

i primi positivi effetti della legge antispreco

di Umberto Marchi

In vigore dal 14 settembre, la Legge sugli sprechi alimentari (166/2016) sta già producendo i suoi primi, positivi effetti anche grazie alle sinergie tra industria, Grande Distribuzione Organizzata e consumatori, uniti nel progetto "Life-Food", ora potenziato e integrato con la normativa. E non mancano esempi da seguire, come il caso di Carrefour.

20
GSA
DICEMBRE
2016

Tecnicamente si chiamano "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi". Ma più in sintesi la legge 19 agosto 2016, n. 166, uscita sulla Gazzetta Ufficiale n. 202 del 30 agosto scorso ed entrata in vigore il 14 settembre, è già stata ribattezzata "legge sugli sprechi alimentari". Una nuova normativa che giunge in un momento quanto mai opportuno: infatti, numeri alla mano, nel mondo si spreca tanto, troppo cibo che per molte persone, in diversi angoli del pianeta, potrebbe significare la vita.



Un "mondo di sprechi"

Secondo un recente rapporto della Fao (l'interessante e articolato studio *Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources*), ogni anno almeno 1,3 miliardi di tonnellate di cibo vengono sprecate nel mondo: il che significa, in altre parole, che un terzo della produzione alimentare mondiale finisce direttamente nella spazzatura, con una perdita economica di circa 2mila miliardi di euro. Decisamente troppo. L'Italia non è certo priva di responsabilità, anzi: nel Bel Paese – tra sprechi ed eccedenze – vengono buttati via, ogni anno, alimenti per un valore di circa 12,6 miliardi di euro, sprigionando nell'ambiente 24,5 milioni di tonnellate di CO₂. L'Italia, tuttavia, è capofila – almeno nel Vecchio continente – nel cercare di porre rimedio al problema. Infatti è il primo paese dell'Unione europea ad essersi dotato di una legge per combattere lo spreco trasformandolo in solidarietà, dando quindi sostegno all'economia circolare e del dono.

La legge "antispreco" e il progetto "Life – Food. Waste. Stand Up"

E qui entrano in scena due elementi, fra loro correlati. Il primo, cui accennavamo sopra, è la legge 166/16 "antispreco alimentare". Il secondo è il progetto di sensibilizzazione "Life – Food. Waste. StandUp", partito ancor prima della legge ma entrato a regime a novembre su iniziativa di Federalimentare, Federdistribuzione, Fondazione Banco Alimentare Onlus e Unione Nazionale Consumatori.



La nuova legge: più semplici le cessioni gratuite

Ma andiamo con ordine: la legge 166 è un intervento legislativo mirato a favorire, a fini di solidarietà sociale, il recupero e la donazione di beni alimentari, farmaceutici ed altri prodotti in favore di soggetti che operano senza scopo di lucro. Innanzitutto si prevede una semplificazione burocratica per la donazione, fermo quanto già previsto nella Legge di stabilità per il 2016 che ha innalzato da 5mila a 15mila euro il limite di costo per l'esonero della comunicazione preventiva delle cessioni gratuite.

Le nuove definizioni

Viene rivisto anche il quadro definitorio. In particolare, la nuova legge definisce come "spreco alimentare" *l'insieme dei prodotti scartati dalla catena agroalimentare ancora consumabili, pertanto destinabili al consumo e che sarebbero destinati a essere smaltiti come rifiuti*, e come "eccedenze alimentari" *i prodotti alimentari che, fermo restando il mantenimento dei requisiti di igiene e sicurezza, rimangono invenduti per varie cause (motivi commerciali/estetici, prodotti aventi*



scadenza ravvicinata, etc). Per limitare lo spreco alimentare, la legge distingue il termine minimo di conservazione – inteso come la data fino alla quale un prodotto conserva le sue proprietà specifiche – dalla data di scadenza – oltre la quale gli alimenti sono considerati a rischio. A questo proposito, la cessione gratuita di eccedenze alimentari viene consentita anche oltre il termine minimo di conservazione, purché siano garantite l'integrità dell'imballaggio ed idonee condizioni di conservazione. Insomma, si possono cedere alimenti anche oltre scadenza a patto che ne vengano garantiti – sia da coloro che donano il prodotto, sia dalle organizzazioni che lo distribuiscono – un corretto stato di conservazione, trasporto, deposito ed utilizzo.

Si prevedono Linee-guida ministeriali

La legge prevede anche le diverse destinazioni del cibo donato: infatti le cessioni gratuite di eccedenze alimentari da parte degli operatori del settore alimentare devono essere destinate in via prioritaria al consumo degli indigenti, mentre le eccedenze non più

idonee al consumo possono essere cedute per il sostegno vitale di animali e per altre destinazioni, come il compostaggio. La cessione riguarda anche la panificazione, i cui prodotti finiti possono essere donati a soggetti che poi li distribuiscono agli indigenti entro le ventiquattro ore successive alla produzione. La legge inoltre, segnala che il Ministero della Salute potrà emanare linee guida per gli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti.

Previsti benefici fiscali

Sono infine previsti benefici fiscali per chi cede a titolo gratuito prodotti alimentari ad indigenti. Infatti per incentivare chi dona agli indigenti i Comuni possono applicare una riduzione della TARI proporzionata alla quantità, debitamente certificata, dei beni e dei prodotti ritirati dalla vendita ed oggetto della donazione. Il Legislatore italiano ha dunque disciplinato la materia della lotta allo spreco alimentare in funzione solidaristica attraverso incentivi e semplificazione burocratica, privando la normativa in commento di qualsiasi apparato sanzionatorio. In questo senso l'Italia ha scelto una strada in parte diversa da quella di altri Stati che, come ad esempio la Francia, hanno optato per la linea dura nei confronti di chi non cede gratuitamente le proprie eccedenze (al di là delle Alpi si rischiano fino a 75mila euro di sanzioni e fino a 2 anni di reclusione).

Un progetto, tante importanti sinergie

Ma non è tutto: nel frattempo, infatti, è entrato a regime, integrandosi con le disposizioni di legge, il progetto Life-Food.Waste.Stand Up, che mira alla sensibilizzazione in materia di prevenzione degli sprechi alimentari e gestione delle eccedenze lungo la filiera, al fine di aumentare il loro recupero e incrementare le donazioni. Il progetto

prevede innanzitutto, a partire dal prossimo gennaio, una intensa campagna di sensibilizzazione e informazione diffusa su tutto il territorio nazionale tagliata sui tre target individuati (imprese agro alimentari, della distribuzione e consumatori) e supportata dall'esperienza della Fondazione Banco Alimentare Onlus.

20mila imprese, 12mila punti vendita e 500mila consumatori

Si punta al coinvolgimento di circa 20mila imprese italiane agroalimentari, 12mila punti vendita (diretti e in franchising) e 500mila consumatori nella campagna di sensibilizzazione anti-spreco alimentare per: diffondere informazioni e modelli per la gestione eccedenze alimentari a circa 200mila imprese alimentari europee; formare almeno 200 aziende agroalimentari e 65 aziende della GDO sulle procedure di donazione e gestione delle eccedenze. Inoltre saranno attivati 59 info-point "antispreco" per i consumatori in altrettante città di 15 regioni italiane. Per il Ministro delle politiche agricole **Maurizio Martina**, "il nostro Paese si riconferma protagonista nella lotta allo spreco alimentare e alla guida di un progetto sperimentale virtuoso che dà concretezza all'eredità che abbiamo raccolto da Expo". L'obiettivo di riuscire a recuperare 1 milione di tonnellate di cibo e distribuirle a chi ne ha bisogno è sempre più possibile, considerando anche che "la legge interviene a valle, cercando di intercettare le eccedenze alimentari prima che diventino spreco per destinarle alla solidarietà sociale", ha precisato l'on. **Maria Chiara Gadda**, relatrice della legge 166/2016, che ha sottolineato l'importanza di costruire una rete fra i protagonisti della filiera. "A monte – ha ricordato – bisogna agire sul fronte della prevenzione e questo progetto centra l'obiettivo, seguendo i principi della corretta economia circolare". Il presidente di Federalimentare, **Luigi Scordamaglia**, ha messo l'accento

Le iniziative antispreco



Ecco alcune delle iniziative antispreco messe in atto da Carrefour: storica collaborazione con il Banco alimentare per la donazione. Nel 2015 sono stati donati da Carrefour in Italia più 660 tonnellate di cibo; revisione dei processi di riordino, introduzione di tecnologie per riordino automatico e revisione dei tempi che intercorrono tra l'ordine e la consegna a punto di vendita per consentire di effettuare gli ordini sulla base di quanto effettivamente venduto; controllo rigoroso dello stock di deposito e di punto di vendita e dei dati di invenduto; revisione degli spazi espositivi e degli assortimenti e, in collaborazione con i fornitori, degli imballi e delle pezzature dei prodotti esposti per ridurre gli sprechi sia a livello di punto di vendita che presso i consumatori finali.

sul tema dello snellimento e della semplificazione: "Il principale merito della legge è quello di aver semplificato e reso conveniente per le imprese donare", e aggiunge che la battaglia allo

spreco alimentare non si può vincere combattendo da soli: "Questa straordinaria iniziativa di filiera, per la prima volta, riunisce gli attori chiave della catena in un progetto di altissimo valo-



re sociale ed ambientale". Pienamente in linea anche il segretario generale di Unione Nazionale Consumatori, **Massimiliano Dona**, per il quale "solo con una grande alleanza tra chi produce, vende e consuma è possibile vincere la sfida agli sprechi alimentari".

La case history virtuosa di Carrefour

Intanto c'è già chi ha recepito il messaggio, e sta mettendo in atto iniziative virtuose volte proprio a ridurre gli sprechi. E' il caso di una grande catena come Carrefour, che si impegna ormai da anni mettendo in atto una serie di iniziative per ridurre l'impatto delle proprie attività sull'ambiente naturale. Gli ambiti di intervento riguardano gestione dei rifiuti e la prevenzione e riduzione degli sprechi, unito all'efficienza energetica e la riduzione di CO₂. Per la prevenzione e riduzione dello spreco alimentare, dal 2014 Carrefour ha creato un team, il Comitato Anti Demarque Carrefour Italia, completamente dedicato alla revisione e al miglioramento dei flussi aziendali per combattere lo spreco del cibo, ottenendo ottimi risultati che hanno portato a una riduzione progressiva degli sprechi. In ambito di risultati, durante il primo semestre 2016 rispetto a quello del 2015, il recupero in quantità, nel solo settore dei prodotti freschi, è stato di oltre 180 tonnellate. Fra le iniziative (vedi box), oltre a collaborazioni e miglioramento del processo di riordino, ne troviamo diverse legate alla formazione degli addetti, alla revisione degli spazi espositivi, buone pratiche di gestione e conservazione dei cibi, controlli rigorosi.