

LE ECCEDENZE ALIMENTARI **una opportunità da cogliere INSIEME** **per arginare lo spreco.**

Corso gestione delle eccedenze alimentari e contrasto allo spreco

Istituto Zooprofilattico della Lombardia e Emilia Romagna

9 - 10 ottobre 2018, Brescia

Presentazione

- Contesto internazionale
- L'Italia
 - lo spreco – la rete Banco Alimentare - La povertà – il recupero
 - Il Manuale GHP per il recupero delle eccedenze
- Il recupero delle eccedenze: concezione «culturale»
- La legge 166/2016
 - Focus-> TMC
- Progetti post L. 166

CONTESTO INTERNAZIONALE

OBIETTIVI DI SVILUPPO
SOSTENIBILE PER
**SCONFIGGERE
LA FAME E
DIMEZZARE LO
SPRECO
ALIMENTARE**
ENTRO IL 2030

**M
O
N
D
O**

800

MILIONI DI PERSONE
SONO MALNUTRITE

(1/9 POPOLAZIONE MONDIALE)

1/3

DEL CIBO PRODOTTO OGNI
ANNO PER IL CONSUMO
UMANO - GROSSO MODO 1,3
MILIARDI DI TONNELLATE - VA
PERDUTO O SPRECATO

122

MILIONI DI PERSONE SONO A
RISCHIO POVERTÀ O
ESCLUSIONE SOCIALE

(24,4% POPOLAZIONE) E 55
MILIONI NON POSSONO
PERMETTERSI UN PASTO DI
QUALITÀ OGNI DUE GIORNI

**U
E**

88

MILIONI DI TONNELLATE DI
CIBO

SONO SPRECAE OGNI ANNO,
CON RELATIVI COSTI STIMATI IN
143 MILIARDI DI EURO



THE GLOBAL GOALS
For Sustainable Development

IN EUROPA

I rifiuti alimentari rappresentano un problema sempre più pressante per l'Europa, dal punto di vista economico, ambientale, sociale e ...etico!

lo scarto di cibo ancora commestibile aggrava questi effetti e causa perdite finanziarie per i consumatori e per l'economia.

IN EUROPA: Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare – dicembre 2015

«I rifiuti alimentari rappresentano un problema sempre I rifiuti alimentari hanno anche un importante aspetto sociale, per cui **il dono di prodotti alimentari ancora commestibili ma che, per ragioni logistiche o di mercato non possono essere commercializzati, dovrebbe essere facilitato**».

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 – dicembre 2015

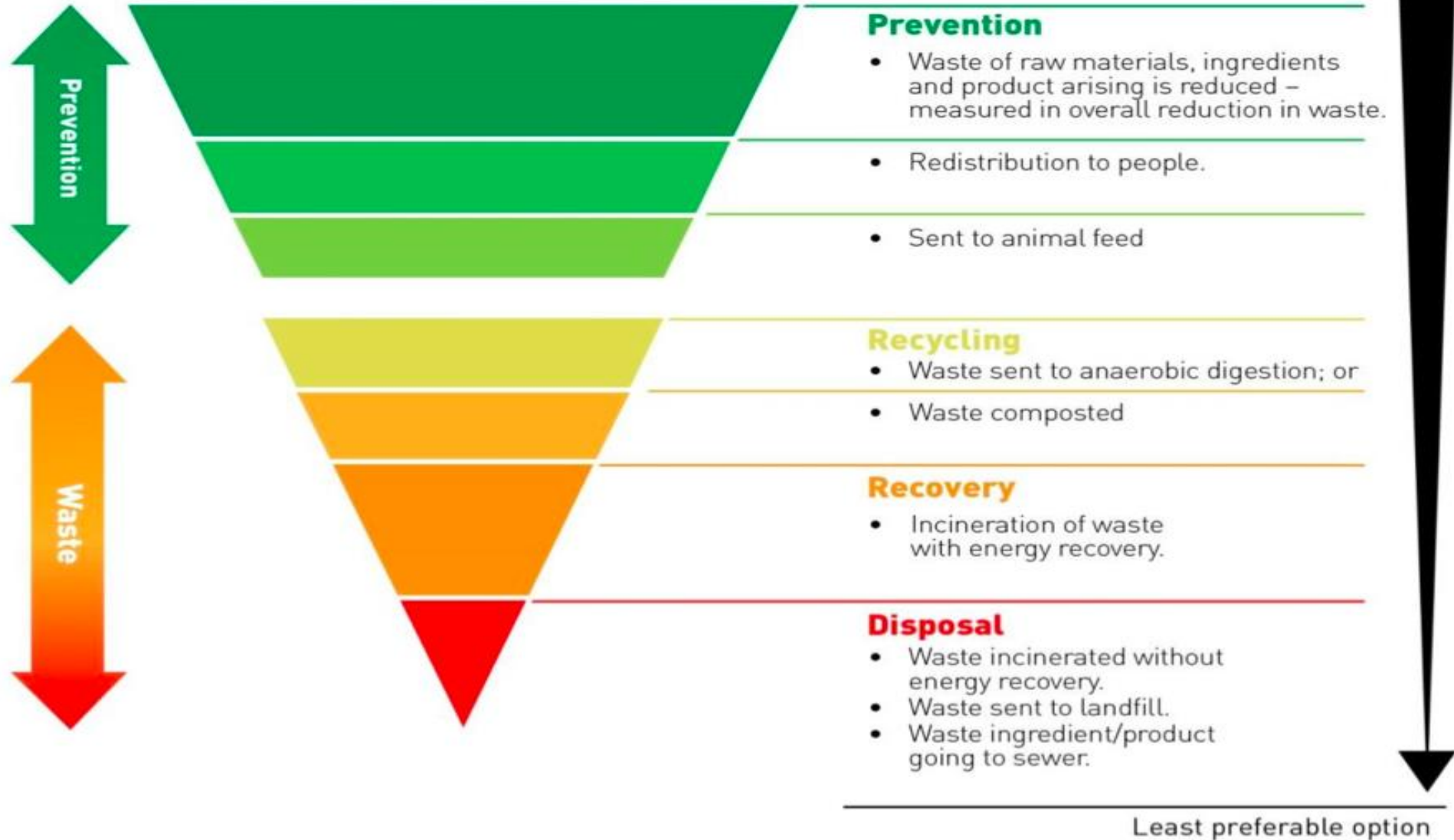
IN EUROPA: Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare – dicembre 2015

... la transizione verso un'economia più circolare, in cui **il valore dei prodotti, dei materiali e delle risorse è mantenuto quanto più a lungo possibile e la produzione di rifiuti è ridotta al minimo....**

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. – dicembre 2015

FAO E UNEP **FOOD AND DRINK**: MATERIAL HIERARCHY

Food and drink material hierarchy



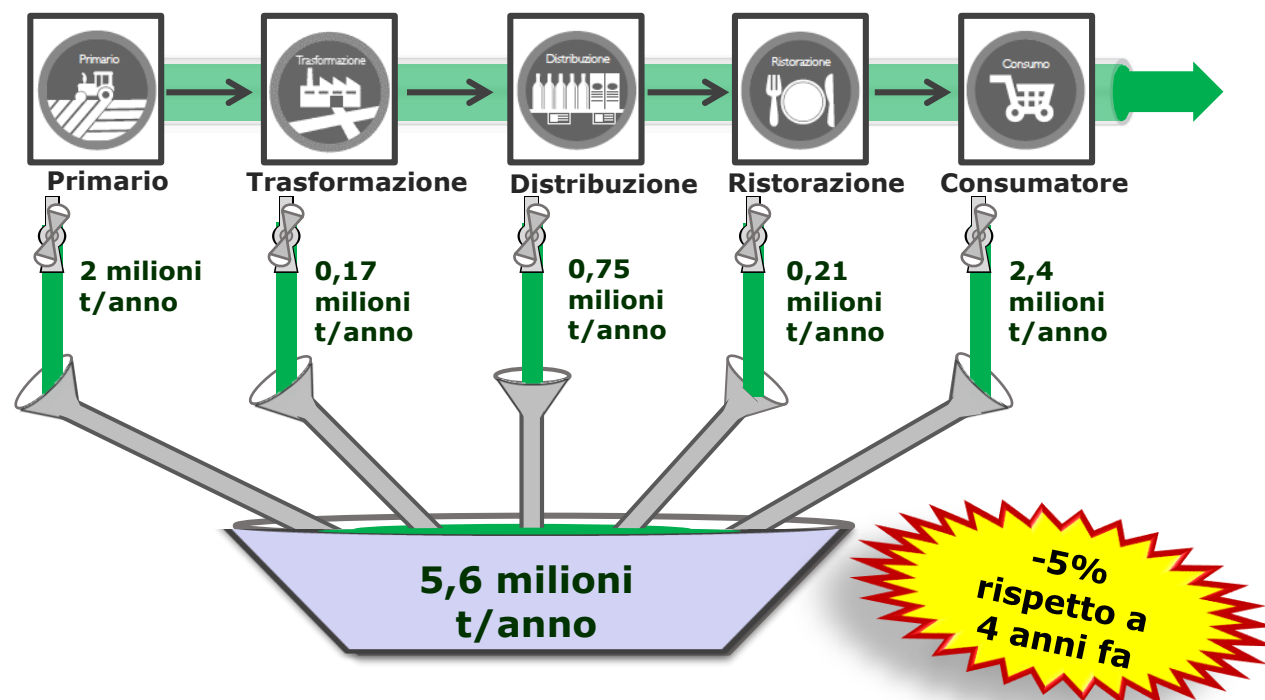
LA «PIRAMIDE» FAO E UNEP

La gerarchia delle azioni prioritarie per la prevenzione dei rifiuti attribuisce il **primo posto alla 1) prevenzione, seguita da preparazione per il 2) riciclaggio, recupero di 3) energia e, da ultimo, 4) smaltimento (in discarica, ad esempio).**

...E L'ITALIA?

CONTESTO ITALIANO - SPRECO

SONO **5,6 MLN** LE **TONNELLATE DI CIBO** **GENERATE IN ECCEDEXA** IN UN ANNO LUNGO LA FILIERA AGROALIMENTARE ITALIANA, DAI CAMPI AL CONSUMATORE FINALE



COSTO DEL RECUPERO

Il costo aziendale per recuperare per alimentazione umana dipende da:

- tipologia di prodotto
- stadio della filiera in cui si genera.
- presenza di attività dedicate
- causa di generazione
- caratteristiche dei prodotti
- organizzazione caritative beneficiarie del conferimento

Ed è stimabile fra:

- 0,05 - 0,10 €/kg per le aziende di trasformazione
 - 0,40 - 0,80 €/kg per i punti vendita
 - 1,50 – 2,00 €/kg per le mense della ristorazione.
- Oltre il 50% eccedenze ha un grado di recuperabilità medio (49%) o alto (3%):** eccedenze trasformazione e di distribuzione; a queste si aggiungono le eccedenze generate da una parte del mondo dell'agricoltura e della ristorazione collettiva (ortofrutta e mense, ad esempio).

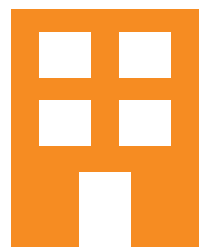
LA RETE BANCO ALIMENTARE CHI SIAMO

video expo

RETE BANCO ALIMENTARE

DAL 1989
COMBATTIAMO
LO SPRECO
E RECUPERIAMO
CIBO
PER I «POVERI»
IN ITALIA

BANCHI ALIMENTARI



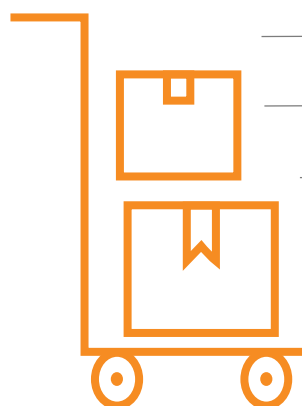
21

STRUTTURE CARITATIVE



8.042

RIDISTRIBUZIONE DI ALIMENTI



UE
ORTOFRUTTA
PRODUZIONE
DISTRIBUZIONE
RISTORAZIONE
COLLETTE

91.235 TONS



1.584.271
MILIONI
PERSONE
INDIGENTI

CONTESTO ITALIANO – POVERTÀ

5 milioni di italiani sono in povertà assoluta (ISTAT 2017).
7% delle famiglie italiane
1 milione e 200.000 sono minori.



- **Anziani soli**
- **FAMIGLIE** con **2 o più figli** e un unico reddito
- Persone che **perdono il lavoro**
- **Padri e madri separati**
- **Extra-comunitari**

In Italia oltre 15.000 organizzazioni erogano aiuti alimentari ogni giorno

- ✓ **Sostegno alimentare periodico («pacco alimentare»)**
- ✓ **Mense per i poveri**
- ✓ **Case d'accoglienza**
- ✓ **Comunità residenziali**



UNA FILIERA DEL RECUPERO DEL CIBO SICURA...PIU' RECUPERO!!!

- 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.**
- Ai fini della responsabilità civile, la L. **155/2003** equipara le ONLUS destinatarie al consumatore finale.
- La responsabilità dei diversi soggetti coinvolti è disciplinata dai reg. UE **178/2002**, poi ribadita dall'**852** e dai reg. UE n **853** e n **854** del 2004, nonché ribadita dalla L. **147/2013** art. 1 c. 236.

LEGGE DI STABILITÀ – L.147/2013 ART. 1 C. 236.

- 236. **Le organizzazioni riconosciute non lucrative di utilità sociale** che effettuano, a fini di beneficenza, **distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari**, ceduti dagli operatori del settore alimentare, inclusi quelli della ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, **nonché i citati operatori del settore alimentare che cedono gratuitamente prodotti alimentari devono garantire un corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti, CIASCUNO PER LA PARTE DI COMPETENZA.**
- Tale obiettivo è raggiunto anche mediante la predisposizione di specifici **manuali nazionali di corretta prassi operativa** in conformità alle garanzie speciali previste dall'articolo 8 del regolamento (CE) n. **852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, e successive modificazioni, validati dal Ministero della salute.

MANUALE PER CORRETTE PRASSI OPERATIVE PER LE ORGANIZZAZIONI CARITATIVE



Il Manuale realizzato da **Caritas Italiana** e da **Fondazione Banco Alimentare Onlus**, è stato validato dal **Ministero della Salute** in conformità con l'Articolo 8 del Regolamento (CE) n. 852/2004.

PERCHE' UN MANUALE PER RECUPERARE LE ECCEDENZE...

- Caratteristiche alimenti recuperati/caratteristiche destinatari -> rischi
- Poca fiducia nel mondo delle ONP: alto valore ideale, limitata affidabilità operativa, timore cattiva o **inadeguata gestione del prodotto ceduto**

.... e se poi succede qualcosa???

- > **Rischio «sistemico» per il Terzo settore**
- > **Rischio di immagine per l'azienda donatrice**

 **REPUTATION**

I MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

REGOLAMENTO (CE) n. 852/2004

L'elaborazione e l'adozione da parte degli operatori del settore alimentare (OSA) dei Manuali GHP è ad oggi una scelta **volontaria**.

I Manuali GHP rappresentano un importante strumento per facilitare l'operatore del settore alimentare perché è lo stesso operatore che si dà le SUE regole secondo la SUA realtà operativa.

Scopo -> definire passaggi corretti = «prassi igieniche» che consentano il recupero, la raccolta, la conservazione e la distribuzione di derrate alimentari **GARANTENDO la sicurezza alimentare, come disciplinato dal reg. UE 852.**

LA FILIERA DEL SISTEMA DI RECUPERO

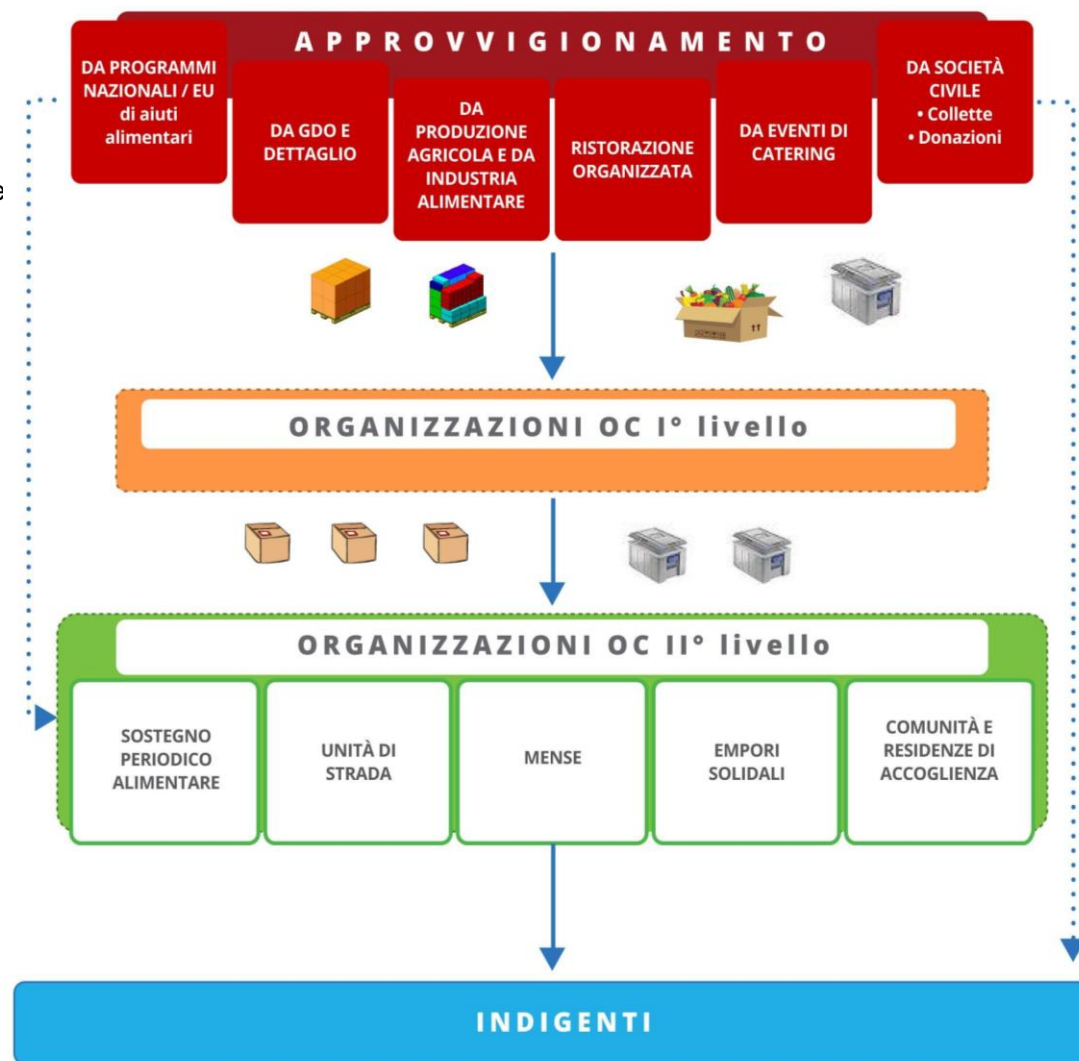
A. APPROVVIGIONAMENTO
prevede acquisto, raccolta e recupero di surplus alimentare

B. TRASPORTO
si attua a diversi stadi di preparazione da parte delle organizzazioni caritative medesime o di terzi con diverse unità di carico e di imballo

C. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE
viene effettuato dalle organizzazioni caritative qualora possibile e necessario adottando le corrette condizioni di temperatura in relazione alla tipologia degli alimenti

D. PREPARAZIONE
degli alimenti da distribuire

E. DISTRIBUZIONE
degli alimenti



I PERICOLI E I RISCHI SPECIFICI DELL'ATTIVITÀ DI RECUPERO, RACCOLTA E DISTRIBUZIONE

Agenti microbiologici
Microorganismi e/o sostanze da essi prodotte e rilasciate all'esterno
Parassiti
Animali infestanti
Fonti di contaminazione
Materie prime
Attrezzature e/o impianti
Personale
Insetti e altri animali infestanti

PERICOLO BIOLOGICO

PERICOLO FISICO

Dovuto alla presenza di corpi estranei accidentalmente presenti negli alimenti

PERICOLO CHIMICO

Dovuto alla presenza nel prodotto alimentare di sostanze chimiche indesiderate

3 Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi:

TEMPERATURA L' intervallo di temperatura nel quale avviene la crescita dei microrganismi è compresa tra i valori +4°C e +60°C, con un valore ottimale di crescita compreso tra +20°C e +45°C.
Tra 0°C e +4°C, le funzioni biologiche delle diverse specie batteriche vengono rallentate.
Alle temperature inferiori a -10°C, nell'intervallo compreso tra 0°C e +4°C e al di sopra dei +60°C, la moltiplicazione delle diverse specie batteriche è ridotta /inibita.

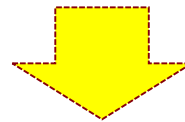
ACQUA I microrganismi necessitano di acqua per il loro metabolismo di crescita, e per la loro moltiplicazione. Gli alimenti deperibili per loro caratteristica presentano un alto contenuto di acqua costituiscono un terreno favorevole per la crescita batterica.
Gli alimenti non deperibili per loro caratteristica presentano un basso contenuto di acqua e quindi costituiscono un terreno non favorevole alla proliferazione microbica.

TEMPO I microrganismi, in condizioni favorevoli (temperatura, sostanze nutritive, disponibilità di acqua, ecc.), si moltiplicano molto rapidamente, di fatto una popolazione batterica raddoppia in maniera continua ogni 20-30 minuti.
Le condizioni favorevoli in cui i microrganismi si moltiplicano velocemente sono rappresentate da tempi lunghi di conservazione in condizioni di temperatura non corretta.

RISCHIO = PERICOLO X ESPOSIZIONE

- Analisi accurata delle fasi di processo degli alimenti
- Identificazione dei pericoli e stima della dimensione del rischio
- Valutazione dei prodotti in funzione del livello di rischio
- Definizione delle misure di impiego
- Categorizzazione del rischio

AUMENTARE IL RECUPERO "SICURO"



CATEGORIE DI RISCHIO



**ALTO LIVELLO
D'ATTENZIONE**



**MEDIO LIVELLO
D'ATTENZIONE**



**BASSO LIVELLO
D'ATTENZIONE**

IL RECUPERO DELLE ECCEDENZE: UNA SFIDA CULTURALE, MODERNA E RESPONSABILE

Il recupero delle eccedenze è:

✓ Una sfida culturale

- L'ultimo **anello della filiera** di produzione o distribuzione aziendale
- La condivisione di una parte di produzione
- Una fase pienamente integrata nei processi aziendali e con **pari dignità** delle altre fasi.

Il recupero delle eccedenze **NON** è:

- L'alternativa allo smaltimento delle eccedenze
- «l'eroismo» del singolo dipendente di un'azienda


**Dare al cibo in eccedenza una seconda vita è un'occasione di
«RESPONSABILITÀ SOCIALE»!**



AGOSTO 2016

LEGGE n. 166/2016

Diposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi



LEGGE 166/16: SCOPO

Scopo della legge è favorire il **DONO**, promuovere un uso consapevole delle risorse e limitare gli sprechi in diversi ambiti, con un focus prioritario sull'**alimentare**.

- Incentivare il recupero e la **donazione** delle eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale (a favore di persone indigenti), destinandole in via prioritaria al **CONSUMO UMANO**, rispetto ad altre destinazioni.
- **Semplificare e armonizzare** il quadro normativo di riferimento, **utile ad incentivare il recupero delle eccedenze**
- Proporre un prolungamento della vita dei prodotti, pro donazione ->
 - ✓ prodotti con il TMC superato purché integri
 - ✓ prodotti panificazione eccedenti
 - ✓ trasformazione delle eccedenze
 - ✓ recupero beni confiscati
 - ✓ Recupero prodotti agricoli in campo, non raccolti.

LEGGE 166/16: FOCUS

1. Le cessioni di eccedenze alimentari sono consentite anche **oltre il termine minimo di conservazione**, purché' siano garantite l'integrità dell'imballaggio primario e le idonee condizioni di conservazione.



2. Le eccedenze alimentari, nel rispetto dei requisiti di igiene e sicurezza e della data di scadenza, possono **essere ulteriormente trasformate** in prodotti destinati in via prioritaria all'alimentazione umana o al sostegno vitale di animali.

A proposito di TMC....

COS'È LA DATA DI SCADENZA?

La Data di Scadenza viene indicata sulle confezioni o etichette di alcuni alimenti con la dicitura "da consumarsi ENTRO" seguita da GIORNO, MESE ed eventualmente ANNO.

Definisce la data entro cui un alimento deve essere tassativamente consumato. Un alimento è scaduto dal giorno successivo alla data indicata sulla confezione. Un alimento che ha superato la data di scadenza non può più essere venduto. Se viene mangiato dopo la data di scadenza, il consumatore potrebbe incorrere in rischi per la propria salute.



LO SAI CHE IN ITALIA È STATA
APPROVATA UNA LEGGE PER
RIDURRE LO SPRECO DI CIBO?

È LA LEGGE 166/2016 (LEGGE GADDA),
entrata in vigore il 14 settembre 2016,
riprende il tema del Termine Minimo di
Conservazione. Fornisce una definizione
di TMC e chiarisce ufficialmente che gli
alimenti anche oltre il TMC possono essere
donati, a condizione che l'imballaggio
sia integro e l'alimento correttamente
conservato.

ADESSO CONOSCI LA DIFFERENZA.
SE HAI ALTRE DOMANDE:
MANUALE@BANCOALIMENTARE.IT



www.bancoalimentare.it

 **Banco
Alimentare**



COS'È IL TMC?

il Termine Minimo di Conservazione o TMC viene indicato sulle confezioni con la dicitura "da consumarsi PREFERIBILMENTE entro" seguita da GG/MM per conservabilità inferiore a 3 mesi, MM/AAAA tra 3 mesi e 18 mesi, solo AAAA per più di 18 mesi.

Il TMC è la data fino alla quale un prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche, in adeguate condizioni di conservazione.

UN ALIMENTO CHE HA SUPERATO IL TMC NON E' SCADUTO!

I prodotti con TMC raggiunto o superato NON SONO DANNOSI PER LA SALUTE DEI CONSUMATORI e possono quindi essere ancora consumati e DONATI a chi ne ha bisogno. Non c'è alcun divieto né per il consumo, né alcun rischio per la salute.



Il termine minimo di conservazione non è obbligatorio per la frutta e la verdura fresche (a meno che non siano sbucciate o tagliate), il vino e l'aceto, il sale e lo zucchero allo stato solido, i prodotti da forno come pane e focaccia, prodotti di pasticceria freschi, bevande alcoliche con percentuale di alcol superiore al 10%, gomme da masticare e prodotti simili.

Fondazione Banco Alimentare Onlus e Caritas Italiana hanno realizzato un Manuale di buone prassi operative per le organizzazioni che si occupano di recupero e distribuzione delle eccedenze, nell'ambito della filiera dell'aiuto alimentare. Il Manuale è stato validato dal Ministero della Salute a dicembre 2015, in conformità al Regolamento CE n. 852/2004. Nel Manuale è contenuta la seguente tabella dedicata ai prodotti con il TMC (pag. 28- 29). Il manuale è scaricabile direttamente dal sito www.salute.gov.it

Il Manuale indica che è possibile distribuire derrate alimentari con il **TMC RAGGIUNTO O SUPERATO**, se: gli alimenti siano stati conservati alle corrette temperature, abbiano le confezioni integre, senza muffe, segni di deterioramento evidenti, gonfiore, etc.

Gli alimenti con il TMC superato sono suddivisi in 16 categorie di prodotto e per ciascuna viene indicato l'intervallo di consumo consigliato.

Intervallo di consumo consigliato

Caratteristiche di esclusione dal consumo dell'alimento

INDICAZIONI DI CONSUMO E UTILIZZO CONSIGLIATE DOPO IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE - TMC

CONFETTURE E CONSERVE
Legumi, pelati, passate, verdure, etc.

1-2 MESI

Alterazione della confezione (rigonfiamenti), presenza di muffe, confezioni non integre.

BEVANDE E BEVANDE UHT
Succhi di frutta, latte etc.

6 MESI

Alterazione del gusto, del colore/odore, alterazione della confezione, sedimentazione, confezioni non integre.

PRODOTTI SURGELATI
Verdure, pesce, gelati, etc.

1-2 MESI

Presenza di bruciature da freddo o di cristalli di ghiaccio.

PRODOTTI IN POLVERE LIOFILIZZATI - ECCEZIONE I PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA
Latte, orzo, etc.

6 MESI

Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.

SALSE, SPEZIE E ERBE AROMATICHE
Maionese, ketchup, senape, etc.

6 MESI

Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.

UOVA IN GUSCIO

1 SET.

conservazione in frigorifero consumo previa cottura

Cattivo odore (all'apertura), crepe nel guscio, cambiamento di colore o consistenza del tuorlo.

PASTA SECCA, RISO COVS COVS, SEMOLA, FARINE
Biscotti secchi, muesli, cereali da prima colazione, cracker, grissini, etc.

1-2 MESI

Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.

DOLCI CONFEZIONATI
Merendine, panettoni, prodotti dolciari a base di cioccolato, etc.

1-2 MESI

Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.

FARINE E CEREALI

1-2 MESI

Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.

CAFFE, MACINATO, CACAO, THE E INFUSI, ETC.

12 MESI

Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti.

OLII, GRASSI

12 MESI

Presenza e/o odore di muffe, confezioni non integre, presenza di insetti e segni di evidente irrancimento.

CONSERVE SOTT'OLIO
Tonno, carciofi, funghi, etc.

12 MESI

Presenza di attività fermentativa (bollicine di gas), alterazione della confezione (rigonfiamenti), presenza di muffe, confezioni non integre.

PANE CONFEZIONATO
Pan carrè, pane a fette etc.

1 SET.

Presenza e/o odore di muffa, presenza di insetti.

ACQUA CONFEZIONATA IN BOTTIGLIA

12 MESI

Intorbidimento, alterazione del gusto.

PRODOTTI A BASE DI CARNE IN PEZZI INTERI
Salumeria crudi, cotti, stagionati

2 MESI

Presenza e/o odore di muffa, perdita delle caratteristiche sensoriali tipiche, segni di irrancimento della parte grassa.

PRODOTTI A BASE DI CARNE AFFETTATI CONFEZIONATI
Salumeria crudi, cotti, stagionati

1 MESE

Confezioni non integre, alterazione della confezione, del colore, dell'odore e/o della consistenza, presenza di muffe.



LEGGE 166/16:

**LE NOVITÀ PER LA RETE BANCO ALIMENTARE
DOPO L'ENTRATA IN VIGORE della legge ...**



ACCORDO CON LA SOCIETÀ ITALIANA DI MEDICINA VETERINARIA PREVENTIVA



LA ROTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE



**ACCORDO CON COSTA CROCIERE
PER IL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI DA TUTTE
LE NAVI DELLA FLOTTA**



ACCORDO CON KENTUCKY FRIED CHICKEN

ACCORDO CON REGIONE SICILIANA E IL DISTRETTO ITTICO DI MAZARA DEL VALLO PER RECUPERARE IL PESCE CONFISCATO E RIGETTATO NEI PORTI SICILIANI





**ACCORDO CON L'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI
ALIMENTARI PER PROMUOVERE NUOVI PROCESSI PER
ESTENDERE LA SHELF-LIFE E IL RECUPERO DELLE
ECCEDENZE ALIMENTARI**

EC 2016
European Bioenergetics Conference
del Garda (Italy) July 2-7, 2016

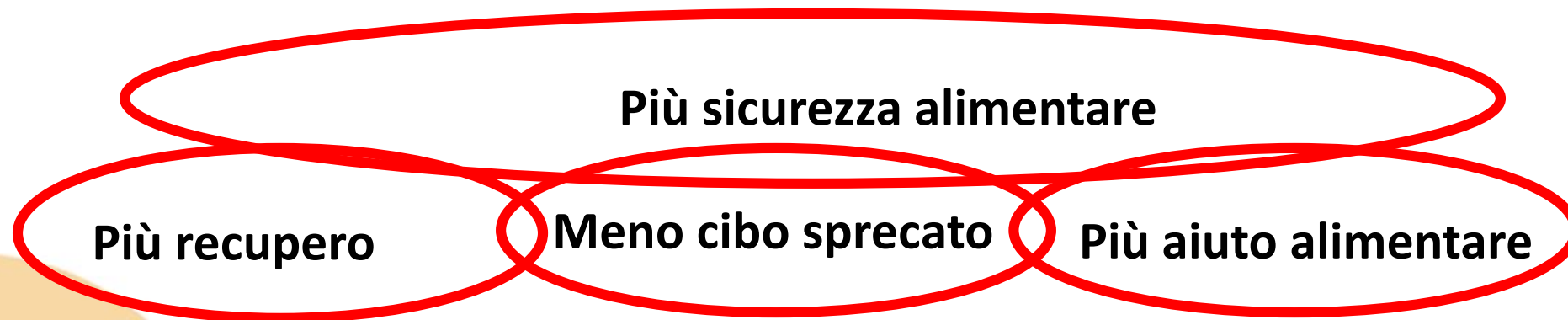
ACCORDO CON FEDERCONGRESSI&EVENTI PER IL RECUPERO DELLE ECCEDENZE DALLA MEETING INDUSTRY



**In tutti questi progetti divenuti
buone prassi, anche a livello europeo,
il ruolo di chi si occupa
di TUTELA della SALUTE
come VOI
è stato **FONDAMENTALE!****

FINALITA' DEL CORSO e ... DOPO?

- *Formare veterinari e medici del servizio pubblico, affinché possano acquisire le competenze per formare a loro volta gli operatori alimentari degli enti caritativi o di altre associazioni affini che, secondo la Legge Gadda, devono essere preparati per la corretta manipolazione e utilizzo degli alimenti donati».*
- Nel recupero eccedenze il ruolo dei medici e veterinari è strategico!
- Più le OC sono formate e preparate...



- VOI POTETE **ESSERE** LA DIFFERENZA!!!





Il cibo è un bene prezioso poiché nutre e racchiude risorse fondamentali: acqua, energia, terra, la fatica e il talento dell'uomo. Dargli una seconda vita è oggi un gesto di condivisione del destino di chi è più fragile e di grande responsabilità verso le generazioni future.

Grazie dell'attenzione!

malaguti@bancoalimentare.it

www.bancoalimentare.it

ANALISI COMPARATIVA UE28

STATO MEMBRO	RESPONSABILITÀ CIVILE	IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	DURATA ED ETICHETTATURA ALIMENTI	RECUPERO IVA PER DONAZIONE	CREDITO D'IMPOSTA	DEDUZIONI E DETRAZIONI FISCALI	GERARCHIA USO ALIMENTI	LEGGE PER PROMUOVERE DONAZIONE DI ALIMENTI
BELGIO				✓			✓	
DANIMARCA		✓				✓	✓	
FRANCIA				✓	✓			
GERMANIA				✓		✓		
GRECIA			✓	✓		✓		
ITALIA	✓ Legge del Buon Samaritano	✓ Manuale di corrette prassi	✓	✓	✓	✓	✓	✓ Legge Gadda
POLONIA		✓		✓		✓		
PORTOGALLO				✓		✓		
REGNO UNITO				✓			✓	
SPAGNA			✓		✓			
SVEZIA			✓				✓	
UNGHERIA			✓	✓		✓		

LEGGE 166/16: FOCUS

ART. 4

MODALITA' DI CESSIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

3. I prodotti finiti della panificazione e i derivati degli impasti di farina prodotti negli impianti di panificazione che non necessitano di condizionamento termico, che, non essendo stati venduti o somministrati **entro le ventiquattro ore successive alla produzione**, risultano **eccedenti** presso le rivendite di negozi, anche della grande distribuzione, i produttori artigianali o industriali, la ristorazione organizzata, inclusi gli agriturismi, e la ristorazione collettiva, **possono essere donati a soggetti donatari.**



LEGGE 166/16: FOCUS

- Istituzione di un fondo per la programmazione di campagne di comunicazione, tramite il servizio pubblico di radio e televisione, volte a:
 1. ridurre gli sprechi, promuovendo comportamenti solidali e sostenibili,
 2. favorire le donazioni da parte delle aziende
 3. sensibilizzare i consumatori sul tema dello spreco.
 4. Sensibilizzare le imprese alimentari pro donazione.
 5. Percorsi di educazione a una sana alimentazione, contro lo spreco di alimenti....
- Diffondere presso la ristorazione l'uso di contenitori adeguati all'asporto del cibo non consumato dai clienti («Save BAG/Family BAG»)

LEGGE 166/16: FOCUS

ART. 17

RIDUZIONE DELLA TARIFFA DELLA TASSA SUI RIFIUTI

1.«Alle utenze non domestiche relative ad attività commerciali, industriali, professionali e produttive in genere, che producono o distribuiscono beni alimentari, e che a titolo gratuito cedono, direttamente o indirettamente, tali beni alimentari agli indigenti e alle persone in maggiori condizioni di bisogno ovvero per l'alimentazione animale, **il comune può applicare un coefficiente di riduzione della tariffa proporzionale alla quantità, debitamente certificata, dei beni e dei prodotti ritirati dalla vendita e oggetto di donazione**».