

LIFE-Food.Waste.StandUp

Awareness-raising campaign for food waste prevention and surplus food management among agrofood SMEs, retailers & consumers

Linee guida per il settore alimentare industriale

Action B – Core actions

B2 – Implementation of the information and awareness-raising campaign on food waste prevention addressed to afro-food companies

B2.3 - Capacity building

Lead Beneficiary: FEDSERV

Prepared by: FEDSERV and FBAO

Contributors: FEDSERV, FBAO

Delivery Date: M

Draft: 01

Dissemination level:



“La sicurezza alimentare esiste quando ciascun individuo, in ogni momento, ha accesso a una quantità di cibo sufficiente, sicuro e nutriente in modo da soddisfare i bisogni dietetici e le preferenze alimentari per garantire una vita sana ed attiva” (FAO, 1996)



life

food.
waste.
standup.



EXECUTIVE SUMMARY

In the food sector, the waste affects all stages of the agri-food system: production, processing, distribution and final consumption, with dissimilar methods and different causes for each phase.

The present study focuses attention on food waste in industry but at the end of the production process – ie the waste of food produced and targeted for human consumption which, for various reasons that we will see later, risks being wasted. The objective is to provide the main referents of companies (territorial contact point) with information, tools, procedures and good practices to develop the ability to make enterprises awareness about this issue and its dimensions starting from the consideration that a fight against food waste must develop on two fronts: prevention, which aims to tackle the production of waste, and the recovery that, where waste cannot be avoided, can be used for charitable purposes.

The document closes with a dutiful but concise reflection on the circular economy.

Sommario

1	Introduzione al problema (FED).....	5
2	Descrizione progetto Life (FED).....	6
3	Descrizione settore alimentare (FED)	7
3.1	Lo stadio della trasformazione: l'industria alimentare italiana	8
3.2	Lo spreco alimentare nell'industria di trasformazione.....	9
3.3	Principali flussi di foodwaste nell'industria alimentare.....	11
3.4	Le criticità: cause e fattori dello spreco.....	12
4	Introduzione sulle donazioni e sulla normativa generale	14
4.1	Quadro legislativo e politico.....	14
4.2	Politiche e legislazione nell'Unione Europea sullo spreco alimentare	14
	FOCUS sulla legislazione europea - donazione di invenduti alimentari/eccedenze alimentari per evitare lo spreco.....	17
4.3	Politiche e legislazione in Italia sullo spreco alimentare	18
4.3.1	Legge 133 del 13/05/1999 (Esenzione IVA per i prodotti donati alle ONLUS).....	18
4.3.2	Decreto Legislativo 4 dicembre 1997, n. 460.....	18
4.3.3	Legge n. 155/2003 - Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale	18
4.3.4	Legge n 155, 66 luglio del 2003 - La Legge del Buon Samaritano	18
4.3.5	Legge n. 166 del 19 agosto 2016 (comunemente definita "Legge Gadda")	20
5	Procedure per la donazione:.....	24
5.1	Impostazione del processo di donazione/cessione gratuita di eccedenze.....	24
5.2	Le tappe.....	24
5.2.1	La decisione (offerta/accettazione).....	24
5.2.2	La consegna (o ritiro).....	25
5.2.3	Scarico e stoccaggio.....	26
5.2.4	La distribuzione	26
6	Qualche cenno sull'economia circolare	27



life

food.
waste.
standup.



1 Introduzione al problema (FED)

Lo scenario mondiale in tema di alimentazione umana fornisce purtroppo una deludente visione di insieme circa lo stato dell'alimentazione nel mondo. Emerge un evidente divario nella popolazione tra chi non ha cibo sufficiente per il proprio sostentamento e situazioni di eccesso e conseguente spreco di cibo e di risorse.

Sintesi di questo fenomeno è rappresentato dalle stime FAO secondo cui in tutto il mondo vengono prodotte 3,9 miliardi di tonnellate di cibo¹ di cui 1,3 miliardi di tonnellate sprecate ogni anno, ossia 4 volte la quantità di cibo necessaria a sfamare 795 milioni di persone denutrite nel mondo².

Le persone che soffrono la fame sono circa un miliardo a fronte di una disponibilità di cibo sufficiente a sfamare il doppio dell'intera popolazione mondiale.

Il problema dunque non consiste quindi nella mancanza di cibo, ma nella cd. insicurezza alimentare definita dalla FAO³ come la **“mancanza di un sicuro accesso ad un ammontare sufficiente di cibo nutriente per una crescita ed uno sviluppo normale ed una vita attiva e sana”**. Il paradosso insito in questo scenario, che riflette la fame, la malnutrizione, la non diponibilità e mancanza di accesso al cibo, è la esistenza, nei paesi sviluppati, ma non solo, di contesti di iperalimentazione, obesità e spreco in ogni gradino della catena alimentare.

Attualmente il costo economico stimato dello spreco equivale a circa 1000 miliardi di dollari/anno.

A questo si aggiunge un notevole costo ambientale stimato dalla FAO come 250.000 miliardi di litri di acqua, 1,4 miliardi di ettari di terra e 3,3 miliardi di tonnellate di CO2 necessari per la produzione di cibo che non viene consumato.

In ITALIA:

- 6 mln/ton di eccedenze alimentari all'anno in Italia, equivalenti a circa 1/6 dei consumi, per un valore di 13 mld/euro
- alla fase della trasformazione alimentare viene ascritta l'incidenza percentuale più bassa dell'eccedenza, pari allo 0,4%
- il 54% delle eccedenze è caratterizzato da medio/alta fungibilità
- il 92,5% delle eccedenze diventa spreco.

Il problema è stato per lungo tempo ignorato, come dimostra la limitata disponibilità di dati e di letteratura specifica in materia. Solo di recente il tema ha conquistato maggiore interesse da parte dell'opinione pubblica, vista la sua rilevanza in ambito di sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Per quanto l'attuale situazione alimentare globale risulti preoccupante nei paesi non sviluppati o in via di sviluppo dove la risoluzione del problema incontra sovente difficoltà di diversa natura legate alla scarsa innovazione tecnologica, al sottosviluppo infrastrutturale e al turbolento contesto politico-economico, anche nei paesi sviluppati, dove la tecnologia fa passi da gigante e l'ottimizzazione dei processi si diffonde in tutti gli anelli della filiera, il fenomeno dell'insicurezza alimentare comincia ad investire le fasce più deboli della popolazione. Si assiste alla generazione di quantità significative di materie prime e prodotti alimentari perfettamente utilizzabili che tuttavia non vengono immessi sul mercato e non raggiungono il consumatore.

¹ FAO 2011

² FAO 2015

³ FAO 2004

Nella accezione moderna, lo spreco è tutto ciò che comporti un utilizzo non corretto o non proficuo, se non addirittura ad un mancato utilizzo di un determinato bene. Da punto di vista della sostenibilità ambientale lo spreco si traduce in un consumo di risorse doppiamente inutile, prima per produrre e poi per smaltire il bene stesso inutilizzato.

In ambito alimentare lo spreco tocca tutte gli step del sistema agroalimentare: produzione, trasformazione, distribuzione e consumo finale, con modalità e per cause specifiche diverse per ogni fase.

Il presente studio focalizza l'attenzione sullo spreco a livello della industria alimentare al termine del processo produttivo - ossia lo spreco di alimenti prodotti e destinati al consumo umano che, per diverse ragioni che più avanti vedremo, rischia di essere sprecato. L'obiettivo è dotare i referenti principali delle imprese alimentari di informazioni, strumenti, procedure e buone prassi per sviluppare competenza a sensibilizzare le imprese sul tema e sulla dimensione del problema partendo dalla considerazione secondo cui la lotta allo spreco alimentare deve svilupparsi su due fronti: la prevenzione, che mira ad impedire la formazione dello spreco stesso, e il recupero che, laddove lo spreco non possa essere evitato, sia possibile destinarlo a scopi benefici.

Chiude il documento una doverosa, ma sintetica riflessione sull'economia circolare.

2 Descrizione progetto Life (FED)

Il progetto LIFE-Food.Waste.StandUp è un progetto europeo co-finanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del programma per l'ambiente e l'azione per il clima (LIFE 2014-2020) iniziato il 7 luglio 2016 con durata triennale.

In accordo con il Piano nazionale di prevenzione dei rifiuti (Pnpr) e sulla scia delle indicazioni del Pinpas, il piano nazionale per combattere lo spreco alimentare finalizzato a ridurre gli impatti ambientali dell'agroalimentare, contribuire al sostentamento delle fasce più deboli, alla prevenzione e alla riduzione dei rifiuti, il progetto LIFE FOOD WASTE STAND UP si focalizza su un tema di straordinaria rilevanza sociale e ambientale quale la prevenzione e riduzione dello spreco alimentare e il recupero delle eccedenze. Attraverso diverse iniziative, il progetto si propone di implementare un sistema di campagne informative e programmi di formazione che coinvolgano i consumatori, le imprese agroalimentari e operatori della distribuzione per una capillare 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.

La prevenzione dei rifiuti è un impegno che deve coinvolgere tutti i soggetti attivi nelle diverse fasi delle filiere di produzione e consumo alimentare: ciò presuppone un piano d'azione integrato, un diffuso livello di consapevolezza e di preparazione in ordine al carattere prioritario delle azioni di prevenzione e la realizzazione di campagne di sensibilizzazione mirate, sugli ambiti d'intervento e sulle iniziative da intraprendere nelle rispettive aree di competenza e operatività.

Tali campagne devono puntare a informare e orientare le scelte e le modalità di acquisto, consumo, conservazione e preparazione in modo da prevenire la formazione di rifiuti ovvero ad agevolarne il riciclaggio e il recupero e includere guide pratiche con suggerimenti e vademecum operativi.

L'oggetto delle campagne informative varierà in funzione del target specifico. Con riferimento ai consumatori, le campagne saranno prevalentemente centrate sulla riduzione degli sprechi sia nei punti vendita che nelle abitazioni grazie ad una corretta lettura e interpretazione delle informazioni in etichetta.



Con riferimento alle PMI alimentari ed ai piccoli distributori, le campagne saranno prevalentemente mirate ad informare gli operatori circa le possibilità di recupero dei prodotti invenduti o destinati allo smaltimento che siano ancora consumabili (possibilità di gestire il recupero dei prodotti destinati allo smaltimento attraverso strutture no profit specializzate; benefici economici e fiscali del recupero dei prodotti; modalità operative per il coordinamento con i soggetti deputati; ecc.).

Obiettivi specifici

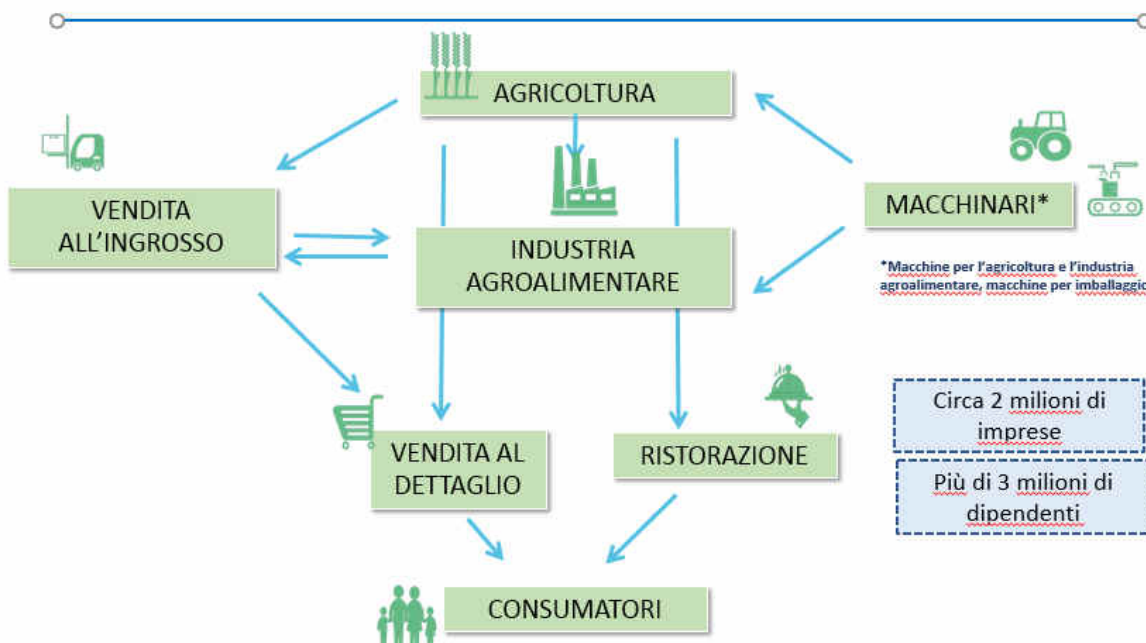
1. Riduzione degli sprechi dovuti allo scarto dei prodotti che presentino difformità di tipo estetico;
2. Riduzione degli sprechi alimentari dovuti ad una non chiara interpretazione delle indicazioni in etichetta (es. “preferibilmente”);
3. Riduzione degli sprechi dovuti al mancato recupero dei prodotti prossimi alla scadenza;
4. Recupero dei prodotti difettati o per i quali si renda necessario/conveniente lo smaltimento, attraverso la loro destinazione ad enti specializzati che possano veicarli agli indigenti.

3 Descrizione settore alimentare (FED)

La filiera agroalimentare italiana è uno dei pilastri dell’economia del nostro Paese.

Basti pensare che il suo fatturato totale nel 2016 ha rappresentato l’11,3% del PIL nazionale e che ha di gran lunga il maggiore impatto occupazionale del paese.

LA FILIERA AGROALIMENTARE



Fonte: elaborazioni e stime Nomisma-Crif Agrifood Monitor basate su dati Istat, Eurostat, UCIMA, Federunacoma e CRIF-Cribis D&B

Figura 1 La filiera agroalimentare

Essa si compone di 5 stadi:

- il settore primario - ove generalmente avviene la produzione della materia prima – è il settore in cui troviamo agricoltura, allevamento e pesca. I prodotti di questa fase sono in genere destinati all'industria di trasformazione anche se una parte di essi può essere destinata al consumatore finale;
- la trasformazione è lo stadio in cui, dalla materia prima, si realizzano i semilavorati e i prodotti finali;
- la distribuzione è il normale canale che veicola i prodotti verso i consumatori;
- la ristorazione e il consumo domestico sono gli stadi finali dove si realizza il consumo del prodotto.

Nella figura di seguito è possibile osservare i volumi relativi a ciascun segmento

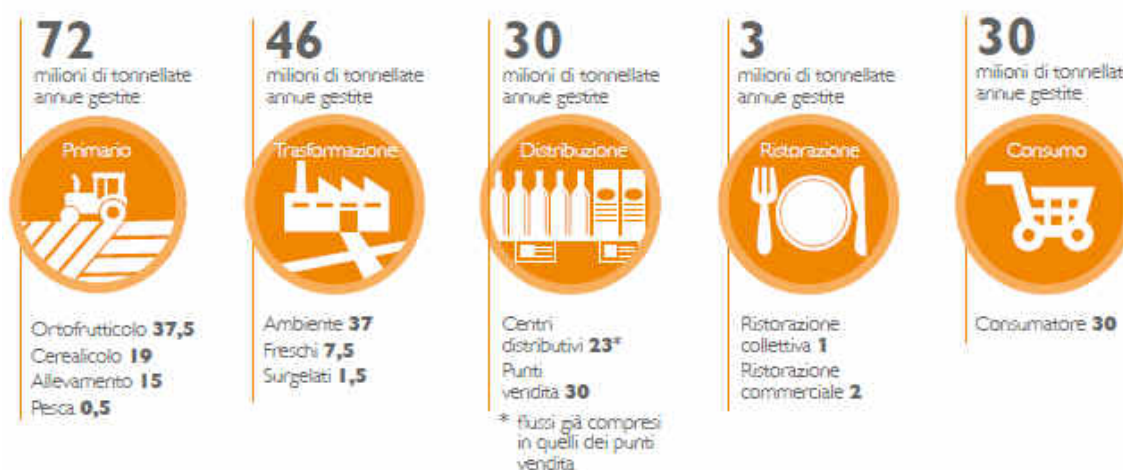


Figura 2 il volume di prodotti gestito da ciascun segmento della filiera agroalimentare italiana⁴

La filiera agroalimentare italiana si caratterizza non solo per la numerosità degli operatori ma anche per alcune altre caratteristiche strutturali che ne determinano il livello di efficienza e competitività (con effetti diretti sul livello dei prezzi), tra cui:

- Estrema polverizzazione della fase produttiva
- Un grado di concentrazione nella fase distributiva/commerciale non ancora allineato ai principali paesi europei
- La dipendenza dall'estero per molte produzioni agroalimentari (anzitutto materie prime agricole)

3.1 Lo stadio della trasformazione: l'industria alimentare italiana

L'industria alimentare italiana è la seconda del Paese dopo quella metalmeccanica.

Con un fatturato che nel 2017 di 137 miliardi di euro, 385.000 addetti e 58.000 imprese, l'Industria alimentare si conferma comparto trainante dell'economia italiana.

Essa risponde alle esigenze di un mercato in continua evoluzione e sperimenta con successo, nel rispetto della tradizione, le tecnologie più avanzate. E' un comparto che realizza per il consumatore prodotti competitivi garantiti in termini di sicurezza, gusto e qualità.

⁴ Surplus food management against food waste. Il recupero delle eccedenze alimentari. Dalle parole ai fatti (Garrone, Melacini, Perego, La Fabbrica 2015)



life

food.
waste.
standup.



Industria alimentare Italia: cifre e performance

Industria alimentare italiana (cifre 2017)

Fatturato

137 miliardi €

Occupazione

385.000 addetti
850.000 (inclusa l'agricoltura)

Consumi*

240 miliardi €

Produzione

+ 2,1% (rispetto al
2016)

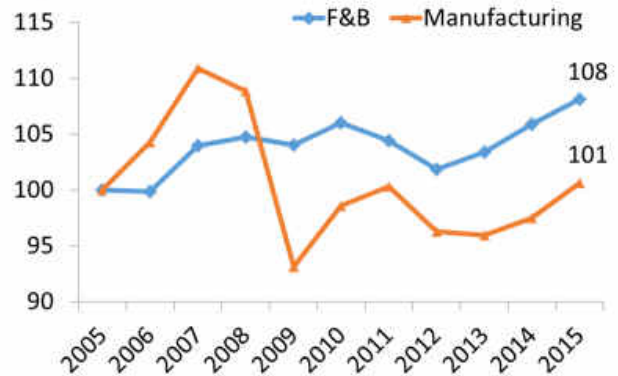
Imprese

58.000
6.850 con più di 9 dipendenti

Export

32,1 miliardi €

Trend del valore aggiunto (numeri indici; 2005=100)



Nel 2017 l'Industria alimentare italiana si è confermata il secondo comparto del manifatturiero nazionale dopo la meccanica

*Totale consumi agroalimentari in Italia (a casa + fuori casa)

Fonte: Federalimentare

L'industria alimentare compra e trasforma il 72% delle materie prime agricole nazionali. Insieme con l'agricoltura, l'indotto e la distribuzione, rappresenta l'elemento centrale del primo settore economico del Paese.

L'Industria, in particolare, è generalmente riconosciuta come l'ambasciatrice del Made in Italy nel mondo considerando che quasi l'80% dell'export agroalimentare italiano è rappresentato da prestigiosi marchi industriali.

3.2 Lo spreco alimentare nell'industria di trasformazione

L'industria alimentare italiana è molto attenta ai temi dello spreco. È una industria sempre più responsabile, sensibile ai temi della tutela dell'ambiente, della qualità del lavoro, degli sprechi alimentari: ha ridotto in 10 anni del 20% il consumo energetico, del 30% l'emissione di gas serra, del 40% la quantità di materie prime per imballaggi.

L'incidenza % dell'eccedenza rispetto ai volumi trattati varia considerevolmente tra le diverse fasi della filiera, ed è pari solo allo 0,4% per le attività di trasformazione.

Ciononostante, l'Industria alimentare italiana è attenta ai temi dell'ambiente, all'evoluzione degli stili di vita degli italiani e dei modelli alimentari e a tal riguardo si è data rigidi codici di autodisciplina promuovendo anche numerose iniziative a favore della riduzione degli sprechi e recupero delle eccedenze.

Il tema è dunque vivo e l'interesse alto. Occorre però fare alcune specificazioni.

L'industria agroalimentare comprende quelle attività che prevedono le iniziali trasformazioni dei prodotti agricoli operando il trattamento e la manipolazione del raccolto e le attività di trasformazione industriale vera e propria cioè la conversione dei prodotti agricoli o delle materie prime in prodotti alimentari commestibili.

Quando si parla di cibo sprecato, bisogna distinguere tra perdite (food losses) e sprechi alimentari (food waste). Per perdita alimentare si intende la perdita di massa o qualità nutrizionale del cibo originariamente destinato al consumo umano, solitamente causata da inefficienze nella filiera. Il cibo

scartato, più frequentemente presso il punto di vendita e di consumo finale, rientra nella categoria dello “spreco alimentare”.

Sia in caso di sprechi che di perdite, la produzione di cibo richiede sicuramente impiego di energia, terra, acqua, tempo, carburante, risorse naturali e umane, denaro per essere trasportato, trasformato, confezionato, conservato, venduto, acquistato, nuovamente trasportato e conservato a casa. Infine, il cibo sprecato si trasforma in rifiuti, che richiedono ulteriori risorse per essere gestiti.

Nell’industria di trasformazione perdite e sprechi alimentari prevalentemente vengono generati durante le fasi di lavorazione che prevedono la separazione della parte commestibile da quella non commestibile.

Le efficienze di trasformazione variano molto in base al prodotto. Sovrapproduzione, imballaggio, danni accidentali e malfunzionamenti tecnici possono anche essere annoverate come altre cause che generano perdite di trasformazione, che, però, possono essere difficili da evitare.

Sintetizzando, le cause che stanno alla base della formazione di sprechi e perdite a livello del settore industriale sono individuabili in due principali categorie.

La prima è legata a **malfunzionamenti tecnici e inefficienze nei processi di produzione**. In questo caso si hanno perdite di tipo quantitativo e in altri casi anche danneggiamenti degli alimenti in lavorazione che per questo motivo vengono quindi scartati.

Questo vale principalmente e non solo però per i cibi freschi e freschissimi, e la maggiore incidenza si riscontra nei paesi in via di sviluppo dove le dotazioni tecniche e le tecnologie adottate sono sovente insufficienti e non sempre efficienti. Le deficienze maggiori sono riconducibili a difetti in termini di peso, forma o confezionamento del prodotto. Si intuisce di per sé come questi siano difetti che non vanno ad inficiare la sicurezza igienico sanitaria e il valore nutrizionale degli alimenti, ma che nonostante ciò tali prodotti vengono ugualmente scartati.

La seconda è legata ai **processi di lavorazione**, cioè quando si vengono a separare dalla parte vendibile del bene alimentare le parti commestibili ma non vendibili (bucce, pelle, grasso) e le parti non commestibili (ossa, noccioli, ecc.). Durante queste lavorazioni è possibile rimuovere anche porzioni edibili del prodotto. Si tratta di piccole quantità (percentuali al di sotto dell’unità), ma che nel monte complessivo dei beni lavorati possono generare anche qualche tonnellata di bene alimentare perso per anno.

A livello industriale è possibile annoverare anche un terzo tipo di causa di spreco, che però non sempre si materializza all’interno degli stabilimenti. Questa causa è da ricondurre ai cosiddetti standard di qualità, quali rispetto di date dimensioni del prodotto, colore, peso, grado di difettosità, e Brix (una misura del contenuto di zucchero). Questo scarto non sempre si concretizza all’interno degli stabilimenti di trasformazione, in quanto, in alcuni casi, tale cernita viene effettuata a livello dell’azienda agricola.

Questi “sottoprodotti” in molti casi vengono eliminati, o destinati all’alimentazione animale (laddove possibile) in quanto non sempre vi è la convenienza tecnica ed economica nel lavorarli, o nel trasportarli in quegli impianti che potrebbero utilizzarli.

Analizzando le cause dello spreco nelle varie fasi del processo di produzione del cibo si possono fare semplici ma interessanti considerazioni. In particolar modo, nella filiera agroalimentare lo spreco inizia prima della semina, ossia quando la produzione alimentare viene pianificata secondo parametri diversi dall’effettiva domanda di cibo (seguendo piuttosto, per esempio, gli accordi contrattuali con i rivenditori). Lo spreco poi finisce ben dopo l’ultimo piatto cucinato, poiché lo smaltimento dei rifiuti richiede un ulteriore spreco di risorse.

3.3 Principali flussi di foodwaste nell'industria alimentare

✓ Rifiuti alimentari del processo di trasformazione

Rifiuti di processo (originati durante le diverse fasi del processo di trasformazione), inclusi gli scarti derivanti da interruzioni di processo o cambi di prodotto, ad eccezione delle sostanze (inclusa l'acqua) utilizzate per il lavaggio e la pulizia degli impianti.

✓ Sottoprodotti del processo di trasformazione

Sottoprodotti di processo, esclusi i sottoprodotti di origine animale -SOA-(originati durante le diverse fasi del processo di trasformazione),utilizzati per la produzione di energia.

✓ Rimanenze / eccedenze

Prodotti che, pur rispondendo agli standard qualitativi di sicurezza alimentare, non vengono acquistati/utilizzati dal cliente per cui sono stati prodotti o non vengono utilizzati nei processi di trasformazione.

✓ Prodotti finiti/semilavorati a valle del processo di trasformazione

In questo flusso possiamo rilevare i seguenti ulteriori generatori di spreco:

Eccedenze dovute al superamento della "sell by date" interna

Prodotti trasformati in eccesso, principalmente a causa di una errata previsione della domanda, di errori nella pianificazione della produzione, di cancellazione di ordini o di crisi di mercato smaltiti come rifiuti. Rientrano in questa categoria anche le rimanenze di prodotti legati a particolari periodi dell'anno (es. colombe pasquali, prodotti natalizi etc...).

Eccedenze dovute a non conformità del prodotto

Prodotti trasformati idonei al consumo umano sotto il profilo nutrizionale e igienico sanitario scartati nel processo di selezione a valle del processo di trasformazione (controllo qualità) per la non conformità del prodotto a requisiti stabiliti dal processo di trasformazione o dagli stadi successivi della filiera (es. GDO) smaltiti come rifiuti. Rientrano in questa voce i prodotti scartati per motivi "estetici".

Eccedenze dovute a non conformità del packaging

Prodotti invendibili sui canali tradizionali per la presenza di difetti nel packaging e smaltiti come rifiuti, come:

- rimanenze di prodotti a marchio del distributore che non possono essere venduti su altri canali;
- rimanenze di prodotti con offerte promozionali stampate in etichetta;
- prodotti con errori di stampa nella confezione o nella confezione stessa a causa di malfunzionamenti delle linee di confezionamento;
- danneggiamenti del packaging durante le operazioni di movimentazione e stoccaggio.

Rimanenze di prodotti legate a clausole di "take back"

Prodotti restituiti al produttore sulla base di clausole contrattuali che prevedono la possibilità di "reso contestuale alla consegna" e di "reso per invenduto" smaltiti come rifiuti.

3.4 Le criticità: cause e fattori dello spreco

Strategie per la prevenzione e il recupero delle eccedenze

Per le aziende della filiera alimentare le attività di prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari si traducono in un vero e proprio processo aziendale, costituito da attività amministrative, attività operative e momenti decisionali che coinvolgono molteplici attori all'interno dell'azienda.

Da una ricerca⁵ sono emersi 4 elementi chiave per l'impostazione del processo di gestione delle eccedenze alimentari:

1. Sviluppo di un sistema di controllo per la misura e la gestione del fenomeno, ossia l'introduzione di un sistema di monitoraggio e controllo. Occorre misurare la quantità di eccedenza generata e la quota parte di eccedenza che diventa spreco.
2. Formalizzazione del processo di gestione. Definire quante e quali alternative attivare per la gestione delle eccedenze, i valori target per ogni alternativa individuata e la tempistica con cui attivare tali alternative (ad esempio in base alla vita utile residua del bene).
3. Introduzione di strumenti di coordinamento tra gli attori coinvolti. Il coordinamento fra attori, esprime la modalità con cui le diverse funzioni aziendali sono coinvolte nel processo di gestione dell'eccedenza.
4. Impostazione del processo di conferimento dell'eccedenza. Per quella parte dell'eccedenza che l'azienda intende recuperare ricorrendo alla donazione occorre definire il numero e la tipologia di Organizzazioni No Profit (ONP) con cui si intende interagire. Poiché l'ONP distribuisce i prodotti dell'azienda, può essere opportuno stabilire degli audit per verificare il rispetto delle norme igienico sanitarie oltre che avere consapevolezza e visibilità di quanto viene fatto dell'eccedenza donata. Da ultimo occorre definire la modalità di relazione con l'ONP. Tale aspetto risulta assai critico, in quanto può influenzare da una parte i costi interni per il recupero e dall'altra l'efficacia nella riduzione dello spreco.

Il processo di gestione delle eccedenze alimentari ha inizio quando planning e commerciale, analizzando lo stock presente a magazzino, identificano prodotti "non più vendibili" sul mercato tradizionale, ma ancora destinabili al consumo umano.

La donazione dei prodotti coinvolge, successivamente, due aree aziendali, con diverso ruolo e responsabilità: la logistica per la gestione delle attività operative di movimentazione e stoccaggio dei prodotti e l'amministrazione e controllo per la gestione delle attività burocratiche e contabili. "Non più vendibili" e "destinati alla donazione", la logistica contatta l'Organizzazione No Profit per concordare qualità e quantità dei beni oggetto della donazione e per pianificare le modalità di ritiro.

Se da una parte la costruzione di un processo strutturato riduce la generazione di spreco alimentare, dall'altra esistono delle barriere, interne ed esterne all'azienda, alla sua applicazione.

Tali barriere, riferite in particolare ridistribuzione mediante donazione a Organizzazioni No Profit, sono:

- **barriere interne:**
 - ✓ Mancanza di convenienza economica. Per le aziende implementare la donazione implica l'introduzione di attività aggiuntive, che può portare a considerare non conveniente l'alternativa rispetto ad altre
 - ✓ Poca chiarezza delle normative. La donazione è regolamentata per legge e richiede una serie di adempimenti amministrativi. Alcuni aspetti del processo appaiono poco chiari all'interno delle aziende, soprattutto per le realtà che ad oggi donano poco

⁵Rapporto ECR La gestione dell'eccedenza alimentare: una guida per le aziende della filiera



life

food.
waste.
standup.



- ✓ Rischio immagine. Viene riconosciuta dalle aziende una buona qualità della normativa, che tutela dal punto di vista civile (vedi “Legge del Buon Samaritano”). Rimane però forte la percezione del rischio per l’immagine aziendale derivante eventuali problemi riscontrabili a livello di consumatore finale (indigente), nel caso in cui riceva un prodotto mal conservato o addirittura con superamento della data di scadenza
- **barriere esterne**
 - ✓ Quadro fiscale non conveniente. La legislazione consente il recupero dell’IVA sui prodotti donati ma, a differenza di altri paesi europei, non sono presentava incentivi alla donazione
 - ✓ Norme/regolamentazioni. Le aziende della filiera lamentano una eccessiva burocratizzazione del processo. In un contesto in cui le donazioni diventano sempre più frequenti e con tempi rapidi, il sistema attuale è percepito come vincolante. Si potrebbero sviluppare soluzioni di “certificazione” dei processi di gestione delle eccedenze, che riducano gli oneri burocratici per le aziende
 - ✓ Vincoli logistici, legati a vincoli su quantità donata. Esiste una difficoltà strutturale ad effettuare le donazioni quando i quantitativi di eccedenze generati giornalmente risultano troppo esigui.

4 Introduzione sulle donazioni e sulla normativa generale

4.1 Quadro legislativo e politico

La necessità di un quadro di riferimento per le misure di prevenzione degli sprechi alimentari deriva dalla complessità della filiera agroalimentare caratterizzata da un numero elevato di attori e da una forte interdipendenza tra i diversi anelli della filiera.

Tenendo in considerazione tale complessità, il tema degli sprechi alimentari ha assunto negli ultimi anni un ruolo di rilievo nell'ambito della agenda politica mondiale.

Organismi internazionali come FAO, UNEP, WRI (World Resource Institute) hanno lanciato recentemente un numero cospicuo di iniziative specifiche, contribuendo a sollevare l'attenzione sulla necessità e l'urgenza di definire un quadro di riferimento per la gestione e riduzione dello spreco alimentare, sia a livello politico che legislativo.

Da un lato infatti alcuni Paesi del mondo sono estremamente avanzati sulla legislazione per la prevenzione e riduzione dello spreco alimentare: In Giappone, già dal 2001, è in vigore la Food Recycling Law⁶ per ridurre la quantità di spreco alimentare prodotto lungo tutta la filiera alimentare e promuovere il recupero e la donazione di cibo. In Cina dal 2000 è in vigore una legge che implementa la raccolta differenziata e il riciclo di scarti alimentari⁷. In Australia esiste dal 2009 una National Waste Policy che mira a una gestione efficiente dello spreco alimentare⁸. Dall'altro lato esistono Paesi in via di sviluppo dove le politiche di prevenzione dello spreco sono totalmente assenti: Messico, India e Guatemala per esempio.

Per ridurre questo divario, nel settembre 2015, l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite nell'ambito dell'Agenda 2030 ha assunto formalmente l'impegno di dimezzare lo spreco entro il 2030. In questo quadro, seppure non vincolante per i singoli Paesi del mondo, Stati Uniti, Unione Europea ed Unione Africana, hanno a loro volta formalmente adottato target e impegni per la riduzione dello spreco.

Di seguito vengono presentati i quadri normativi e le politiche principali di prevenzione/riduzione/gestione dello spreco alimentare a livello europeo ed italiano.

4.2 Politiche e legislazione nell'Unione Europea sullo spreco alimentare

Mancando ancora una definizione univoca di "spreco alimentare", la definizione di un quadro di riferimento organico per le politiche di prevenzione e recupero risulta difficile da delineare.

Manca inoltre un forte coordinamento tra le politiche europee che dovrebbero interessarsi di spreco, come quelle agricole, della pesca e dell'ambiente. Ad ora la legislazione europea prevede 53 atti legislativi dedicati al food waste: di questi 29 sono strumenti regolatori, 10 sono direttive, 3 decisioni, 10 comunicazioni e una risoluzione parlamentare.

⁶ http://www.asianhumannet.org/db/datas/201501_resource_recycling/07_FoodRecyclingLaw_e.pdf

⁷ <http://www.worldwatch.org/food-waste-and-recycling-china-growing-trend-1>

⁸ <http://www.environment.gov.au/protection/national-waste-policy>

Figura 3 Atti legislativi EU con impatto sullo spreco alimentare

N°	Legislative act	N°	Legislative act
1	COM (2014) 398 final	28	Reg n° 589/2008
2	COM (2014) 397 final	29	COM (2007) 136 final
3	COM (2013) 260 final	30	Reg n° 832/2007
4	Reg n° 56/2013	31	Dir 2006/112/EC
5	Reg n° 1308/2013	32	Reg n° 1664/2006
6	Reg n° 1380/2013	33	Reg n° 1881/2006
7	Dec n° 1386/2013/EU	34	COM (2005) 666 final
8	COM (2012) 60	35	Reg n° 1/2005
9	Reg n° 43/2012	36	Reg n° 183/2005
10	Reg n° 44/2012	37	Dir 2004/12/EC
11	European Parliament Resolution 2011/2175 (INI)	38	Reg n° 852/2004
12	COM (2011) 571 final	39	Reg n° 853/2004
13	Reg n° 142/2011	40	Reg n° 882/2004
14	Reg n° 543/2011	41	COM (2003) 301 final
15	Reg n° 1169/2011	42	Dir 2002/99/EC
16	COM (2010) 235 final	43	Reg n° 178/2002
17	Dir 2010/75/EU	44	Reg n° 2150/2002
18	COM (2010) 384	45	Reg n° 999/2001
19	Reg n° 849/2010	46	Reg n° 1639/2001
20	Dec n° 2009/564/EC	47	Dir 2000/29/EC
21	Dec n° 2009/578/EC	48	Dir 1999/31/EC
22	Dir 2009/28/EC	49	Reg n° 850/1998
23	Reg n° 43/2009	50	Reg n° 258/1997
24	Reg n° 129/2009	51	Dir 94/62/EC
25	Reg n° 163/2009	52	Reg n° 315/1993
26	Reg n° 1069/2009	53	Dir 85/374/EEC
27	Dir 2008/98/EC		

Questi atti legislativi si riferiscono in particolare a: prodotti di origine animale, quote relative alla pesca, norme sugli agenti contaminanti nel cibo, criteri di eco labelling, informazioni sui prodotti alimentari, norme per la distribuzione gratuita degli invenduti alimentari nella grande distribuzione, norme sulla donazione dei prodotti alimentari, regole igieniche, standard di mercato, norme sul packaging, norme sulla responsabilità dei produttori, norme relative a un uso efficiente delle risorse.

Nel 2014 la Commissione ha compiuto un passo importante: con la Comunicazione n° 398/2014 (European Commission 2014b) propone che “*gli Stati membri elaborino strategie nazionali di prevenzione dei rifiuti alimentari*” specificando che il target di riduzione del 30% si riferisce ai settori della fabbricazione, vendita al dettaglio/distribuzione, servizi di ristorazione, ospitalità e nuclei domestici. Propone pertanto l’obbligo per gli Stati membri di adottare specifici piani (e specifici target) per la prevenzione dei **rifiuti alimentari** lungo l’intera catena di approvvigionamento (esclusa la produzione primaria).

Va ricordato che nella Comunicazione n°571/2011, “*Tabella di marcia verso un’Europa efficiente nell’impiego delle risorse*” (European Commission 2011a) la Commissione Europea invitava già gli Stati membri ad affrontare il problema dello **spreco alimentare (food wastage)** all’interno dei piani nazionali di prevenzione dei rifiuti (da adottare obbligatoriamente entro il 13 Dicembre 2013) e poneva l’obiettivo di dimezzare lo smaltimento della **frazione edibile dei rifiuti alimentari (disposal of edible food waste)** nella UE entro il 2020.

Pochi mesi dopo, il 19 gennaio 2012, su impulso della *“Dichiarazione congiunta contro lo spreco”*, il Parlamento Europeo approvava la sua prima risoluzione sugli sprechi di cibo (**food wastage**) (European Parliament 2012) nella quale chiedeva alla Commissione di avviare azioni concrete volte a dimezzare il “food waste” entro il 2025. La risoluzione faceva però presente che la questione del “food waste” andrebbe affrontata nel contesto più ampio delle strategie per il miglioramento dell’efficienza nell’uso delle risorse naturali; al punto 8 chiedeva espressamente alla Commissione di lanciare iniziative specifiche volte a ridurre il “food waste” nell’ambito dell’iniziativa *“A resource-efficient Europe - Un’Europa efficiente nell’impiego delle risorse”* (European Commission 2011b), uno dei 7 pilastri portanti della strategia “Europa 2020”.

In questa direzione, la Comunicazione n°571/2011, che delinea le tappe e le azioni da intraprendere per favorire il passaggio a un’economia caratterizzata da un impiego efficiente delle risorse, prevedeva l’adozione entro la fine del 2013 di una specifica comunicazione sul “cibo sostenibile” che avrebbe dovuto delineare il quadro di riferimento comunitario per le azioni di contrasto allo **spreco alimentare**.

A tal fine la Commissione si è avvalsa anche del contributo fornito dai principali stakeholders europei della filiera alimentare, nel contesto di tre gruppi di lavoro tematici:

- Advisory Group on the Food Chain, Animal and Plant Health - Working Group on Food Losses and Food Waste;
- EU Food Sustainable Consumption & Production Round Table - Task Force on Food Wastage High-level Forum for a better functioning of the food supply chain.

Non è chiaro al momento se l’attesa comunicazione vedrà mai la luce e quali siano le reali motivazioni che hanno portato a ritardarne l’adozione, nonostante, da quanto emerge dalle informazioni attualmente disponibili, la Comunicazione *“Building a Sustainable European Food System”* sarebbe pronta già da tempo.

La necessità di una strategia comunitaria per la lotta agli sprechi e alle perdite alimentari viene evidenziata inoltre anche all’interno 7° Programma d’Azione Ambientale dell’Unione, adottato nel novembre del 2013 (European Parliament 2013). Al punto 37 si chiede alla Commissione di *“presentare una strategia globale per combattere gli sprechi alimentari inutili e cooperare con gli Stati membri nella lotta contro la produzione eccessiva di rifiuti alimentari”*.

La prospettiva, e al tempo stesso la sfida, al di là del dibattito attualmente in corso sulla modifica della Direttiva Europea sui Rifiuti, è che l’Europa si doti al più presto di una strategia complessiva sugli sprechi alimentari in cui, a partire da una definizione condivisa di “food waste” e di metodologie uniformi di quantificazione, siano chiaramente indicate le azioni da intraprendere, i target da raggiungere e le modalità di monitoraggio nel tempo dei risultati conseguiti.

FOCUS sulla legislazione europea - donazione di invenduti alimentari/eccedenze alimentari per evitare lo spreco

Nell'Unione europea la cessione di alimenti a qualsiasi titolo è disciplinata dai Regolamenti comunitari sulla sicurezza alimentare (CE/178/02, CE/852/04 CE/853/04) contenenti le norme relative alle strutture, le attrezzature e la gestione delle fasi di produzione, di trasformazione e di distribuzione dei prodotti alimentari.

Il Regolamento (CE) 178/2002⁹ stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. La disciplina costituisce la base per garantire un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori riguardo agli alimenti, tenendo conto in particolare della diversità dell'offerta di alimenti, compresi i prodotti tradizionali, garantendo contestualmente l'efficace funzionamento del mercato interno.

Nei sessantacinque articoli che compongono il 178/02 sono stabiliti i principi comuni e le competenze, i mezzi per assicurare un solido fondamento scientifico, le procedure e i meccanismi organizzativi efficienti a sostegno dell'attività decisionale nel campo della sicurezza degli alimenti e dei mangimi.

Il Regolamento (CE)852/2004¹⁰ è teso a garantire l'igiene dei prodotti alimentari in tutte le fasi del processo di produzione: da quella della produzione primaria al consumatore finale.

Il Regolamento (CE) 853/2004¹¹ detta norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale. In mancanza d'una normativa dell'UE sulla cessione del cibo a titolo gratuito o sulle politiche di contrazione dello spreco alimentare, la Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti rileva le strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE. In particolare il Parlamento chiede al Consiglio, alla Commissione, agli Stati membri e agli attori della catena agroalimentare di affrontare con urgenza il problema dello spreco alimentare lungo tutta la catena dell'approvvigionamento e del consumo e di definire orientamenti, di sostenere strategie per migliorare l'efficienza della catena agroalimentare comparto per comparto, esortandoli a darvi priorità nell'agenda politica europea.

Molti Stati europei hanno focalizzato l'attenzione sul contesto legislativo, al fine di facilitare le donazioni di cibo. In alcune nazioni, quali la Germania, la donazione di beni prossimi alla data di scadenza è addirittura vietata. Emblematico invece è il caso della Grecia dove, tra le varie misure anticrisi, si è proposto di dare la possibilità ai supermercati di poter continuare a vendere, ad un prezzo inferiore, i prodotti che avessero superato la data indicata sotto la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro"¹². A livello europeo, solo l'Italia ha una legge che ha come scopo l'incentivo delle donazioni di alimenti, riducendo la responsabilità di percorso di chi dona (Legge n. 155 del 16 luglio 2003 o cosiddetta "Legge del buon samaritano").

La maggior parte degli Stati europei prevede degli incentivi fiscali nei confronti dei donatori, quale la possibilità di non pagare l'IVA sui prodotti donati (tale regola non si applica, però, a determinate categorie alimentari, quali alcolici o dolci). In alcuni casi, inoltre, si prevedono dei sussidi per far sì che il costo della redistribuzione sia inferiore a scelte alternative, quali lo smaltimento ordinario o la cessione dei prodotti invenduti alle industrie per l'alimentazione animale.

Alcuni paesi, quali il Belgio, hanno introdotto l'obbligo di donazione per tutti quegli alimenti non venduti e non scaduti (per ora solo nelle municipalità di Herstal e Namur)¹³. In Francia, la legge n. 2016-138 dell'11 febbraio 2016 si rivolge ai supermercati di almeno 400 metri quadrati incentivandoli a conferire alle associazioni di beneficenza il cibo prossimo alla data entro la quale è preferibile consumarlo, oppure di trasformarlo in mangime per gli animali o ancora in compost. A tal fine si prevede un obbligo di accordo con le organizzazioni deputate. La mancata definizione di questi protocolli può comportare ammende salate o, financo, la reclusione.

⁹ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=URISERV%3Af80501>

¹⁰ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:it:PDF>

¹¹ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:it:PDF>

¹² http://www.eesc.europa.eu/resources/docs/comparative-study-on-eu-member-states-legislation-and-practices-on-food-donation_finalreport_010714.pdf

¹³ *Ibidem*.

4.3 Politiche e legislazione in Italia sullo spreco alimentare

In Italia, le prime leggi nate con lo scopo di prevenire e ridurre lo spreco alimentare, erano principalmente focalizzate sulla donazione di beni alimentari. Tra queste:

4.3.1 Legge 133 del 13/05/1999 (Esenzione IVA per i prodotti donati alle ONLUS)¹⁴

Il comma 15 dell'art.6 della legge 133 del 13 maggio 1999 recita: "I prodotti alimentari non più commercializzati o non idonei alla commercializzazione per carenza o errori di confezionamento, di etichettatura, di peso o per altri motivi similari nonché per prossimità della data di scadenza, ceduti gratuitamente ai soggetti indicati nell'articolo 10, numero 12), del decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 633, e da questi ritirati presso i luoghi di esercizio dell'impresa, si considerano distrutti agli effetti dell'imposta sul valore aggiunto." Tale disposizione consente al soggetto donatore di detrarre l'imposta pagata sui prodotti acquistati.

4.3.2 Decreto Legislativo 4 dicembre 1997, n. 460¹⁵

La norma di riferimento che regola le donazioni (di beni alimentari e non alimentari) alle ONLUS è l'articolo 13 del Decreto Legislativo 4 dicembre 1997, n. 460 dal titolo: "Riordino della disciplina tributaria degli enti non commerciali e delle organizzazioni non lucrative di utilità sociale." In materia di cessione gratuita di derrate alimentari, il comma 2 del citato D. lgs recita:

"Le derrate alimentari e i prodotti farmaceutici, alla cui produzione o al cui scambio è diretta l'attività dell'impresa, che, in alternativa alla usuale eliminazione dal circuito commerciale, vengono ceduti gratuitamente alle ONLUS, non si considerano destinati a finalità estranee all'esercizio dell'impresa ai sensi dell'articolo 53, comma 2, del testo unico delle imposte sui redditi, approvato con il decreto del Presidente della Repubblica 22 dicembre 1986, n. 917."

4.3.3 Legge n. 155/2003 - Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale¹⁶

Art. 1. Le organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460, e successive modificazioni, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, sono equiparate, nei limiti del servizio prestato, ai consumatori finali, ai fini del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti.

4.3.4 Legge n 155, 66 luglio del 2003 - La Legge del Buon Samaritano¹⁷

La "Legge del Buon Samaritano" promossa da Fondazione Banco Alimentare Onlus, è stata pensata per incoraggiare le donazioni di cibo pronto e non consumato anche nell'ambito della ristorazione collettiva che altrimenti verrebbe gettato, e per facilitare l'attività delle organizzazioni che distribuiscono pasti e generi

¹⁴ <http://www.camera.it/temiap/2015/09/17/OCD177-1505.pdf>

¹⁵ http://www.governo.it/sites/governo.it/files/8_D.LGS460_1997.pdf

¹⁶ [http://www.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/old-files/Legge_155_20032\(2\).pdf](http://www.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/old-files/Legge_155_20032(2).pdf)

¹⁷ [http://www.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/old-files/Legge_155_20032\(2\).pdf](http://www.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/old-files/Legge_155_20032(2).pdf)

alimentari, agli indigenti, in modo gratuito. La norma equipara il “consumatore finale” alle Onlus che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita ai bisognosi sollevandole da tutti quegli adempimenti burocratici che, di fatto, 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.

Ciò non significa che, venendo semplificati gli obblighi normativi, vengano meno i requisiti igienico sanitari osservati per il trattamento dei cibi cotti e freschi. Anzi, l’individuazione e l’applicazione delle corrette procedure per il recupero di alimenti riveste di responsabilità ciascuno dei soggetti coinvolti, ma con una nuova e più alta veste morale che deriva proprio dalla loro libera e spontanea adesione alla cultura del dono e del recupero del cibo.

Lo Stato italiano con questa legge, ad articolo unico, equipara al consumatore finale le ONLUS che raccolgono e distribuiscono il cibo ai poveri. In tal modo non si rinuncia alla tutela della salute delle persone in stato di bisogno, bensì, nell’azione complessiva di sostegno e aiuto, si affida alle organizzazioni anche il compito di garantire la sicurezza alimentare, così come avviene nel contesto familiare. Difatti l’equiparazione al consumatore finale non comprende le fasi della filiera alimentare di produzione e/o trasformazione ed è limitata a quelle di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti.

Il testo è il seguente:

Legge n 155 approvata il 16/07/2003 - Disciplina della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale Art. 1. 1. Le organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460, e successive modificazioni, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, sono equiparate, nei limiti del servizio prestato, ai consumatori finali, ai fini del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti. Rientrano nel campo di applicazione della Legge n. 155/03 solo le organizzazioni ONLUS che prevedano espressamente nei loro statuti o atti costitutivi la “beneficenza”, così come riportato all’art.10 del D.Lgs n. 460/97. Le ONLUS sono le organizzazioni non lucrative di utilità sociale iscritte nell’anagrafe unica presso il Ministero delle Finanze, ai sensi dell’art.11 del D.Lgs n. 460/97. Sono altresì ONLUS “di diritto”, nel rispetto della loro struttura e delle loro finalità, ai sensi dell’art. 10, commi 8 e 9 del D.Lgs n. 460/97: - gli organismi di volontariato di cui alla legge 11 agosto 1991, n. 266, iscritti nei registri istituiti dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano, - le organizzazioni non governative riconosciute idonee ai sensi della legge 26 febbraio 1987, n. 49, - le cooperative sociali di cui alla legge 8 novembre 1991, n. 381.

Per il testo completo della legge: [http://www.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/old-files/Legge_155_20032\(2\).pdf](http://www.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/old-files/Legge_155_20032(2).pdf)

Successivamente, a partire dal 2010, la spinta per azioni concrete per ridurre e prevenire lo spreco è stata ulteriormente portata avanti dai Ministeri dell’Ambiente e delle Politiche Agricole e dagli enti locali.

Nel 2011 è stata fondata la **Carta spreco zero**, un network di comuni (attualmente oltre 800) impegnati ad attuare politiche attive in materia¹⁸.

Nel 2013 il decreto direttoriale del 7 ottobre - il cosiddetto **Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti** - ha individuato i rifiuti biodegradabili tra i flussi prioritari di intervento e ha identificato un set di misure

¹⁸ <http://www.sprecozero.net>

specifiche finalizzate in primo luogo alla riduzione degli sprechi alimentari (in particolare la misura II per la prevenzione dei rifiuti biodegradabili riguardante in maniera esplicita il recupero e la cessione gratuita delle eccedenze alimentari della grande distribuzione organizzata).

Nel 2014 è arrivato il primo **Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare (PINPAS)**¹⁹. Parte della più generale politica dei rifiuti, il piano prevede dieci misure per battere lo spreco in Italia, 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. **PINPAS** prevede sessioni periodiche di verifica dei risultati raggiunti realizzati attraverso la Consulta composta da enti, associazioni, organizzazioni e imprese.

Grazie a PINPAS, il 5 febbraio 2014, si è celebrata la prima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco.

Nel 2016 è avvenuta la vera svolta quando la **legge 166/2016 sulle donazioni alimentari**²⁰ (la cosiddetta legge anti-spreco) è stata approvata dalla camera il 17/03 con 277 sì e nessun voto contrario. Una legge davvero preziosa per il contesto delle donazioni di alimenti e l'uso consapevole delle risorse.

Vi è, inoltre, la possibilità di redistribuire i beni alimentari confiscati, cosa che precedentemente avveniva solo previa autorizzazione da parte di un magistrato, e l'opportunità per le associazioni di volontariato di raccogliere le eccedenze lasciate in campo dai produttori agricoli, se autorizzate dagli stessi.

Prevede, infine, per i comuni la possibilità di introdurre uno sconto sulla tassa sui rifiuti direttamente proporzionale alla quantità degli alimenti donati. Sul lato della ricerca, invece, si vuole dar vita ad un fondo da 3 milioni di euro (per gli anni 2016-2018), gestito dal Ministero dell'Agricoltura, per gli investimenti nel campo degli imballaggi e delle confezioni anti-spreco, ovvero quelle che aumenterebbero la vita di un determinato prodotto rallentandone il processo di decomposizione.

4.3.5 Legge n. 166 del 19 agosto 2016 (comunemente definita "Legge Gadda")²¹

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

L'Italia è il primo paese al mondo a dotarsi di una legge che presenta un approccio strategico al problema dello spreco alimentare e rappresenta un perfetto esempio di applicazione del principio di sussidiarietà. Infatti, la legge Gadda è nata dal lavoro condiviso di tutti i soggetti coinvolti nel processo di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari.

La legge si basa sugli incentivi e sulla valorizzazione delle buone pratiche, sulla capacità di creare relazioni durature tra i soggetti coinvolti che tengono conto delle esigenze e capacità reciproche. In questo modo sarà sempre più possibile sviluppare reti virtuose di raccolta ed utilizzo delle eccedenze evitando obblighi e costrizioni formali che rischiano di creare flussi totali di difficile gestione di eccedenze alimentari verso le ONLUS. Prima le aziende e le catene di distribuzione potevano donare liberamente cibo in eccedenza fino a un valore di 5mila euro, oltre il quale era necessaria la comunicazione all'Agenzia delle Entrate che scoraggiava molti soggetti. Grazie alla Legge 166/2016 questa soglia è stata alzata a 15mila euro per chi vuole donare cibo in eccedenza alle realtà non-profit e caritatevoli, mentre chi lo vuole distruggere deve seguire

¹⁹http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio_immagini/Galletti/Comunicati/alma_mater_bologna/Form%20di%20Ade_sione%20alla%20consulta%20del%20PINPAS.pdf

²⁰ <http://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2016/08/30/16G00179/sg>

²¹ Per il testo completo della legge: <http://www.camera.it/leg17/126?idDocumento=3057>

quella procedura piuttosto complessa.

Di seguito i punti principali della legge:

1. Creazione di un quadro normativo all'interno del quale inserire le norme già esistenti in tema di agevolazioni fiscali (L. 460/97, L. 133/99), la responsabilità civile (L. 155/03) e procedure per la sicurezza igienico-sanitaria (L. 147/13).
2. Definizione chiara di operatore settore alimentare, soggetti cedenti, eccedenze alimentari, spreco alimentare, donazione, termine minimo di conservazione e data di scadenza, ecc.
3. Possibilità per le autorità di donare gli alimenti oggetto di confisca alle organizzazioni non profit.
4. Agevolazioni amministrative per i donatori attraverso la semplificazione delle procedure di donazione rispetto alla distruzione.
5. Incentivazione del valore prioritario del recupero di alimenti per il consumo umano per evitare la distruzione; qualora non possibile l'utilizzo umano valorizza il recupero per uso zootecnico o energetico.
6. Riconoscimento del Tavolo Coordinamento del MIPAAF per la consultazione di tutti i soggetti coinvolti nella lotta allo spreco e alla povertà alimentare; aumento di 2 milioni di euro della dotazione 2016 del Fondo Nazionale per la distribuzione di derrate alimentari alle persone indigenti, per l'acquisto di alimenti da destinare agli indigenti.
7. Programmazione di campagne di comunicazione sui canali RAI per favorire le donazioni da parte delle aziende e sensibilizzare i consumatori sul tema dello spreco.
8. Incoraggiamento dei rapporti con il mondo agricolo per la raccolta in campo.
9. Introduzione della possibilità per i comuni di incentivare chi dona alle organizzazioni non profit con una riduzione della tassa dei rifiuti.

Esempi di applicazione della Legge n. 166 del 19 agosto 2016 - Norme per la limitazione degli sprechi, l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità ambientale" (Legge Gadda)

Comune di Pieve a Nevole (Pistoia)

La riduzione sulla Tari (la tassa dei rifiuti) contro lo spreco alimentare è stata licenziata dall'amministrazione di Pieve a Nevole con una modifica al regolamento IUC (Imposta unica comunale, che comprende anche Imu e Tasi), che andrà in approvazione nel prossimo consiglio comunale in programma il 21 marzo 2017.

Sarà possibile arrivare fino al 30 per cento di sconto sulla tassa per quelle attività che doneranno beni e prodotti alle associazioni di volontariato, come per esempio la Caritas (che già distribuisce pacchi di prima necessità alle famiglie bisognose) o la Croce Rossa. La riduzione si applicherà sulla parte variabile dei rifiuti prodotti, che è calcolata in maniera proporzionale al quantitativo (espresso in peso) dei rifiuti potenzialmente prodotti dall'attività. Un'azienda media del settore, per esempio, a fronte di una bolletta da 400 euro annuali della parte variabile Tari, potrà ottenere un risparmio massimo di ben 120 euro. A beneficiare della riduzione, secondo i principi della legge recepiti dal nuovo provvedimento comunale, potranno essere bar, ristoranti, supermercati, vendite all'ingrosso, produttori e distributori, oltre ai negozi al dettaglio. In pratica tutte le ditte attive nello specifico comparto, grandi e piccole.

La riduzione sarà valida a partire dalla tassa sui rifiuti per l'annualità 2017: nelle prossime settimane sarà pubblicata online sul sito internet dell'amministrazione, e disponibile in formato cartaceo negli uffici del municipio di piazza Venti Settembre, la modulistica necessaria da compilare per richiedere l'agevolazione.

Entro il 31 gennaio 2018 le carte dovranno essere consegnate in Comune, corredate dalla documentazione comprovante l'effettiva donazione di beni alimentari. Anche le associazioni di volontariato dovranno produrre una propria dichiarazione che certifichi i prodotti ricevuti in donazione.

Comune di San Stino (Venezia)

Il Comune di San Stino adotta la TARI e non la TARIP (tariffa puntuale). Per determinare, quindi, come applicare lo sconto del 20% sulla parte variabile e' necessario considerare i coefficienti del cd. "metodo normalizzato", DPR 158/1999, con i quali viene costruita la TARI medesima.



life

food.
waste.
standup.



In sostanza il decreto prevede i coefficienti di producibilità in kg/mq riferiti ad ogni attività non domestica, differenziati a seconda della popolazione residente, la zona di appartenenza (Nord, centro, sud) ed il valore minimo e massimo che possono essere decisi dal comune.

Sulla base quindi delle quantità dichiarate come eccedenze viene fatto il calcolo di quanti kg defalcare dalla tassa, considerando di arrivare comunque ad un massimo del 20% di parte variabile (questa la scelta realizzata dal comune). A titolo di esempio: una struttura di 1299 mq, paga un'imposta di 9.528,16 €. Se l'attività raggiunge il massimo dello sconto possibile arriverà a pagare 8.474,15 €.

Tale tipo di sconto non può che essere fatto a conguaglio sull'anno precedente, non essendo calcolabile a priori la quantità di donazioni che il soggetto effettuerà durante l'anno. Così come avviene per i rifiuti speciali non pericolosi assimilati agli urbani, l'utenza non domestica dovrà produrre attestazione delle quantità donate.

➤ Focus sulla legge Gadda e le novità che ha introdotto

Proviamo ad evidenziare le novità più interessanti introdotte dalla Legge Gadda 166/2016: abbiamo preferito evidenziare i punti più utili da tenere presenti proprio nella relazione con le aziende della produzione alimentare, affinché possano o incrementare o iniziare a donare cibo. L'Italia è il primo paese al mondo a essersi dotato di una legge che presenta un approccio strategico al problema dello spreco alimentare.

La legge 166/2016 è nata dal lavoro condiviso di molti soggetti storicamente coinvolti nel processo di gestione, recupero e distribuzione delle eccedenze alimentari e valorizza l'esperienza e le buone pratiche già esistenti nel nostro paese.

La L.166 ha posto all'attenzione degli operatori il tema dello spreco di cibo nel nostro paese e del suo possibile recupero, anzitutto come tema culturale ed educativo, oltre che economico e di sostenibilità.

La legge 166 rappresenta uno strumento normativo unico in cui vengono armonizzate le leggi già esistenti sulla cessione delle eccedenze alimentari in tema di

1. agevolazioni fiscali (L. 460/97, L. 133/99),
2. responsabilità civile (L. 155/03)
3. procedure per la sicurezza igienico-sanitaria (L. 147/13).

La Legge Gadda offre una definizione chiara di operatore del settore alimentare, soggetti cedenti, eccedenze alimentari, spreco alimentare, donazione, termine minimo di conservazione e data di scadenza, ecc. Quindi pone le basi per un linguaggio comune in materia di eccedenze alimentari e della loro donazione.

La Legge ribadisce il valore prioritario del consumo umano come scopo del recupero delle eccedenze. Qualora non fosse possibile l'utilizzo "umano" delle eccedenze, la legge valorizza il recupero per uso zootecnico o energetico.

La legge semplifica e snellisce le procedure burocratico amministrative previste dal processo di donazione.

La legge riconosce e "istituzionalizza" il Tavolo di Coordinamento del MIPAAF per la consultazione di tutti i soggetti coinvolti nella lotta allo spreco e alla povertà alimentare.

La legge prevede la programmazione di campagne di comunicazione sui canali RAI per favorire le donazioni da parte delle aziende e sensibilizzare i consumatori sul tema dello spreco e promuovere comportamenti consapevoli.

La legge 166 promuove l'utilizzo di contenitori che consentano ai clienti l'asporto degli avanzi di cibo nella ristorazione (impropriamente detti *Doggy bag*).

La legge 166/2016: un nuovo alleato per combattere lo spreco alimentare.

La legge 166 rappresenta uno strumento normativo unico in cui vengono armonizzate le leggi già esistenti sulla cessione delle eccedenze alimentari in tema di:

1. agevolazioni fiscali (L. 460/97, L. 133/99),
2. responsabilità civile (L. 155/03)
3. procedure per la sicurezza igienico-sanitaria (L. 147/13).

La LEGGE 166

- fissa il limite dei **15.000 euro** per il valore della merce ceduta, soglia sotto la quale non è più necessario fare la comunicazione preventiva all’Agenzia delle Entrate per le cessioni, cosa che di fatto rende molto più semplice il processo di donazione delle eccedenze. Non dovere più fare la comunicazione all’Agenzia delle Entrate ha anche il vantaggio di offrire più giorni di vita per la gestione di alimenti spesso prossimi alla fine vita;
- ribadisce ufficialmente che anche gli alimenti che hanno superato il TMC – termine minimo di conservazione - possono essere donati a condizione che l’alimento sia correttamente conservato e l’imballaggio primario, cioè quello a contatto con lo stesso alimento, sia integro. Si tratta di un punto cruciale della Legge che permette il recupero e la donazione di grandi quantità di prodotti alimentari perfettamente commestibili invitando a superare la disinformazione che vige su questo specifico aspetto, spesso erroneamente confuso con la “scadenza”.
- La legge indica che:
 - i prodotti della panificazione che non richiedono conservazione a temperatura controllata, invenduti nelle 24 ore successive alla produzione, possono essere donati;
 - Le eccedenze di prodotti agricoli o dell’allevamento possono essere donate;
 - I prodotti alimentari confiscati, idonei al consumo umano, possono essere donati.
- inoltre apre la possibilità per i Comuni di introdurre la riduzione della “**tassa sui rifiuti**” a chi dona anziché distruggere gli alimenti. Evidentemente si tratta di una possibilità e non di un obbligo, che come tale è già stata sfruttata da diversi comuni in Italia che nel corso del 2017 l’hanno già introdotta con risultati positivi.

5 Procedure per la donazione:

Il presente paragrafo illustrerà una serie di procedure operative applicabili alla donazione dei generi alimentari appartenenti ai seguenti settori di produzione alimentare:

- settore conserviero
- settore surgelati
- latticini
- salumi e derivati
- pasta

5.1 Impostazione del processo di donazione/cessione gratuita di eccedenze

Il recupero delle eccedenze è:

- L'ultimo anello della filiera di produzione o distribuzione di un'azienda
- Una fase inserita a pieno titolo nei processi aziendali e con pari dignità delle altre fasi.

Il recupero delle eccedenze NON è:

- L'alternativa allo smaltimento delle eccedenze
- Primo anello della filiera dello smaltimento
- «l'eroismo» del singolo dipendente di un'azienda

Il recupero delle eccedenze alimentari deve avvenire all'interno di una «filiera del dono» **sicura**, al centro della quale siano posti 3 elementi:

- **la tutela del consumatore finale,**
- **l'igiene e la sicurezza degli alimenti**
- **la salvaguardia della responsabilità di tutti i soggetti coinvolti.**

Per questo motivo il processo di cessione (o donazione) dell'eccedenza deve prevedere dei passaggi operativi all'apparenza semplici, ma di fatto molto rigorosi nel loro svolgimento

5.2 Le tappe

Cerchiamo di definire **le tappe del processo** e di descriverne i punti principali.

5.2.1 La decisione (offerta/accettazione)

L'azienda, dopo aver definito attraverso un processo interno, la quantità e la qualità del prodotto che intende cedere, identifica un destinatario "adeguato". Per adeguato si intende una Organizzazione Non Profit in grado di gestire il prodotto recuperato in tutte le successive fasi previste:

- Trasporto
- Stoccaggio

- Distribuzione

Ad esempio l'azienda potrebbe rivolgersi direttamente a realtà locali, oppure a realtà più strutturate (food bank), con una spiccata capacità organizzativo/logistica (sia per la fase del trasporto che per la fase dello stoccaggio) e con un grande potenziale rispetto alla capacità di redistribuzione dei prodotti raccolti a organizzazioni territoriali che aiutano le persone in stato di indigenza.

Ci sono delle aziende che prima di cedere il prodotto realizzano degli audit presso la struttura destinataria, per verificare l'idoneità degli spazi e la struttura organizzativa.

Particolare attenzione è rivolta solitamente a due aspetti:

- il rispetto delle norme igienico sanitarie: in magazzini strutturati dove il flusso dei prodotti è rilevante è assolutamente necessario il rigoroso rispetto del Manuale HACCP e delle norme a garanzia dell'igiene e sicurezza degli alimenti;
- la tracciabilità del prodotto: i donatori spesso chiedono che venga monitorato e sia ricostruibile il flusso dei prodotti donati, attraverso un sistema di tracciabilità professionale. Questo implica, per le organizzazioni no profit, il possesso di un sistema gestionale professionale. E non tutti riescono a garantirlo.

5.2.2 La consegna (o ritiro)

Stabilito il destinatario del prodotto si passa alla fase **dell'organizzazione della consegna** (o ritiro).

Questa fase prevede alcuni passaggi importanti:

- Contatto con il destinatario per comunicare:
 - Tipologia e quantità del prodotto a disposizione
 - Motivazione della cessione (prossimità alla scadenza, difettosità ecc.)
 - Natura organolettica (secco_fresco_surgelato)
 - Ingombro (solitamente in pallets)
 - Tempo massimo per il ritiro
 - Concordare successivamente il giorno preciso del ritiro del prodotto

Questa è una fase molto importante perché prevede **dinamiche organizzative** delicate e strettamente connesse soprattutto alla quantità e alla natura del prodotto:

- La quantità incide rispetto al **mezzo di trasporto** da utilizzare. L'organizzazione destinataria del prodotto può utilizzare sia un mezzo proprio che rivolgersi a trasportatori terzi. Nel primo caso deve garantire la professionalità del personale incaricato del ritiro e l'adeguatezza del mezzo utilizzato (pulizia e conformità). Nel secondo caso affidarsi ad operatori qualificati per il trasporti di generi alimentari è garanzia di adeguato trasporto;
- La quantità incide anche sulla valorizzazione dei prodotti e quindi tocca inevitabilmente il tema fiscale. Infatti, per poter usufruire delle agevolazioni (art. 4 c. 4 art. 13 DLgs 460/97) l'amministrazione dell'azienda donatrice deve inviare, tramite raccomandata con ricevuta di ritorno, una comunicazione preventiva all'agenzia delle entrate. L'azienda è tenuta però a fare tale comunicazione preventiva solo se il valore della merce destinata alla donazione è superiore 15.000 €. In genere la comunicazione deve avvenire 5 giorni lavorativi prima del conferimento all'ente non profit, per permettere un eventuale controllo da parte della guardia di finanza. Se i beni sono facilmente deperibili (es. prodotti freschi), la comunicazione può non essere fatta.



life

food.
waste.
standup.



- La **tipologia del mezzo** di trasporto deve essere adeguata alla natura dei prodotti in oggetto: quindi è necessaria una particolare attenzione qualora vengano ritirati prodotti **freschi o surgelati**. Il rispetto rigoroso della **catena del fresco** e del gelo è una condizione essenziale!
- La gestione invece dei prodotti “secchi” (es. pasta, scatolame, bibite ecc.) è, per certi versi, molto più semplice, e per certi versi standard.
- La fase finale del ritiro quindi prevede:
 - Il carico del prodotto sul mezzo di trasporto
 - Importante è anche il rispetto del cambio pallets qualora fossero EPAL. Modalità operative diverse devono essere concordate.
 - La consegna di DDT all’autista
 - Il trasporto finale

5.2.3 Scarico e stoccaggio

Altro momento importante da gestire è lo scarico e il controllo del prodotto all’arrivo nella sede dell’Organizzazione.

Il processo prevede:

- a. Anzitutto la definizione di un’area di scarico nel magazzino, con l’attrezzatura adeguata;
- b. La fase di scarico vera e propria, invece, comporta:
- c. Lo scarico e il controllo del prodotto. Il controllo deve essere sia qualitativo che quantitativo.
 - **qualitativo**: verificare l’integrità del prodotto, l’eventuale rispetto della catena del freddo, o la conservazione adeguata ecc.
 - **quantitativo**: verifica la corrispondenza tra il prodotto dichiarato nel ddt e il prodotto arrivato nel magazzino. Questo aspetto è molto importante perché per tale prodotto viene poi emesso dall’Organizzazione ricevente un Atto Notorio che deve attestare la corrispondenza (sia a livello di quantità che a livello di natura) tra quanto scaricato e quello che è descritto nel DDT di consegna).

- d. Presa in carico del prodotto nell’eventuale programma di magazzino

La presa in carico definitiva avviene:

- Con lo spostamento di quanto appena scaricato presso l’area definitiva di stoccaggio;
- Con il carico del prodotto a sistema che ne garantisce la gestione.
 - Questo passaggio è fondamentale soprattutto per garantire la **tracciabilità** del prodotto stesso. Questo però comporta per l’organizzazione destinataria del prodotto una struttura organizzativa che preveda un sistema informatico adeguato capace di gestire al meglio la registrazione in entrata e di tracciare il flusso in uscita.

5.2.4 La distribuzione

L’ultima fase è quella distributiva.

L’organizzazione no profit, infatti, si impegna a ridistribuire le eccedenze recuperate (e gestite in maniera adeguata) o direttamente a persone in stato di bisogno o ad altre Organizzazioni più piccole e capillarmente presenti sul territorio che a loro volta sostengono direttamente i bisognosi.

Anche questa fase è importante perché necessita una dinamica organizzativa rigorosa affinché il flusso dei prodotti avvenga fino alla fine in maniera adeguata e conforme alle normative vigenti.

6 Qualche cenno sull'economia circolare

Nel dicembre del 2014 la Commissione Europea ha deciso di porre su un piano più ambizioso la prevista revisione della legislazione europea sui rifiuti, elaborando un pacchetto di misure integrate che non si pongono solo l'obiettivo di ridurre la produzione di rifiuti, ma di promuovere una più generale transizione verso la cd "economia circolare". Questa transizione offre all'Europa l'occasione di trasformare l'economia e generare nuovi vantaggi competitivi sostenibili.



Figura 4 Fonte: Commissione Europea

Nei sistemi di economia circolare i prodotti mantengono il loro valore aggiunto il più a lungo possibile e non ci sono rifiuti.

Quando un prodotto raggiunge la fine del ciclo di vita, le risorse restano all'interno del sistema economico, in modo da poter essere riutilizzate più volte a fini produttivi e creare così nuovo valore.

Per passare ad un'economia più circolare occorre apportare cambiamenti nell'insieme delle catene di valore, dalla progettazione dei prodotti ai modelli di mercato e di impresa, dai metodi di trasformazione

dei rifiuti in risorse alle modalità di consumo: ciò implica un vero e proprio cambiamento sistemico e un forte impulso innovativo, non solo sul piano della tecnologia, ma anche dell'organizzazione, della società, dei metodi di finanziamento e delle politiche.

La transizione verso un'economia più circolare è al centro dell'agenda per l'efficienza delle risorse stabilita nell'ambito della strategia Europa 2020 per una crescita intelligente, sostenibile e inclusiva.

Utilizzare le risorse in modo più efficiente e garantire la continuità di tale efficienza non solo è possibile, ma può apportare importanti benefici economici.

Il 2 dicembre del 2015 la Commissione Europea ha quindi adottato la Comunicazione "L'anello mancante: un piano d'azione europeo per l'economia circolare", in cui analizza l'interdipendenza di tutti i processi della catena del valore: dall'estrazione delle materie prime alla progettazione dei prodotti, dalla produzione alla distribuzione, dal consumo al riuso e riciclo.

Si tratta di un articolato pacchetto di misure che comprende l'elaborazione e/o la revisione di alcune proposte legislative, nonché un piano d'azione generale corredato da un allegato in cui è indicata la tempistica prevista per ogni azione. Un ruolo cruciale svolgono strumenti trasversali quali l'eco-innovazione, gli appalti pubblici verdi e gli strumenti europei di finanziamento. Il piano d'azione è incentrato su misure a livello di Unione aventi elevato valore aggiunto, ma perché l'economia circolare divenga realtà occorre un impegno a lungo termine a tutti i livelli - Stati membri, regioni, città, imprese e cittadini.

Il piano d'azione individua misure chiave e aree specifiche di intervento tra cui: la progettazione ecologica, lo sviluppo dei mercati delle materie prime secondarie, l'adozione di modelli di consumo più sostenibili, la gestione dei rifiuti. In questo contesto svolgono un ruolo cruciale strumenti trasversali quali l'eco-innovazione, gli appalti pubblici verdi e gli strumenti europei di finanziamento.

Contestualmente all'adozione della comunicazione COM (2015) 614/2 contenente il Piano per l'economia circolare, sono state presentate quattro proposte di modifica di sei direttive che ricadono nell'ambito del pacchetto di misure sull'economia circolare. Le direttive oggetto di modifica sono:

- **Direttiva 2008/98 EC (direttiva quadro rifiuti),**
- **Direttiva 94/62 EC (imballaggi e rifiuti di imballaggio),**
- **Direttiva 1999/31 EC (discariche di rifiuti),**
- **Gruppo di direttive 2003/53 EC sui veicoli fuori uso, 2006/66 EC, relativa a pile e accumulatori e ai rifiuti di pile e accumulatori, 2012/19 EC sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.**

Inoltre la Commissione ha presentato nel marzo 2016 un regolamento per agevolare l'accesso al mercato per i concimi organici ricavati dai rifiuti e nel 2017 una proposta legislativa per definire i requisiti minimi di qualità relativi al riutilizzo delle acque.

A gennaio 2018, la Commissione europea ha adottato la **Comunicazione *European Strategy for Plastics in a Circular Economy***²², nell'ambito del più ampio [2018 Circular Economy Package](#), che comprende una serie di misure d'implementazione del Piano d'Azione sull'Economia circolare del 2015. La nuova Strategia sulle plastiche, che include due Comunicazioni, una proposta di Direttiva sulle strutture portuali, e uno strumento per monitorare gli avanzamenti nell'economia circolare, mira a intervenire sulle fasi del design, della produzione e della gestione del fine vita, facilitando il riciclo e riducendo ove possibile il monouso.

Settori prioritari del Piano d'azione europeo per l'economia circolare

Alcuni settori, a causa della specificità dei loro prodotti, delle catene del valore che li caratterizzano, della loro impronta ambientale o della dipendenza da materie provenienti da paesi terzi, sono confrontati a problemi specifici nel contesto dell'economia circolare. Questi settori devono essere oggetto di particolare attenzione, per garantire che le interazioni tra le varie fasi del ciclo siano pienamente prese in considerazione lungo l'intera catena del valore.

- **Settore della plastica**
- **Rifiuti alimentari**
- **Materie prime essenziali**
- **Costruzione e demolizione**
- **Biomassa e bioprodotto**
- **Promozione dell'innovazione e degli investimenti**

²² v. testo integrale al link: <http://ec.europa.eu/environment/circular-economy/pdf/plastics-strategy.pdf>