



**Regione Umbria**

Assemblea legislativa

**Servizio Studi, Valutazione delle politiche e Organizzazione  
Sezione Banche dati e Analisi documentale**

---

**Atto 596  
Proposta di legge di iniziativa  
del Consigliere Squarta**

**Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di  
prodotti alimentari per la limitazione degli sprechi**

**ATTO N. 776  
Proposta di legge di iniziativa  
dei consiglieri Casciari e Rometti**

**Promozione delle attività di donazione e distribuzione di  
prodotti alimentari e non e di prodotti farmaceutici a fini di  
solidarietà sociale**

Regione Umbria – Assemblea legislativa

Servizio Studi, Valutazione delle politiche e Organizzazione

Dirigente Simonetta Silvestri

Documentazione ad uso interno a cura di Laura Arcamone

Bibliografia a cura di Silvia Faloci - Sezione Bibliomediateca

Servizio Comunicazione e Assistenza al Co.Re.Com.

*Novembre 2016*

Stampa: Centro Stampa Xerox – XGS, presso Assemblea legislativa Regione Umbria

---

## Premessa

Combattere lo spreco alimentare è un dovere morale e ambientale in un mondo sempre più affollato in cui le risorse alimentari vanno gestite con coscienza sociale ed equità. Gettare via il cibo, in tempi in cui ancora milioni di persone soffrono la fame, è intollerabile dal punto di vista etico, ma rappresenta anche uno sfregio per l'ambiente, perché rappresenta un consumo di risorse naturali inutile e quindi dannoso.

Le eccedenze alimentari rappresentano un problema sentito con sempre maggiore intensità da istituzioni nazionali ed internazionali. Dinanzi all'urgenza della fame nel mondo, lo spreco di circa un terzo dei prodotti alimentari a livello globale rappresenta un paradosso oramai evidente.

Il 30 novembre 2012 è stata pubblicata una proposta di risoluzione del Parlamento Europeo che definisce "spreco alimentare": **“l'insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni economiche o estetiche oppure perché prossimi alla scadenza di consumo, ma ancora perfettamente commestibili potenzialmente destinabili al consumo umano e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati a essere eliminati e smaltiti producendo conseguenze negative dal punto di vista ambientale, costi economici e mancati guadagni per le imprese.”**

Il modello economico degli ultimi decenni, basato su un consumismo esasperato, ha permesso al fenomeno dello spreco alimentare di raggiungere livelli insostenibili ed intollerabili, come dimostrano diversi studi ed indagini condotte sull'argomento.

Eliminare e smaltire alimenti che potrebbero essere destinati al consumo, produce conseguenze negative da qualsiasi punto di vista: ambientale, economico, etico e tutto questo è ancora più difficile da accettare se si considera che quanto viene prodotto basterebbe già oggi a sfamare ogni abitante della Terra.

Se lo spreco di cibo - dal residuo in capo alla produzione e distribuzione allo spreco domestico - vale nel mondo circa 2.060 miliardi di euro, in Italia ci costa lo 0,5% del nostro Pil, oltre 8 miliardi di euro. È quanto emerge in 'Primo non sprecare', nel Parco Biodiversità di Expo, tappa della campagna 'Un anno contro lo spreco 2015' di Last Minute Market.

Secondo gli studi della FAO lo spreco alimentare in Europa e in Nord America è di circa 280-300 kg pro capite l'anno; di questi più del 30% vengono gettati nelle pattumiere delle nostre case, compresi molti alimenti perfettamente commestibili che potrebbero essere tranquillamente consumati.

A fronte dei miliardi di tonnellate di cibo gettato nella spazzatura, c'è un miliardo di persone al mondo che non ha accesso a sufficienti risorse alimentari.

Le ricadute ambientali dello spreco sono altrettanto pesanti: ogni anno nel mondo 250 mila miliardi di litri d'acqua e 1,4 miliardi di ettari di suolo vengono utilizzati per produrre cibo che non viene utilizzato.

In Europa una crescente quantità di cibo sano e commestibile - secondo alcune stime fino al 50% - si perde ogni anno lungo tutti gli anelli della catena agroalimentare trasformandosi in rifiuti.

La Commissione Europea ha stimato la produzione annuale di rifiuti alimentari in tutti gli stati membri a circa 89 milioni di tonnellate, ovvero a una media di 180 kg pro capite. Lo spreco domestico maggiore pro capite si registra in Inghilterra, con 110 kg a testa, seguono Stati Uniti (109 kg) e Italia (108 kg), Francia (99 kg), Germania (82 kg), Svezia (72 kg). Il 42% degli sprechi alimentari in Europa avvengono tra le mura di casa”.

Si prevede che entro il 2020 il totale dei rifiuti alimentari aumenterà fino a circa 126 milioni di tonnellate (ovvero del 40% in più), a meno che non siano adottate misure o azioni preventive supplementari.

In Italia secondo il Barilla Center for Food and Nutrition, ogni anno finiscono tra i rifiuti dai 10 ai 20 milioni di tonnellate di prodotti alimentari, per un valore di circa 37 miliardi di euro. Un costo di 450 euro all'anno per famiglia. Cibo che basterebbe a sfamare, secondo la Coldiretti, circa 44 milioni di persone.

Secondo il sondaggio Swg per Last Minute Market, sono oltre 8 su 10 gli italiani che dicono no allo spreco alimentare: “ognuno dovrebbe evitarlo” (8,7%), “andrebbe evitato per aiutare i bisognosi” (8,3), “è immorale quando c'è chi muore di fame” (8,3), “produce più rifiuti da smaltire” (8,2), “è un difetto del sistema

economico” (8,0), “è perdita di risorse che mette a repentaglio il futuro del pianeta” (7,8).

Il 78% degli italiani chiede l’assunzione di responsabilità di ogni cittadino nel suo piccolo per evitare gli sprechi alimentari. Il 67% del campione immagina leggi che prevedono sgravi fiscali per chi adotta soluzioni antispreco, donando le eccedenze. E secondo il 62% degli intervistati nelle scuole si dovrà insegnare la “neo-economia domestica” con corsi obbligatori che spiegano come sfruttare bene in cucina tutti gli alimenti.

Per capire cosa accade nelle nostre economie domestiche è stato costituito **l’Osservatorio sullo spreco domestico, “Waste Watcher”** promosso da Last Minute Market, spin off dell’Università di Bologna, in collaborazione con SWG, società di ricerche di mercato, e i Dipartimenti di Scienze Statistiche e Scienze e Tecnologie agroalimentari dell’Università di Bologna. Waste Watcher si propone di fornire alla collettività strumenti di comprensione delle dinamiche sociali, comportamentali e degli stili di vita che generano e determinano lo spreco delle famiglie, al fine di costituire una base di conoscenza comune e condivisa, in grado di orientare le politiche e le azioni di prevenzione dello spreco alimentare degli attori pubblici e privati.

Secondo una indagine condotta dall’Osservatorio, a livello domestico in Italia si sprecano mediamente il 17% dei prodotti ortofrutticoli acquistati, il 15% di pesce, il 28% di pasta e pane, il 29% di uova, il 30% di carne e il 32% di latticini. Per una famiglia italiana questo significa una perdita di 1.693 euro l’anno.

Per capire le cause sociali e comportamentali di tale spreco, l’Osservatorio, ha effettuato un sondaggio, sottoponendo ad un campione, di 2000 soggetti, rappresentativo degli italiani, un questionario che proponeva 14 diverse possibili cause e ciascun rispondente poteva segnalarne anche più di una.

I risultati dell’indagine permettono di individuare se e come queste cause si caratterizzano in funzione delle abitudini alimentari e culturali del territorio di residenza.

Per alcune Regioni del sud Italia (Abruzzo, Puglia, Calabria e Campania) la maggiore frequenza della risposta è stata “ho cucinato troppo cibo”: in questo caso, quindi, la produzione dello spreco avviene nella fase finale del processo del consumo domestico, cioè dopo la fase di acquisto e conservazione del cibo; nelle regioni Piemonte e Friuli Venezia Giulia, le principali cause sono invece legate alla “veloce deperibilità dei prodotti acquistati”; per l’Umbria e il Veneto la causa è legata alle “dimensioni troppo grandi delle confezioni”; in questo caso lo spreco viene attribuito all’industria della distribuzione che potrebbe meglio adeguarsi alle esigenze dei suoi consumatori; Emilia Romagna e Sardegna attribuiscono la colpa invece maggiormente a se stessi e alle loro abitudini alimentari, dichiarando con maggiore frequenza, di aver acquistato cose che non piacevano; per Sicilia e Basilicata dipende da fattori sensoriali quali l’odore e il sapore sgradevole del cibo rimasto. In Liguria dalla “paura di non aver a casa cibo a sufficienza”; il Lazio risente molto dei problemi organizzativi del processo di acquisto, a cui viene dedicato spesso solo un giorno durante la settimana: probabilmente troppo poco per programmare bene gli acquisti di lungo periodo; nelle Marche la maggior parte delle risposte è “non saprei” o “altro”; Molise, Valle d’Aosta e Trentino Alto Adige hanno un comportamento in linea con quello medio di tutto il Paese e quindi non si connotano per alcuna motivazione di spreco.

Secondo il rapporto del Politecnico di Milano ‘Surplus food management’ vi sono 5,6 milioni di tonnellate di cibo generate in eccesso (16% dei consumi annui). All’interno della filiera, il 2,8% si perde nella fase di produzione, lo 0,4% nella trasformazione; il 43% dello spreco avviene in ambito domestico, cioè in famiglia (dunque con basso grado di recuperabilità) ma un buon 57% è dovuto agli attori della filiera.

A Roma, in occasione della manifestazione “Alimentare la salute” promossa dalla Fondazione Enpam, è stata presentata **la Campagna Spreco zero 2016** che propone buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari. La campagna focalizza la sua attenzione, sulla conservazione del cibo come misura essenziale di prevenzione: *“Studiare meglio le cause e i comportamenti dei consumatori è il primo passo per garantire politiche adeguate di prevenzione dello spreco.”*

Per questo, promuoverà su campione scientifico i **"Diari di Famiglia"**. Si tratta di rilevazioni accuratamente annotate da famiglie campione, che indicheranno con precisione la misura quali-quantitativa dello spreco a ogni pasto e spiegheranno come il cibo gettato viene di volta in volta smaltito. Si tratta di un’indagine che, sulla base

dei primi pilote test avviati nel 2015, permette già di affermare che **lo spreco di cibo domestico reale è circa il 50% superiore a quello percepito e dichiarato nei sondaggi**. Ne deriva che gli italiani, a livello domestico, sprecano effettivamente circa 13 miliardi di euro ogni anno.

A questa cifra vanno poi sommate la perdita in campo (circa 1 miliardo e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (circa 1 miliardo e 160 milioni) e nella distribuzione (circa 1 miliardo e 430 milioni). Si arriva così al valore di 16 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia.

Le cause di questo spreco sono da ricercare nelle cattive abitudini di milioni di persone che non conservano i prodotti in modo adeguato, nelle promozioni che spingono i consumatori a comprare più cibo del necessario, nei numerosi passaggi dal produttore al consumatore, nelle catene di montaggio dei cibi industriali. A questo bisogna aggiungere una lettura non corretta delle date di scadenza degli alimenti.

Bisogna distinguere tra "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro"; mentre i primi sono caratterizzati da un'alta deteriorabilità, i secondi, se correttamente conservati mantengono le loro proprietà ed integrità anche dopo la data indicata.

### **L'aiuto alimentare**

Nel corso di questi ultimi anni l'aiuto alimentare ha costituito la più concreta e immediata forma di aiuto alla necessità di nutrirsi.

Il "sistema aiuto alimentare italiano", composto da decine di migliaia di Organizzazioni Caritative, che affrontano il bisogno alimentare non più soddisfatto dalla famiglia, senza dubbio è stato fondamentale come risposta all'urgenza dei bisogni espressi e alle risorse disponibili, riempiendo spazi non coperti dall'intervento pubblico e dal mercato.

Una delle prime realtà in fatto di recupero delle eccedenze è stata quella della **Fondazione Banco Alimentare**, nata a Milano nel 1989, qualificata come Onlus nel 1999. Si occupa della raccolta di generi alimentari ancora integri e non scaduti che sarebbero però destinati alla distruzione, perché non più commercializzabili. Opera ogni giorno attraverso 21 Organizzazioni Banco Alimentare dislocate su tutto il territorio nazionale e coordinate dalla Fondazione.

Ogni giorno tali alimenti vengono ridistribuiti gratuitamente ad Enti che si occupano di assistenza e di aiuto a tutte le persone in stato di bisogno in Italia.

La Fondazione organizza, l'ultimo sabato di novembre di ogni anno, la **Giornata Nazionale della Colletta Alimentare** che rappresenta un importante momento di coinvolgimento e sensibilizzazione della società civile al problema della povertà alimentare attraverso l'invito a un gesto concreto di gratuità e di condivisione: fare la spesa per chi è povero. Durante questa giornata, presso numerosissimi supermercati, aderenti su tutto il territorio nazionale, ciascuno può donare parte della propria spesa per rispondere al bisogno di quanti vivono nella povertà.

Nel 2015 sono state recuperate 78.448 tonnellate di eccedenze alimentari e raccolte 9.711 tonnellate di prodotti alimentari donati, di cui 8.990 tonnellate durante la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare. Sono stati recuperati anche 1.125.803 piatti pronti di cibo cotto dalla ristorazione organizzata, mense aziendali e mense scolastiche, oltre a 343 tonnellate di pane e frutta. Ogni giorno tali alimenti vengono ridistribuiti gratuitamente a circa 8.103 strutture caritative che aiutano circa 1.558.250 poveri in Italia.

### **La situazione normativa in Italia**

In Italia, la **legge 155/2003**, la cosiddetta "Legge del Buon Samaritano", è stata pensata per prevedere la possibilità, da parte delle Onlus che si occupano di sfamare i poveri che vivono nel nostro paese, di recuperare le quantità di cibo non utilizzato dalla mense scolastiche o aziendali, dai ristoranti e dai supermercati che altrimenti le butterebbero e per facilitare l'attività delle organizzazioni che distribuiscono pasti e generi

alimentari, agli indigenti, in modo gratuito.

La norma, formata da un solo articolo, equipara il “consumatore finale” alle Onlus che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita ai bisognosi, sollevandole da tutti quegli adempimenti burocratici che complicano l’assistenza agli indigenti.

In pratica, le Onlus che recuperano cibo, per esempio dalla ristorazione organizzata, per consegnarlo alle persone indigenti, non sono tenute all’osservanza delle norme sulla sicurezza dei prodotti alimentari, perché equiparate al consumatore finale.

In questo modo, i soggetti donatori sono stati sollevati dal cosiddetto principio della "responsabilità di percorso", in base al quale era necessario fornire garanzie per il cibo donato, anche dopo la consegna alle organizzazioni.

**La legge 27 dicembre 2013, n. 147** (legge di stabilità per l’anno 2014), all’art. 1 commi 236, 237, 238 e 239, disciplina la distribuzione di prodotti alimentari per fini sociali, da parte delle Onlus.

La legge opera una distinzione, nell’ambito dei donatori, fra gli operatori del settore alimentare (OSA), inclusi quelli della ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, e le Onlus che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari ceduti dagli OSA, prevedendo che le Onlus che forniscono alimenti agli indigenti e gli OSA che donano gli alimenti alle Onlus devono garantire un corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo, ciascuno per la parte che gli compete. È, inoltre, prevista la possibilità di avvalersi di specifici manuali nazionali di corretta prassi operativa predisposti in conformità alle garanzie speciali previste dall’art. 8 del Regolamento (UE) 852/2004.

**L’art. 29, (Programmi di prevenzione dei rifiuti), comma 1, della Direttiva 2008/98/CE** ha introdotto l’obbligo per gli stati membri di adottare programmi nazionali di prevenzione dei rifiuti entro il 12 dicembre 2013”.

Tale disposizione è stata introdotta nel nostro ordinamento dal nuovo art. 180 (prevenzione della produzione di rifiuti) del **D.lgs 3 aprile 2006, n. 152** (cd. Testo Unico Ambientale) così come modificato dal **D.lgs 3 dicembre 2010, n. 205**.

In attuazione di tale disposizione, con il **decreto 7 ottobre 2013**, il Ministero dell’ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare ha adottato il **Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti**, (PNPR). Il programma prevede una serie di misure di carattere generale e altre specifiche, tra queste il recupero dei prodotti alimentari invenduti a fini di solidarietà sociale, per la riduzione dei rifiuti biodegradabili.

Il 5 giugno 2014 il Ministero dell’Ambiente ha presentato il **Piano nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare** (PINPAS), fortemente connesso al programma nazionale di prevenzione dei rifiuti, al quale è affidato il compito di delineare in maniera dettagliata gli aspetti e le misure che riguardano la prevenzione degli sprechi alimentari nel quadro più generale delle misure di prevenzione dei rifiuti.

Il Piano affronta in particolare il problema degli sprechi alimentari e assume come obiettivo di lungo periodo la riduzione, entro il 2025, del 50% come indicato al punto 3 della **Risoluzione del Parlamento Europeo del 19 gennaio 2012** su “Come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l’efficienza della catena alimentare nell’UE”.

Il PINPAS, prevede dieci misure per combattere lo spreco: dalle vendite con ribasso del cibo prossimo a scadenza, alla donazione dei prodotti invenduti, dagli accordi volontari con le imprese della ristorazione/distribuzione, all’introduzione di criteri premianti negli appalti pubblici dei servizi di ristorazione collettiva per chi distribuisce gratuitamente le eccedenze.

Il 16 giugno 2015 è stato presentato il **progetto Foodsaving**.

Si tratta di un progetto condotto da un consorzio di ricerca italiano costituito da tre importanti atenei: Università Luigi Bocconi, Università Cattolica del Sacro Cuore e Politecnico di Milano, che vuole promuovere una rete internazionale di conoscenze avanzate sul recupero delle eccedenze alimentari.

Il progetto prende in considerazione 4 regioni europee: Lombardia (Italia), Catalunya e Madrid (Spagna), Baden-Württemberg (Germania), Rhône-Alpes (Francia). Queste regioni sono state selezionate perché considerate tra loro comparabili in termini di competitività dal World Regions Forum; la prima rete internazionale che riunisce le eccellenze regionali nella gestione di questioni globali come l'innovazione, la competitività, il benessere, la ricerca, l'ambiente.

Nella seduta del 17 marzo 2016 la Camera ha approvato il testo unificato di sette proposte di legge recanti **“Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”**. Il provvedimento è stato trasmesso il 18 marzo al Senato e approvato il 2 agosto dal Parlamento. Il 14 settembre è entrata in vigore la **legge 19 agosto 2016, n. 166**, composta da 18 articoli, che punta a ridurre gli sprechi per ciascuna delle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di prodotti alimentari, farmaceutici o di altri prodotti attraverso la realizzazione di alcuni obiettivi prioritari.

A differenza della legge francese, che si basa sulla penalità, in quella italiana, non è prevista nessuna sanzione per chi non si adegua: chi non getta il cibo in eccedenza, verrà premiato.

Le procedure per donare le eccedenze alimentari sono più semplici per tutti.

Possono essere considerati soggetti donatori Onlus, aziende, privati, ma anche gli enti pubblici. Possono essere donati 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 è richiesta la forma scritta per le donazioni gratuite di cibo, farmaci e altri prodotti. Nella prevenzione dello spreco, sono interessate anche le mense scolastiche, aziendali e ospedaliere.

Le procedure su tracciabilità e norme igieniche sono semplificate. E' consentita la cessione, a titolo gratuito, delle eccedenze di prodotti agricoli in campo o di prodotti di allevamento idonei al consumo umano ed animale ai soggetti donatari. Le operazioni di raccolta o ritiro dei prodotti agricoli, effettuate direttamente dai soggetti donatari o da loro incaricati, sono svolte sotto la responsabilità di chi effettua le attività medesime, nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza alimentare. Il pane può essere donato nell'arco delle 24 ore dalla produzione. Per ridurre gli sprechi alimentari nel settore della ristorazione, la legge riconosce ai clienti l'asporto dei propri avanzi con la doggy bag, cosa già in uso qua e là ma mai regolamentata prima.

## **La legislazione europea**

A livello europeo, la cessione di alimenti a qualsiasi titolo è disciplinata dai Regolamenti CE sulla sicurezza alimentare (Reg. CE 178/00, Reg. CE852/04 e Reg.853/04) che contengono le norme generali e specifiche inerenti le strutture, le attrezzature e la gestione delle fasi di produzione, di trasformazione e di distribuzione dei prodotti alimentari. Risulta invece ancora assente una normativa specifica sulla cessione del cibo a titolo gratuito e sulle politiche di riduzione dello spreco.

D'altra parte, il Parlamento Europeo, con la Risoluzione del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE, ha richiesto un'azione collettiva immediata per dimezzare, entro il 2025, lo spreco alimentare, prevenendo al contempo la produzione di rifiuti alimentari. In seguito, l'UE e gli Stati membri si sono impegnati a raggiungere gli Obiettivi di sviluppo sostenibile (SDG) - promossi in Italia da ASviS, cui aderisce anche Percorsi di secondo welfare - adottati nel settembre del 2015; fra questi l'obiettivo di dimezzare, entro il 2030, i rifiuti alimentari a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori, e di ridurre le perdite alimentari nelle catene della produzione e dell'approvvigionamento di generi alimentari.

Le più recenti stime dei livelli di rifiuti alimentari europei (Fusions 2016) rivelano che il 70% dei rifiuti alimentari UE si pone nei settori delle famiglie, nei servizi di ristorazione e di vendita al dettaglio, con i settori di produzione e trasformazione che contribuiscono per il restante 30%. Al fine di sostenere il raggiungimento della SDG 12.3 in materia di rifiuti alimentari e di massimizzare il contributo di tutti gli attori, la

comunicazione sulla Economia circolare invita la Commissione a istituire una piattaforma dedicata alla prevenzione dei rifiuti alimentari. La Piattaforma UE sulle perdite alimentari e rifiuti alimentari (FLW) mira a sostenere tutti gli attori: avremo la definizione delle misure necessarie per prevenire la formazione di rifiuti alimentari e la condivisione delle migliori pratiche e valutazione dei progressi compiuti nel corso del tempo.

La **Francia** è il primo Paese al mondo ad essersi dotato di una legge contro lo spreco alimentare. Il provvedimento contro il “gaspillage alimentaire” (rifiuti alimentari) obbliga le grandi catene alimentari con una superficie superiore ai 400 mq. a devolvere alle organizzazioni caritatevoli il cibo prossimo alla data entro la quale è "preferibile" consumarlo, oppure destinare i prodotti non più vendibili al consumo animale, al compostaggio o alla valorizzazione energetica.

La legge prevede un obbligo di accordo con le organizzazioni di volontariato e la mancata definizione di questi protocolli può costare alla grande distribuzione fino a 75mila euro di multa o due anni di reclusione.

Queste misure sono parte del tentativo più ampio di ridurre il volume degli sprechi alimentari del paese entro il 2025. Secondo le cifre ufficiali, infatti, un cittadino francese getta nella spazzatura circa 20-30 kg di cibo all'anno, per un costo complessivo, a livello nazionale, di 20 miliardi di euro. Allo stesso tempo, secondo l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), già nel 2013 circa 6 milioni di adulti si trovavano in condizioni di insicurezza alimentare per ragioni finanziarie. Una percentuale sempre più difficile da sostenere: a questo proposito Restos du Cœur, rete di associazioni alimentari nata nel 1985, lamenta un sensibile calo degli aiuti e delle donazioni. Dopo questa legge, forse il cibo in arrivo dai supermercati potrà contribuire a migliorare la situazione.

### **Campagne di intervento e di sensibilizzazione contro lo spreco del cibo in Europa – Il Food sharing,**

Le pratiche di **Food sharing**, vale a dire le forme di condivisione del cibo, sono una delle possibili soluzioni a cui ricorrere per far fronte allo spreco di alimenti. Ciò che per qualcuno è in eccesso, prossimo alla scadenza o in avanzo può rappresentare per altri un'importante risorsa.

#### **Belgio** (Dal supermercato alle associazioni)

Nei comuni di Herstal e di Namur, una nuova norma impone ai supermercati di donare i prodotti invenduti ancora buoni alle associazioni di volontariato che li ridistribuiscono alle persone indigenti.

#### **Portogallo** (Cibo rimesso in circolo... in bicicletta)

A **Lisbona** con il progetto ReFood centinaia di volontari girano in bicicletta per ristoranti, negozi di alimentari, panetterie, supermercati e case dei privati per recuperare il cibo avanzato e lo portano poi alle associazioni che si occupano di assistenza ai poveri sul territorio. Nel quartiere di Nossa Senhora de Fátima sono più di cento i locali che aderiscono e più di 300 i volontari; a Telheira ci sono 200 volontari e 150 negozi iscritti.

#### **Danimarca** (Recupero di cibo e sensibilizzazione sin da piccoli)

Il movimento di consumatori Stop Wasting Food porta avanti la lotta allo spreco alimentare con campagne di sensibilizzazione nelle scuole, conferenze pubbliche e seminari; inoltre, con la collaborazione di noti chef danesi ha realizzato una serie di ricettari, i Leftovers Cookbook, che spiegano come riutilizzare gli avanzi dei pasti per cucinare nuovi piatti.

#### **Inghilterra** (I tesori... nei rifiuti)

“Rubies in the Rubble” è un'esperienza inglese che dimostra come è possibile evitare lo spreco di cibo e allo stesso tempo affrontare i problemi della disoccupazione e dell'esclusione sociale. Il progetto vuole realizzare un cambiamento nella comunità locale offrendo impiego a individui meno fortunati e vuole andare contro la



cultura attuale dei rifiuti eccessivi, utilizzando frutta e verdura scartati per fare chutney e marmellate.

### **Francia** (questo cibo? Brutto ma simpatico)

La catena di supermercati Intermarché ha lanciato la campagna “Inglorious fruits and vegetables”, diretta a vendere gli ortaggi esteticamente brutti, ma buoni: in base alle norme europee la “frutta brutta” non ha mercato e quindi finisce direttamente dal campo alla discarica pur essendo perfettamente commestibile. Grazie a questa campagna frutta e verdura dalle forme strane vengono riabilitate e avvicinate alla sensibilità delle persone. Questi prodotti brutti ma simpatici si trovano in un apposito banco nel reparto ortofrutta e hanno un packaging dedicato che ne sottolinea la bontà: in pochi mesi i negozi in cui la campagna è stata messa in atto hanno registrato un aumento delle vendite del 24%.

### **Finlandia** (Licenza di mangiare!)

Ogni famiglia finlandese getta nella pattumiera ogni anno circa tra i 120 e i 160 kg di prodotti (circa 20-30 kg a persona), cioè il 4,5% di quelli acquistati. Un problema non solo etico ed economico, ma anche ambientale, visto che è stato calcolato che le emissioni generate per produrre la quantità di alimenti buttati equivale a quella causata da ben 100mila automobili.

Nasce, quindi, a Helsinki, nell’area di Roihuvuori, grazie alla collaborazione di alcune società private e al patrocinio del Ministero dell’Ambiente finlandese, il progetto Saa syödä!” (letteralmente: “**licenza di mangiare**”): quello che non viene mangiato, viene condiviso con il vicino di casa.

Il progetto prevede la creazione di un punto di foodsharing dove ogni famiglia del quartiere è invitata a depositare/ritirare piatti pronti, verdure, prodotti alimentari non aperti, ma con data di scadenza imminente, di modo che i vicini possano servirsi di avanzi ancora integri che altrimenti verrebbero gettati senza problemi.

### **Germania**

(Negozi per la frutta brutta... ma buona)

Sulla falsariga dell’esperienza francese è nata, “Ugly Fruits”, una campagna di riabilitazione della frutta, esteticamente brutta ma nutrizionalmente buona, lanciata da tre studenti. Il sogno dei tre studenti è quello di vedere la nascita di supermercati “Ugly Fruits”, negozi che vendano esclusivamente i prodotti che vengono rifiutati da altre catene.

(I frigoriferi di quartiere)

A **Berlino**, nel cortile di un condominio del quartiere di Kreuzberg sono stati collocati dei frigoriferi che ospitano cibo appena scaduto o vicino alla scadenza o avanzi e frutta e verdura esteticamente brutti. Si tratta di frigoriferi condivisi, riempiti da volontari che si occupano di raccogliere eccedenze da aziende, negozi e ristoranti, ma anche da gente comune del quartiere. In quanto condivisibili, i frigoriferi possono essere usati da tutti, sia per portare sia per prelevare i vari scarti alimentari ancora consumabili.

(Scherzi della natura sulla tavola)

Dal 2012 esiste Culinary Misfits, “scherzi della natura”, un concetto che si rifà all’aspetto estetico della frutta e della verdura, ma sfata anche il luogo comune secondo cui il cibo è buono solo se è bello.

Un’azienda di catering, per realizzare i suoi piatti utilizza solo ingredienti scartati da ristoranti e supermercati per via della loro forma non convenzionale o di qualche ammaccatura: frutta e verdura che non rispettano canoni estetici e dimensionali diventano così ingredienti buoni e saporiti alla base di piatti che vengono preparati per feste, ricevimenti, eventi di ogni genere.

(Il progetto dei “Foodsaver”)

L'idea nasce a **Colonia**, nel 2012: l'obiettivo è quello di salvare il cibo al fine di limitare lo spreco alimentare nel paese tedesco.

Il meccanismo funziona in modo semplice: i volontari foodsaver individuano supermercati, aziende, cooperative ed imprese che hanno la possibilità di regalare gli alimenti scaduti o in prossimità della scadenza.

Dati alla mano, l'iniziativa ha portato alla creazione di un gruppo di foodsaver composto da più di 4.500 persone, che prelevano scarti alimentari da oltre 750 imprese entrate a collaborare con “gli angeli del cibo”.

L'importanza di questo progetto sociale è riscontrabile anche in altri settori: da una parte, le aziende risparmiano sullo smaltimento dei cibi; dall'altra, i cittadini stessi diventano protagonisti della salvaguardia del cibo consumabile, che altrimenti finirebbe nella pattumiera.

### **Le proposte di legge dell'Umbria**

Due sono le proposte di legge presentate; entrambe mirano, sostanzialmente, alla limitazione degli sprechi attraverso la donazione di prodotti alimentari e non solo, alle fasce più vulnerabili della popolazione.

La proposta di legge presentata dal consigliere Squarta “**Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari per la limitazione degli sprechi**” (Atto n. 596) ha l'obiettivo di far riconoscere in Umbria l'accesso al cibo come un diritto fondamentale, in linea con le previsioni comunitarie e dimezzare gli sprechi entro il 2025, come previsto al punto 3 della **Risoluzione del Parlamento Europeo del 19 gennaio 2012**.

Per far questo devono essere sostenute politiche adatte a ridurre lo spreco e a ridistribuire le eccedenze alimentari da parte di soggetti pubblici e privati, verso le categorie più bisognose.

Sono soggetti donatori, tutti gli operatori del settore alimentare (commercio, ristorazione o produzione), le imprese registrate o riconosciute ai sensi delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare, che cederanno gratuitamente i prodotti scartati dalla catena agroalimentare, non più vendibili per motivi economici, estetici o perché vicini alla data di scadenza. Per la distribuzione dei prodotti, la Regione si avvale di soggetti attuatori: enti locali, organizzazioni di volontariato, associazioni di promozione sociale cooperative sociali, onlus, organizzazioni caritative e fondazioni di beneficenza, educazione, istruzione, studio o ricerca scientifica.

Nella proposta di legge è previsto che la Regione concederà contributi e premialità per i soggetti impegnati nell'attività di recupero e distribuzione, delle eccedenze alimentari, in favore di persone in stato di povertà, di grave disagio sociale o indigenti; è prevista, inoltre l'istituzione, di concerto con l'Ufficio scolastico regionale, della **Giornata regionale contro gli sprechi alimentari**.

E' prevista, inoltre l'istituzione della **Consulta regionale per la promozione del diritto al cibo** che ha il compito di contribuire alla definizione degli obiettivi, delle azioni e delle strategie di medio e lungo periodo della Regione di facilitare l'integrazione tra le politiche e i programmi regionali di proporre soluzioni di facilitazione per le donazioni delle eccedenze alimentari.

La proposta di legge dei consiglieri regionali Carla Casciari e Silvano Rometti "**Promozione delle attività di donazione e distribuzione di prodotti alimentari e non e di prodotti farmaceutici a fini di solidarietà sociale**" (Atto n. 776) ha l'obiettivo di "mettere a sistema le buone pratiche e comportamenti responsabili che nel tempo si sono sviluppati riguardo alla raccolta delle eccedenze, alimentari e non, e la loro distribuzione alle fasce più vulnerabili della popolazione. Azioni che hanno visto coinvolte un numero crescente di istituzioni locali, associazioni di volontariato, terzo settore e imprese di tutta la regione”

La proposta di legge intende anche promuovere una serie di interventi volti a consolidare la rete di sussidiarietà

e a sensibilizzare i cittadini rispetto ai temi del consumo sostenibile e della riduzione degli sprechi.

I principi ispiratori sono quelli propri dell'economia circolare, ovvero quel modello di sviluppo che sostiene il prolungamento del ciclo di vita dei prodotti ponendo l'accento sulla sostenibilità ambientale, economica ed etica, in tutte le fasi di produzione di un bene fino al suo ultimo utilizzo possibile anche a seguito di recupero e riuso. Un importante settore dell'economia circolare è quello che si preoccupa della riduzione degli sprechi alimentari.

Il punto centrale della proposta di legge riguarda la costituzione, promossa dai Comuni in forma singola o associata, di reti operative, aperte alla partecipazione degli operatori del settore alimentare e dei soggetti donatori che hanno almeno una sede operativa in Umbria. Alle reti operative possono partecipare anche gli operatori dei settori non alimentari e le associazioni di categoria.

Le reti operative hanno il compito di raccogliere i prodotti alimentari e non, ritirati o rimossi dalla distribuzione primaria, ma ancora idonei al consumo, i pasti non consumati preparati dai servizi di ristorazione collettiva e i prodotti farmaceutici, per ridistribuirli a fini di solidarietà sociale a favore delle persone che si trovino in situazioni di disagio sociale.

Fra gli interventi che saranno sostenuti dalla legge sono inclusi quelli volti: a promuovere progetti innovativi, che riguardano anche lo sviluppo tecnologico nel campo del confezionamento dei prodotti alimentari, al fine di ridurre gli sprechi; a sostenere la diffusione sul territorio della vendita di prodotti sfusi e con erogatori alla spina; a realizzare campagne di informazione e sensibilizzazione al fine di promuovere modelli di consumo e di acquisto improntati a criteri di solidarietà e di sostenibilità.

Per raggiungere questo scopo è necessario coinvolgere larga parte della popolazione a cominciare dai consumatori più giovani, con azioni mirate alla comprensione delle differenze fra un consumo sostenibile o non sostenibile. A tal fine la proposta di legge prevede, con la collaborazione dell'Ufficio Scolastico regionale per l'Umbria, percorsi didattici in tutte le scuole di ogni ordine e grado finalizzati all'educazione ad una sana alimentazione, ad una produzione alimentare eco sostenibile, al diritto al cibo e alla riduzione degli sprechi.

Per conseguire le finalità della legge, sono previsti dei sistemi di premialità e di contributi per i comuni che: concorreranno alla costituzione delle reti operative; sostenteranno l'insediamento sui propri territori di centri per il riuso; s'impegneranno nella riduzione degli sprechi alimentari e dei rifiuti in occasioni di sagre e feste popolari.

### **Le leggi delle Regioni a Statuto ordinario**

Alla luce della verifica effettuata, quasi tutte le Regioni hanno legiferato in materia di "Lotta agli sprechi alimentari":

Nelle pagine seguenti, è stato dato conto, sotto forma di tabella sinottica di quello che le norme regionali prevedono relativamente alle finalità, alla definizione di eccedenze alimentari e non alimentari, ai soggetti attuatori e alle modalità di intervento.

<b>Regioni</b>	<b>Abruzzo</b>	<b>Basilicata</b>	<b>Campania</b>	<b>Emilia-Romagna</b>
<b>Normativa</b>	<b>L.R. 12 gennaio 2016, n. 4</b> - Lotta agli sprechi alimentari.	<b>L.R. 11 agosto 2015, n. 26</b> - Contrasto al disagio sociale mediante l'utilizzo di eccedenze alimentari e non.	<b>L.R. 6 marzo 2015, n. 5</b> - Interventi regionali di riconversione delle eccedenze alimentari.	<b>L.R. 6 luglio 2007, n. 12</b> - Promozione dell'attività di recupero e distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale.
<b>Finalità</b>	Tutela delle fasce più deboli della popolazione promuovendo attività di recupero e di distribuzione delle eccedenze alimentari e non alimentari a favore delle persone in stato di povertà o grave disagio sociale.	Al fine di tutelare le fasce più deboli della popolazione e sostenere la riduzione degli sprechi, la regione Basilicata riconosce, valorizza e promuove l'attività di solidarietà e beneficenza di recupero e di distribuzione delle eccedenze alimentari e non alimentari a favore delle persone in stato di povertà o grave disagio sociale.	Al fine di tutelare le fasce più deboli della popolazione e sostenere la riduzione degli sprechi, la regione Campania riconosce, valorizza e promuove l'attività di solidarietà e beneficenza.	La Regione Emilia-Romagna riconosce e promuove l'attività di solidarietà e beneficenza svolta dagli enti no profit impegnati nel recupero, dalle aziende della media e grande distribuzione organizzata, della ristorazione collettiva e della produzione, delle eccedenze alimentari per la loro redistribuzione ai soggetti che assistono persone in stato di indigenza.
<b>Eccedenze alimentari e non alimentari</b>	Sono da considerare eccedenze alimentari: prodotti agro-alimentari invenduti e destinati all'eliminazione dal circuito alimentare; prodotti agro-alimentari in perfetto stato di conservazione non idonei alla commercializzazione, o invenduti, per carenza o errori di etichettatura, o per motivi simili, e perfettamente commestibili; pasti non serviti dagli esercizi di ristorazione e di somministrazione collettiva. Sono da "considerare eccedenze non alimentari tutti i prodotti per la casa, abbigliamento e vestiario, biancheria, articoli tessili, mobili e articoli per l'arredamento, articoli per la pulizia, articoli igienico-sanitari e simili, oggetti per lo sport e il tempo libero, prodotti di cartoleria, libri, giocattoli"	Sono da considerare eccedenze alimentari: prodotti agro-alimentari invenduti e destinati all'eliminazione dal circuito alimentare; prodotti agricoli non raccolti; pasti non serviti dagli esercizi di ristorazione e di somministrazione collettiva. Sono da "considerare eccedenze non alimentari tutti i prodotti per la casa, abbigliamento e vestiario, biancheria, articoli tessili, mobili e articoli per l'arredamento, articoli per la pulizia, articoli igienico-sanitari e simili, oggetti per lo sport e il tempo libero, prodotti di cartoleria, libri, giocattoli"	Sono considerate eccedenze alimentari: le derrate alimentari in perfetto stato di conservazione non idonee alla commercializzazione per carenza o errori di confezionamento, di etichettatura o per motivi simili nonché per prossimità della data di scadenza, perfettamente commestibili; i pasti non serviti dagli esercizi di ristorazione autorizzati e di somministrazione collettiva, perfettamente commestibili; le eccedenze alimentari invendute dalla grande distribuzione e destinate alla eliminazione dal circuito alimentare, perfettamente commestibili.	

	mobili e articoli per l'arredamento, articoli per la pulizia, articoli igienico-sanitari e simili, oggetti per lo sport e il tempo libero, prodotti di cartoleria, libri, giocattoli"			
<b>Soggetti attuatori</b>	Enti locali, Organizzazioni di volontariato; Associazioni di promozione sociale, iscritte all'Albo regionale; Cooperative sociali; ONLUS (Organizzazioni non lucrative di utilità sociale); Fondazioni aventi esclusivamente finalità di assistenza, beneficenza, educazione, istruzione, studio o ricerca scientifica.	Enti locali singoli o associati; Enti, Associazioni e Fondazioni che svolgono attività attinenti, di comprovata esperienza; reti territoriali di volontariato afferenti al Centro di Servizio al Volontariato di Basilicata (CSV); gli enti ecclesiastici; cooperative sociali già di per sé e per funzione titolari di eccedenze; reti locali tra soggetti attivi riconosciuti nei settori dell'agroalimentare e del terzo settore; organizzazioni non lucrative di utilità sociale (Onlus), operanti a livello regionale e i cui statuti prevedono attività compatibili con le finalità previste dalla presente legge.	Organizzazioni di volontariato, associazioni e enti di promozione sociale; organismi della cooperazione; cooperative sociali; fondazioni; enti di patronato; altri soggetti privati non a scopo di lucro. Tali soggetti devono operare nella regione Campania; realizzare una progettualità di rete a livello territoriale; documentare l'operatività di recupero e di distribuzione delle eccedenze alimentari, a livello diffuso e continuativo nel territorio regionale; essere accreditati al Fondo nazionale di aiuti europei agli indigenti (FEAD).	Enti no profit, in possesso di documentata operatività a livello diffuso e continuativo sul territorio regionale.
<b>Interventi</b>	La Regione può concedere contributi ai soggetti attuatori, per lo svolgimento delle attività di recupero e distribuzione delle eccedenze alimentari e non alimentari a favore delle persone in stato di povertà o di grave disagio sociale; per il finanziamento di progetti formativi.	La Regione concede contributi ai soggetti attuatori per: per lo svolgimento delle attività di recupero e distribuzione delle eccedenze alimentari e non alimentari a favore delle persone in stato di povertà o di grave disagio sociale; per il finanziamento di progetti formativi; acquisto di beni e servizi utili ad una efficiente attività di recupero, conservazione e distribuzione	La Regione si prefigge lo scopo di sostenere e valorizzare l'attività delle imprese produttive e della distribuzione ispirata ai principi della responsabilità sociale e che sono concessionarie del marchio etico della Regione Campania istituito con la legge regionale 21 luglio 2011, n. 14: Promozione del marchio etico regionale. A tal fine si promuovono azioni per concretizzare accordi tra le aziende del settore alimentare e gli	La Regione individua le strategie, gli obiettivi e le modalità di intervento e di finanziamento attraverso gli strumenti di programmazione regionale che perseguono i seguenti obiettivi: rimozione o riduzione delle condizioni di bisogno e di disagio delle persone e delle famiglie legate a necessità di natura alimentare; promozione dello sviluppo e diffusione della cultura della nutrizione e della prevenzione delle patologie correlate attraverso

		dei beni di cui all'art. 2; costituzione di reti locali tra soggetti attivi riconosciuti nei settori dell'agroalimentare e del terzo settore; progetti di promozione ed inclusione sociale; promozione e sostegno di specifici progetti formativi inerenti la diffusione di una corretta cultura della nutrizione da attuarsi anche mediante apposite azioni di informazione rivolte verso la collettività.	operatori del Terzo settore che diventano il tramite virtuale affinché lo spreco alimentare venga trasformato in strumento efficace e fonte di nutrimento e sostegno per le fasce più deboli della popolazione.	interventi e servizi formativi; creazione di modelli di partenariato attraverso la promozione di accordi di collaborazione tra le aziende del settore alimentare e gli enti assistenziali, al fine di favorire le cessioni di beni non commerciabili, ma ancora commestibili, la tutela dell'ambiente e la riduzione dei rifiuti; messa a disposizione di dati e conoscenze funzionali alla definizione a regime di requisiti e indicatori necessari per la realizzazione di un sistema di accreditamento.
--	--	---	---	--

<b>Regioni</b>	<b>Lombardia</b>	<b>Marche</b>	<b>Piemonte</b>	<b>Toscana</b>
<b>Normativa</b>	<b>L.R. 11 dicembre 2006, n. 25</b> - Politiche regionali di intervento contro la povertà attraverso la promozione dell'attività di recupero e distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale.	<b>L.R. 3 dicembre 2012, n. 39</b> - Promozione dell'attività di recupero e distribuzione delle eccedenze alimentari e non alimentari per contrastare la povertà e il disagio sociale.	<b>L.R. 23 giugno 2015, n. 12</b> - Promozione d'interventi di recupero e valorizzazione dei beni invenduti.	<b>L.R. 25 giugno 2009, n. 32</b> - Interventi per combattere la povertà e il disagio sociale attraverso la redistribuzione delle eccedenze alimentari.
<b>Finalità</b>	La Regione, nell'ambito delle proprie politiche volte alla concreta attuazione del principio di sussidiarietà, riconosce e promuove l'attività di solidarietà e beneficenza svolta dagli enti no profit, impegnati nel recupero dalle aziende della grande distribuzione organizzata, della ristorazione collettiva e della produzione, delle eccedenze alimentari per la loro redistribuzione ai soggetti che	La regione al fine di tutelare le fasce più deboli della popolazione, promuove l'attività di recupero e distribuzione delle eccedenze alimentari e non alimentari a favore delle persone in stato di povertà o di grave disagio sociale	La legge promuove e sostiene progetti e attività di recupero, valorizzazione e distribuzione dei beni invenduti al fine di sostenere le fasce di popolazione più esposte al rischio di impoverimento, consentire una riduzione dei rifiuti destinati alla discarica, ridurre i costi di smaltimento nonché favorire la creazione di nuovi posti di lavoro.	Obiettivo della legge è di promuovere e sostenere politiche finalizzate ad attenuare le condizioni di disagio delle persone e delle famiglie attraverso la raccolta e la distribuzione di generi alimentari.

	assistono persone in stato di indigenza.			
<b>Eccedenze alimentari e non alimentari</b>		<p>Sono da considerare eccedenze alimentari: i prodotti agro-alimentari invenduti e destinati all'eliminazione dal circuito alimentare; i prodotti agricoli non raccolti; i pasti non serviti dagli esercizi di ristorazione e di somministrazione collettiva.</p> <p>Sono da considerare eccedenze non alimentari tutti i prodotti per la casa, abbigliamento e vestiario, biancheria, articoli tessili, mobili ed articoli per l'arredamento, articoli per la pulizia, articoli igienico sanitari e simili, oggetti per lo sport e il tempo libero, prodotti di cartoleria, libri, giocattoli.</p>	<p>Si definiscono invenduti i seguenti beni: i prodotti agro-alimentari di prossima scadenza e destinati all'eliminazione dal circuito commerciale; i prodotti agricoli non raccolti e rimasti in campo; i pasti non serviti dalla ristorazione e dalla somministrazione collettiva; i beni non di lusso, che presentino imperfezioni, alterazioni, danni o vizi che pur non modificandone l'idoneità di utilizzo non ne consentono la commercializzazione o la vendita, rendendone necessaria l'esclusione dal mercato o la distruzione,</p>	
<b>Soggetti attuatori</b>	Enti non profit, che possiedono documentata operatività pluriennale a livello diffuso e continuativo sul territorio regionale e hanno svolto analoga attività anche a livello nazionale o internazionale.	Enti locali, singoli o associati; cooperative sociali; organizzazioni di volontariato; associazioni di promozione sociale; Organizzazioni non lucrative di utilità sociale (ONLUS), operanti a livello regionale.	Enti locali, singoli o associati; cooperative sociali; organizzazioni di volontariato; associazioni di promozione sociale; Organizzazioni non lucrative di utilità sociale (ONLUS), operanti a livello regionale.	Soggetti del terzo settore, che esercitino in modo prevalente l'attività di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari e che rispondano a determinati requisiti: operare in Toscana; documentare l'attività, esercitata da almeno cinque anni in modo continuativo; operare in almeno cinque province del territorio regionale; operare con una progettualità di rete a livello territoriale.
<b>Interventi</b>	La Regione, individua le strategie, gli obiettivi e le modalità di intervento e di finanziamento attraverso gli strumenti della programmazione regionale. I rapporti tra la Regione e i	la Regione concede contributi ai soggetti attuatori per: lo svolgimento dell'attività di recupero e distribuzione delle eccedenze alimentari e non alimentari a favore delle persone in stato di povertà o di	La Regione concede ai soggetti attuatori, operanti sul territorio regionale da almeno tre anni, contributi per la realizzazione di progetti volti al recupero ed alla valorizzazione dei beni invenduti sul territorio regionale.	La Regione individua gli obiettivi e le modalità d'intervento e di sostegno operativo e finanziario mediante la predisposizione di un programma d'interventi a valenza triennale, approvato dalla Giunta regionale. Il programma persegue i seguenti

	<p>soggetti attuatori, sono disciplinati da un'apposita convenzione, redatta secondo un modello approvato dalla Giunta regionale. La convenzione prevede, in particolare, modalità e tempi per la realizzazione degli interventi e dei servizi resi dagli enti di cui all'articolo 2, nonché per la verifica dello svolgimento degli stessi e per l'erogazione del contributo regionale.</p>	<p>grave disagio sociale; il finanziamento di progetti formativi.</p> <p>La Giunta regionale, per lo svolgimento dell'attività di recupero e distribuzione delle eccedenze alimentari e non alimentari, promuove accordi di collaborazione tra i soggetti attuatori indicati all'articolo 3 e gli operatori dei settori interessati.</p>		<p>obiettivi: l'attenuazione delle condizioni di disagio delle persone e delle famiglie, attraverso la raccolta e la distribuzione di generi alimentari ai soggetti che operano nel settore assistenziale; la promozione e il sostegno di specifici progetti formativi inerenti alla diffusione di una corretta cultura della nutrizione da attuarsi anche mediante apposite azioni d'informazione rivolte verso la collettività; la costituzione di modelli di partnership consistenti nella definizione di accordi di collaborazione tra le aziende del settore alimentare, della grande distribuzione alimentare e della ristorazione collettiva con i soggetti del terzo settore, favorendo la cessione di beni non commerciabili ma ancora commestibili; la predisposizione di progetti d'informatizzazione e di formazione professionale a sostegno delle attività di recupero e di redistribuzione delle eccedenze alimentari.</p>
--	--	--	--	---

Interessante il Progetto "**Spesa per tutti**", previsto dall'art. 3-bis della L.R. Toscana **25 giugno 2009, n. 32** con la finalità di aiutare economicamente le famiglie a reperire prodotti alimentari di prima necessità anche tramite la grande distribuzione.

Il progetto consiste nell'applicazione di sconti dedicati a determinati beni, individuati fra quelli di prima necessità, a cittadini residenti in Toscana sulla base della loro condizione economica (reddito annuo lordo inferiore ai 20 mila euro, incrementati di 5 mila euro per ogni familiare a carico) e può anche essere limitato a determinati giorni o fasce orarie.

Il progetto è da intendersi sperimentale; entro dodici mesi dall'attivazione dello stesso, la Regione valuta il rapporto costi/benefici misurato a partire dalla somma investita ed il totale degli sconti applicati agli utenti, dandone informazione al Consiglio regionale, che si esprime sulla necessità di renderlo strutturale.



## **BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE**

Laura Costantino, Proposta di legge contro gli sprechi alimentari: analisi ed inquadramento sistematico, in *Diritto agroalimentare*, 2016, n. 2, p. 391 – 410

Le politiche della condivisione. La sharing economy incontra il pubblico. A cura di E. Polizzi, M. Bassoli, Giuffrè 2016

Prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari a livello aziendale e domestico : linee guida per governi statali e regionali, enti locali, imprese e altre organizzazioni, Torino, Regione Piemonte, 2015

Erica Varese (a cura di), Sprechi alimentari : una prospettiva multidisciplinare : consumatori e imprese a confronto, Torino, Giappichelli, 2015

Ricchezza/Povertà. L'approccio degli italiani al cibo. Gli impatti degli sprechi alimentari, in *Rapporto Italia*, 2014, p. 660 - 661

Andrea Vettori, Un nuovo programma generale d'azione dell'Unione in materia di ambiente fino al 2020, in *Rivista Giuridica dell'Ambiente*, 2014, n. 2, pag. 283

Ricchezza/Povertà. L'approccio degli italiani al cibo. Sprechi alimentari: un'analisi sul comportamento dei giovani. Introduzione, in *Rapporto Italia*, 214, p. 659 - 660

Ricchezza/Povertà. L'approccio degli italiani al cibo. Come evitare gli sprechi, in *Rapporto Italia*, 2014, p. 661 – 662

Francesca Ilgrande ... et al, Sprechi alimentari, Torino, Camera di commercio industria artigianato e agricoltura, 2013

Tristram Stuart, Sprechi : il cibo che buttiamo, che distruggiamo, che potremmo utilizzare, Mondadori 2013

Paola Garrone, Marco Melacini, Alessandro Perego, Dar da mangiare agli affamati : le eccedenze alimentari come opportunità, Guerini e associati, 2012

Dal consumismo al consumo critico: il 2010 l'anno contro lo spreco alimentare. Gli sprechi alimentari, in *Rapporto Italia*, 2011, p. 325

## **LEGISLAZIONE NAZIONALE**

[Sprechi alimentari: in vigore la legge](#). Dossier del 3 agosto aggiornato al 14 settembre 2016 / Presidenza del Consiglio dei ministri

[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. (16G00179) (GU Serie Generale n.202 del 30-8-2016)

[Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi. Elementi per l'esame in Assemblea](#) A.C. 3057-A ed abb. Dossier / Servizio studi della Camera 14 marzo 2016

[LAVORI PREPARATORI DEI PROGETTI DI LEGGE. APPROFONDIMENTI](#) Atto Camera: 3237

Disposizioni per favorire la distribuzione di prodotti a fini di solidarietà sociale e per la riduzione degli sprechi alimentari / Camera dei deputati

[D.Lgs. 3 dicembre 2010, n. 205 - Disposizioni di attuazione della direttiva 2008/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 19 novembre 2008 relativa ai rifiuti e che abroga alcune direttive](#) (G.U. 10 dicembre 2010 n. 288, S.O. n. 269)

[LEGGE 25 giugno 2003, n. 155](#)

Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale. (GU n.150 del 1-7-2003 )

## **UNIONE EUROPEA**

[EU Platform on Food Losses and Food Waste](#). European commission directorate-general for health and food safety (26 aprile 2016)

[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 (2 dicembre 2015)

[Verso un'economia circolare: programma per un'Europa a zero rifiuti](#). comunicazione della commissione al parlamento europeo, al consiglio, al comitato economico e sociale europeo e al comitato delle regioni (2 luglio 2014)

[Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE](#)

[DIRETTIVA 2008/98/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO](#) del 19 novembre 2008 relativa ai rifiuti e che abroga alcune direttive

[Comunicazione della commissione al consiglio, al parlamento europeo, al comitato economico e sociale europeo e al comitato delle regioni](#). Portare avanti l'utilizzo sostenibile delle risorse: una strategia tematica sulla prevenzione e il riciclaggio dei rifiuti (21/12/2005)

## **DOCUMENTAZIONE ON LINE**

[Carta di Milano](#), 2015

[La Carta di Milano, l'economia circolare, l'uso efficiente delle risorse e il cambiamento climatico](#) / Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali

[La donazione degli alimenti invenduti. verso la semplificazione normativa](#). Position Paper a cura di: Segreteria tecnico-scientifica del PINPAS, Piano Nazionale di Prevenzione degli Sprechi Alimentari del Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare (4 febbraio 2015)

[Tutela dell'ambiente, abitudini delle famiglie e spreco alimentare](#). Rapporto Waste watcher 2015

[PINPAS, Piano Nazionale di Prevenzione. degli Sprechi Alimentari](#). Le azioni prioritarie per la lotta allo spreco, 5 giugno 2014

[Strategie e norme per prevenire spreco alimentare e rifiuti](#), in Ecoscienza n. 5, 2014

[Osservatorio sugli sprechi alimentari delle famiglie italiane](#). Rapporto 2013 / Waste watcher

[Il programma nazionale di prevenzione dei rifiuti](#). Adottato dal Ministero dell'ambiente con decreto direttoriale del 7 ottobre 2013.

[The Foodsaving Project](#).

Il Progetto Foodsaving è condotto da un consorzio italiano composto da tre Università di Milano: Luigi Bocconi, Università Cattolica e il Politecnico. Il progetto mira a promuovere una rete internazionale di conoscenze avanzate sul tema del recupero eccedenze alimentari e la redistribuzione, contribuendo sia al progresso della ricerca e alla realizzazione di migliori pratiche e politiche .

[L'incontro fra solidarietà e povertà alimentare](#). Indagine 2013 su Enti, beneficiari e volontari all'interno del circuito della raccolta e distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale in Emilia-Romagna A cura della Delegazione Regionale Caritas Emilia Romagna

## **NORMATIVA REGIONALE**

EMILIA-ROMAGNA.

[DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 24 MARZO 2014, N. 367: Approvazione delle "Linee guida per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari per fini solidarietà sociale"](#)