



Diritto agrario 2018/2019



Ogni anno circa un terzo del cibo prodotto a livello mondiale è sprecato (FAO, 2011) ; EU-28: 88 Milioni di tonnellate di rifiuti alimentari ogni anno (EU FUSIONS, 2016)

Lo spreco alimentare dal punto di vista **ambientale**

- Smaltimento dei rifiuti alimentari
- perdita delle risorse naturali impiegate per la produzione, la trasformazione e la distribuzione del prodotto alimentare sprecato
- impatto negativo in termini di produzione di gas a effetto serra («The Global Warming Potential (GWP) of current food waste for EU in 2011 is estimated to at least around 227 MT of CO₂-Equivalentes (Eq.). This is 16% of the total GWP of food utilization in EU in 2011» EU FUSIONS, 2015). Food waste generates 7% of total Greenhouse Gas Emissions (UNEP 2015)

Food for thought ...

1/3 of all the food we buy we throw away.



The average family throws away £400 worth of food a year.

Wasted food is a major contributor to climate change. Think before you buy and only buy what you need. Don't waste your food or your money.

www.blackburn.gov.uk



Lo spreco alimentare dal punto di vista **economico**

- alti costi di gestione per lo *smaltimento* dei rifiuti alimentari
- costo per il consumatore, come per gli altri anelli della catena alimentare: ogni spreco si traduce in perdita finanziaria.

Lo spreco alimentare dal punto di vista **sociale**

Ostacolo per la sicurezza alimentare presente e futura



Situazioni che generano spreco di cibo e perdite di alimenti lungo la filiera alimentare

Produzione (inclusi trattamento post-raccolto e conservazione)	Mortalità dei capi (in azienda o durante il trasporto); rigetto di pesci; perdita di latte dovuta a mastite; colture non interamente raccolte o raccolte prima della maturazione; danni ai prodotti al momento del raccolto, dell'immagazzinamento o del trasporto; prodotti scartati a causa di requisiti estetici; modifica imprevedibile dei termini contrattuali
Trasformazione	Perdite da trasformazione (sbucciatura, lavaggio, affettatura, bollitura, ecc...); perdite derivanti da spegnimento/lavaggio dell'impianto, versamento, deperimento; danni ai prodotti durante la conservazione; fornitori che devono riprendersi prodotti invenduti
Distribuzione	Date scadute in deposito/in negozio; prodotti invenduti nonostante "ribassi"; eccedenza delle scorte; Danni ai prodotti o riduzione di qualità/di peso durante la conservazione; prodotti scartati a causa di requisiti estetici
Consumo	Spreco durante la conservazione; prodotti cucinati in eccedenza; cibo "deteriorato"; spreco nella preparazione degli alimenti; avanzi

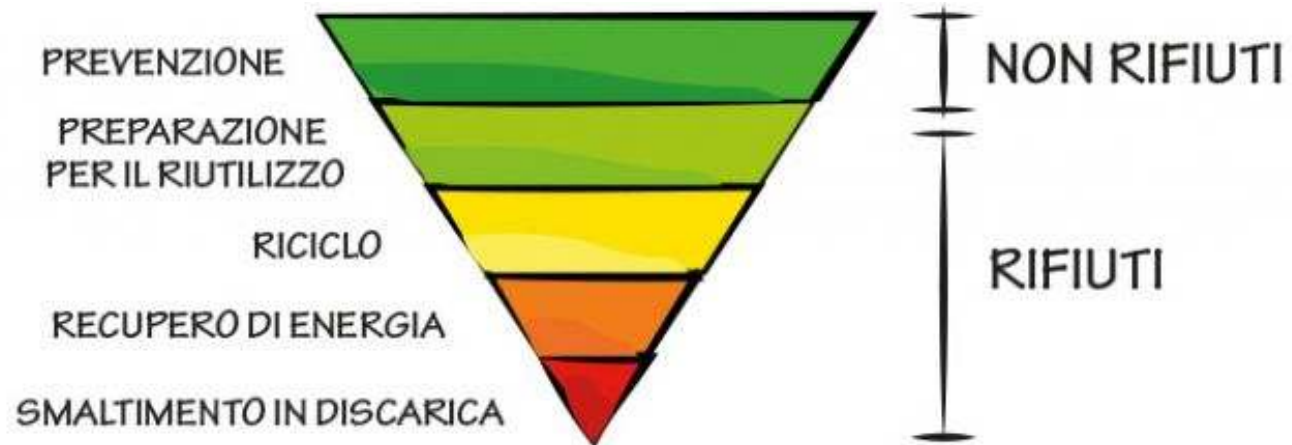
Lo spreco alimentare dal punto di vista giuridico



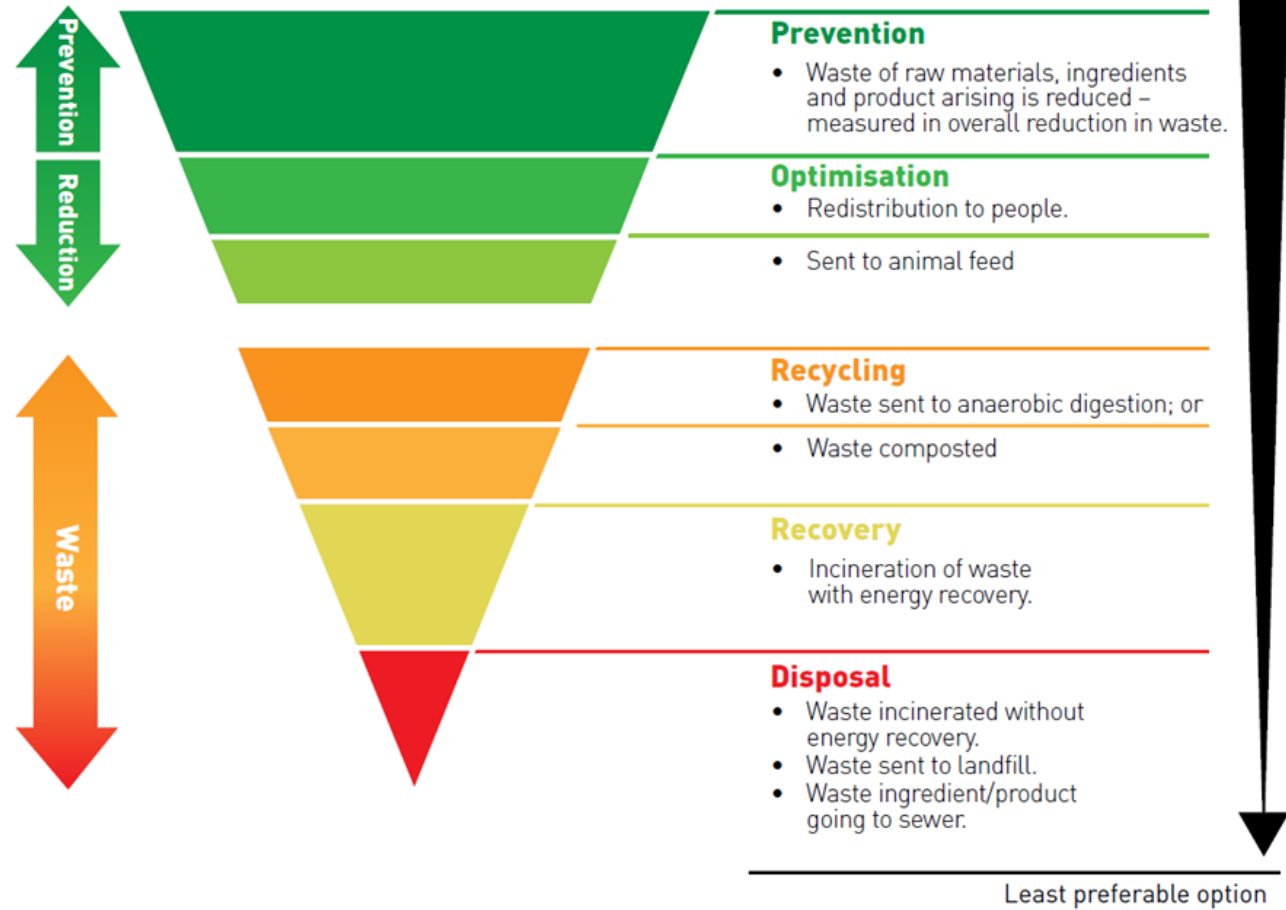
Spreco alimentare e vigente legislazione sui rifiuti

- Dir. n. 1999/31/Ce relativa alle discariche dei rifiuti stabilisce come obiettivo la progressiva riduzione dei rifiuti urbani biodegradabili (tra cui vi rientrano anche gli alimenti) destinati alla discarica, obbligando gli Stati membri a ridurre la quantità del 65% entro il 2016 rispetto ai livelli del 1995;
- Dir. n. 2008/98/Ce relativa ai rifiuti: la prevenzione è il principio ispiratore della normativa

Gerarchia dei rifiuti



Food and drink material hierarchy



Ostacoli di ordine giuridico alla riduzione dello spreco alimentare

1a) assenza di una definizione legale di “rifiuto alimentare” in un’ottica preventiva

- attuali definizioni legali si riferiscono ad alimenti diventati rifiuto: dir. n. 1999/31/CE, rifiuto biodegradabile un «qualsiasi rifiuto soggetto a decomposizione aerobica o anaerobica, come *alimenti*, rifiuti dei giardini, carta e cartone» (art. 2, lett. m); dir. n. 2008/98/CE «rifiuti organici» :«i rifiuti biodegradabili di giardini e parchi, *rifiuti alimentari e di cucina prodotti da nuclei domestici, ristoranti, servizi di ristorazione e punti vendita al dettaglio e rifiuti simili prodotti dagli impianti dell'industria alimentare*» (art. 3, n. 4)
- proliferazione di termini e definizioni eterogenei

1b) complessità della nozione di sottoprodotto

incertezza normativa: complessità della nozione, ripetute modifiche della definizione di sottoprodotto, contrasti giurisprudenziali e dibattiti dottrinali



2) Le regole sulla qualità e sulla quantità degli alimenti

- **marketing standard** (cogenti e volontari): stabiliscono le caratteristiche merceologiche degli alimenti (es. calibro, colore, forma, livello di maturazione, etc.). La non rispondenza a tali *marketing standard* fa sì che gli alimenti, pur commestibili, vengano “scartati” dagli operatori e non siano destinati, conseguentemente, al consumo umano diretto.
- **Standard e quote del pescato**

*da consumarsi
preferibilmente entro*

**S 26/04/10
L0001 E5 13:36**

3) Le regole sull'etichettatura degli alimenti

- **confusione tra data di scadenza e termine minimo di conservazione**: solo il 47% dei consumatori comprende il significato del t.m.c., solo il 40% il significato della data di scadenza (Eurobarometer, 2015)
- **divieti nazionali di commercializzazione degli alimenti oltre il termine minimo di conservazione**



4) Regole su sicurezza, igiene, responsabilità

- **DIVIETI SUI MANGIMI** di origine animale

- **DONAZIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI:** difficoltà per le organizzazioni caritatevoli, le food bank e i donatori



Prevenzione spreco alimentare: settore prioritario di intervento nell'ambito del pacchetto UE sull'economia circolare (2015)

AZIONI SPECIFICHE DA REALIZZARE

- Sviluppo di una comune metodologia di misurazione dei rifiuti alimentari;
- creazione di una Piattaforma UE sul tema delle perdite e degli sprechi alimentari;
- linee guida UE per facilitare la donazione delle eccedenze alimentari;
- ottimizzazione dell'utilizzo dei sottoprodotti a fini mangimistici;
- possibili opzioni per modificare la data degli alimenti, in particolare il termine minimo di conservazione;
- adozione di misure legislative volte a chiarire la legislazione UE in materia di rifiuti, alimenti e mangimi;



OBIETTIVO:

AGENDA 2030, Sustainable Development Goal Post-2015 n. 12 "Ensure sustainable consumption and production patterns", 12.3: **"halve per capita global food waste at the retail and consumer level, and reduce food losses along production and supply chains by 2030"** (UN, 2015)

- **Presentazione di una proposta di modifica della direttiva 2008/98 sui rifiuti**
- **Confusione tra data di scadenza e termine minimo di conservazione:** discussione su possibile ampliamento del novero dei prodotti alimentari esentati dall'indicare il t.m.c
- **Igiene e donazioni alle *food bank*:** adozione linee guida 16 ottobre 2017

Le leggi nazionali antispreco alimentare




Francia, Loi no. 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Italia, Legge 19 agosto 2016, n. 166, Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi



Romania, legea nr. 217 din 17 noiembrie 2016 privind diminuarea risipei alimentare



Francia, Loi no. 2016-138 du 11 février 2016
relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

- a) specificazione della gerarchia dei rifiuti nel caso dello spreco alimentare;
- b) divieto per i distributori di rendere volontariamente non commestibili alimenti sicuri invenduti;
- c) obbligo per i supermercati aventi una certa superficie (400 mq) di concludere un accordo con organizzazioni senza scopo di lucro per donare derrate alimentari che andrebbero altrimenti sprecate;
- d) sanzioni per la violazione degli obblighi;
- d) attività di informazione ed educazione.



Romania, lege nr. 217 din 17 noiembrie 2016 privind diminuarea risipei alimentare

- misure obbligatorie a carico degli operatori alimentari con riferimento a ciascun livello della gerarchia dei rifiuti alimentari;
- cessione di derrate alimentari vicine alla data di scadenza a prezzo ridottissimo (3% massimo del prezzo di vendita nel caso del distributore finale o 3% del prezzo all'ingrosso/produzione nel caso di altro operatore della filiera) oppure a titolo gratuito sempre ad associazioni caritatevoli, le quali però sono a loro volta autorizzate a vendere tali merci tuttavia a un prezzo non superiore del 25% (più IVA).
- La violazione degli obblighi previsti comporta l'applicazione di sanzioni.



Italia, Legge 19 agosto 2016, n. 166 Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi



GIA' IN VIGORE:

- Disposizioni pro donazione in materia di Iva e imposte sui redditi
- Legge del buon samaritano (l. n. 155/03): semplificazioni in materia di sicurezza e igiene alimentare

- Misure a favore della donazione delle eccedenze alimentari: precisazioni circa i soggetti e l'oggetto della donazione; semplificazioni amministrativo-burocratiche; incentivazioni di natura fiscale-tributaria; riduzioni/agevolazioni tariffa dei rifiuti urbani;
- misure volontarie per ridurre gli sprechi nella somministrazione di alimenti nel settore pubblico;
- misure concernenti la ricerca, la comunicazione e l'educazione.