## **SPRECO ALIMENTARE**

Legge 166/2016 Con la nuova norma è premiato chi non butta il cibo

## Fidenza scende in campo contro gli sprechi alimentari L'obiettivo: un modello virtuoso sociale e ambientale

Il Vicesindaco Castellani: "Così promuoveremo il riuso e il riciclo delle eccedenze"

In Europa il 50% di cibo sano

e ancora commestibile si perde lungo la catena

agroalimentare trasformandosi in rifiuti.

Entro il 2020 i rifiuti aumenteranno del 40%

raggiungendo 126 milioni di tonnellate di cibo

sprecato ancora

utilizzabile



Il Vicesindaco Giancarlo Castellani

Fidenza si schiera contro gli sprechi alimentari e si sta attivando per fare della nuova legge "per la limitazione degli sprechi, l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità ambientale" (Legge 19 agosto 2016 n.166) lo strumento per creare un modello virtuoso per donare le eccedenze alimen-

tari ai bisognosi e promuovere il riuso e il riciclo dei prodotti. obiettivi della nuova legge antisprechi sono quelli di favorire il recupero e la donazione delle eccedenze a scopo solidale e sociale, destinandole ai poveri e ai bisognosi; cercare di limitare l'impatto negativo sull'ambiente e sulle

risorse naturali promuovendo il riuso e il riciclo dei prodotti; contribuire al raggiungimento degli obiettivi stabiliti dal Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti e dello spreco alimentare. Infine si vogliono investire energie sull'attività di ricerca, informazione e sensibilizzazione delle istituzioni e dei consumatori, soprattutto i più giovani.

premia chi non butta e incentiva la riduzione degli sprechi per ciascuna fase di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione dei prodotti alimentari, agroalimentari e farmaceutici. Le norme introdotte hanno sicura-

> mente una grande valenza sociale, perché la loro applicazione permette di incrementare in modo decisivo la donazione di cibo e farmaci ai bisognosi, ma anche a livello ambientale i risultati saranno notevoli; la normativa, infatti, incentiva il riuso e il riciclo dei prodotti. Pensiamo che solo in Europa circa il

50% del cibo sano e commestibile si perde lungo la catena agroalimentare, trasformandosi in rifiuti. Si stima che entro il 2020 i rifiuti alimentari aumenteranno del 40%, raggiungendo 126 milioni di tonnellate di cibo sprecato ancora utilizzabile e consumabile. Alcune realtà commerciali di Fidenza sono già attive nella donazione delle eccedenze alimentari. La legge è l'occasione per implementare queste azioni e metterle a sistema. L'Amministrazione comunale inizierà a breve tutta una serie di incontri, con i vari soggetti interessati, per sfruttare al meglio le opportunità che la nuova legge offre".

La norma definisce cosa sono le eccedenze alimentari e lo spreco

Per eccedenze alimentari si intendono tutti i prodotti che, pur mantenendo i requisiti di igiene e sicurezza del prodotto, sono invenduti o non somministrati per carenza di domanda, vengono ritirati dalla vendita perché non conformi ai requisiti aziendali, sono vicini alla data di scadenza, vengono sostituiti da nuovi prodotti in commercio, sono stati danneggiati da eventi meteorologici o non sono idonei alla commercializzazione per alterazioni dell'imballaggio.

Per spreco alimentare si intende 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.



## Come posso donare il cibo? Ecco la legge riassunta in punti



- Gli operatori del settore alimentare possono cedere a titolo gratuito le eccedenze alimentari alle organizzazioni che si occupano di distribuirle agli indigenti senza alcuno scopo di lucro (Onlus). Le organizzazioni devono destinare le eccedenze prioritariamente al consumo umano, e solo se non idonee al consumo umano possono essere destinate al consumo animale o al compostaggio. Le operazioni di raccolta o ritiro dei prodotti agricoli da parte dei soggetti cessionari viene effettuata sotto la loro responsabilità, nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare.
- Gli alimenti possono essere ceduti anche oltre il termine minimo di conservazione purché l'imballaggio primario sia integro e siano state rispettate idonee condizioni di conservazione.
- I prodotti da forno che non richiedono refrigerazione e restano invenduti entro le 24 ore successive alla produzione sono considerati eccedenze alimentari e non idonei alla rivendita nei negozi e nei supermercati: possono quindi essere donati a soggetti cessionari.
- Gli operatori del settore alimentare che effettuano le cessioni devono prevedere corrette prassi operative al fine di garantire la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti in quanto sono responsabili del mantenimento dei requisiti igienico-sanitari dei prodotti alimentari fino al momento della cessione. Inoltre gli Osa devono adottare le misure necessarie per evitare rischi di commistione o di scambio tra i prodotti destinati a impieghi diversi da quelli
- Per raggiungere gli obiettivi fissati dal Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti le Regioni sono invitate a stipulare accordi o protocolli di intesa con i ristoranti e dotarli di contenitori riutilizzabili e riciclabili, idonei all'asporto del cibo avanzato (doggy bag) da parte dei clienti.
- Il comune può applicare una riduzione della tassa sui rifiuti (Tari) alle utenze non domestiche (commerciali, produttive, di distribuzione...) che a titolo gratuito cedono, direttamente o indirettamente, i beni alimentari in eccedenza alle persone bisognose. La riduzione della tassa sarà proporzionale alla quantità, debitamente certificata, dei beni e dei prodotti oggetto di donazione.
- La legge consente la raccolta dei prodotti agricoli che rimangono in campo e la loro cessione a titolo gratuito.
- Non solo le onlus ma anche gli enti pubblici potranno essere considerati "soggetti donatori".
- Si possono donare anche i cibi e farmaci con etichette sbagliate, purché le irregolarità non riguardino la data di scadenza del prodotto o l'indicazione di sostanze che provocano allergie e intolleranze.
- Non sarà richiesta la forma scritta per le donazioni gratuite di cibo, farmaci e altri prodotti al di sotto dei 15.000 euro.
- Saranno coinvolte nella prevenzione dello spreco anche le mense scolastiche, aziendali e ospedaliere.



Ridurre gli sprechi significa aiutare i bisognosi e limitare l'impatto negativo sulla natura