSOCIAZIONI  
ESERCENTI,  
ENTI DI VOLONTARIATO



# VERCELLI

il recupero  
del pesce fresco



## PROTOCOLLO D'INTESA

**TRA LA DITTA MAVI PESCA S.R.L. E L' ASSOCIAZIONE "NOI CON VOI" ONLUS PER IL RECUPERO DELL'INVENDUTO AI SENSI DELLA LEGGE 19 AGOSTO 2016, n. 166**

Visto lo studio della FAO<sup>1</sup> "Global Food Losses and Food Waste" sulle perdite e gli sprechi alimentari a livello mondiale del 2011,

Viste le Risoluzioni del Parlamento europeo, Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012<sup>2</sup> su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE (2011/2175(INI)) Risoluzione del Parlamento europeo del 16 maggio 2017<sup>3</sup> sull'iniziativa sull'efficienza sotto il profilo risorse: ridurre lo spreco alimentare, migliorare la sicurezza alimentare (2016/2223(INI))

Vista la Relazione della Corte dei Conti europea<sup>4</sup> del 10 novembre 2016, "Lotta allo spreco di alimenti un'opportunità per l'UE di migliorare, sotto il profilo delle risorse, l'efficienza della filiera alimentare"

Visto il rapporto FAO<sup>5</sup> "Lo Stato Mondiale della Pesca e dell'Acquacoltura" del 7 luglio 2016

Considerato che, dagli studi di valutazione scientifica riportati nei documenti sopra evidenziati, risulta che lo spreco di alimenti a livello mondiale ed europeo è da anni ormai una grave emergenza di Salute pubblica per le persone, gli animali e l'ambiente

ed all'aumento dello spreco negli anni, si affianca in modo sempre più evidente la scarsità delle risorse, le quali, in particolare, quelle ittiche (di cui si attesta una perdita intorno al 35% lungo tutta la filiera distributiva)

Considerata la Legge 19 agosto 2016, n. 166 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi" che prevede la cessione di "eccedenze alimentari" a "soggetti donatari" così come definiti all'art.2 lettera c) e b)

Preso atto del PROTOCOLLO DI INTESA PER L'ISTITUZIONE DEL TAVOLO INTERISTITUZIONALE PER IL RECUPERO DELLE ECCEDENZE E LA LOTTA ALLO SPRECO del Comune di Vercelli, sottoscritto dall'associazione NOI CON VOI



# PROTOCOLLO d'INTESA per il recupero dei prodotti DELLA PESCA invenduti

da novembre 2017 a giugno 2018  
**137,78** kg di prodotti recuperati

## **FRIDOCKS - MAGAZZINI GENERALI E FRIGORIFERI** **Pozzolo Formigaro-Alessandria**

### **LA LOGISTICA**



da circa **20 anni**  
Fridocks offre gratuitamente i propri magazzini  
per lo stoccaggio di prodotti di **Banco alimentare**

Raccolgono prodotti  
sia da clienti Fridocks  
sia da altre ditte  
e li stoccano per conto di Banco alimentare

**biscotti, marmellata, gelati, yogurt, budini, formaggi, pasta, pelati, zucchero, latte, ecc.**

**Dr. Federico Marsi rappres. leg. Fridocks :**

*«facendo parte del Consiglio Direttivo del Banco Alimentare di Novi Ligure  
ho potuto apprezzare l'impegno e la disponibilità di centinaia di volontari  
che ogni giorno preparano ed organizzano la distribuzione dei prodotti»*



# **GLI OBBIETTIVI DA RAGGIUNGERE ....**

# Spreco alimentare in ITALIA

recuperato **solo il 9%** delle eccedenze

2015- STUDIO DEL POLITECNICO DI MILANO

In Italia ogni anno si sprecono oltre

**5,1 milioni**

di tonnellate di alimenti,  
mentre se ne recuperano solo

**480mila tonn.**

pari al **9%** delle eccedenze



Paola Garrone

Marco Melacini

Alessandro Perego

SURPLUS  
FOOD  
MANAGEMENT  
AGAINST  
FOOD  
WASTE

Il recupero delle eccedenze alimentari. Dalle parole ai fatti.

**Anna Lisa Ferraris** *medico veterinario*

MINISTERO DELLA SALUTE UVAC/PCF Piemonte e Valle d'Aosta

[a.ferraris@sanita.it](mailto:a.ferraris@sanita.it)

[scallops8@gmail.com](mailto:scallops8@gmail.com)

cell. 329/0646739

**GRAZIE PER  
L'ATTENZIONE**



Torte della tradizione popolare  
con il pane di segale di recupero  
per la Festa di San Gottardo a Colloro  
Parco Nazionale Val Grande (VCO)