



# Il recupero delle eccedenze alimentari

**Avv. Marina Fiori**

Direzione Generale politiche internazionali e dell'Unione europea

**Ministero delle politiche agricole alimentari,  
forestali e del turismo**

# Tavolo per la lotta agli sprechi e per l'assistenza alimentare

## **Normativa di riferimento:**

- \* Previsione del Tavolo

DM 17 dicembre 2012 - Definizione organizzazioni caritative, istituzione Fondo indigenti presso AGEA e previsione del Tavolo;

- \* Istituzione del Tavolo:

DM 4 giugno 2014

- \* Ampliamento della composizione e delle funzioni del Tavolo ai fini della lotta agli sprechi:

Legge 19 agosto 2016, n. 166 (Legge Gadda)

## **Composizione:**

- \* Rappresentanti di tutta la filiera alimentare, dalla produzione primaria fino alla ristorazione;

- \* Amministrazioni pubbliche:

MIPAAF - MIN. LAVORO - MEF - MIN. SALUTE - MIN. AMBIENTE - MISE - Regioni e Province autonome - ANCI

- \* Enti caritativi iscritti nell'Albo di AGEA

# Tavolo per la lotta agli sprechi e per l'assistenza alimentare

## Compiti istituzionali:

- \* iniziative di informazione, di sensibilizzazione alla donazione e al recupero di eccedenze alimentari;
- \* promozione delle agevolazioni fiscali nell'ambito delle donazioni;
- \* proposte nuovi provvedimenti per incentivi a favore dei soggetti coinvolti nel recupero e nella donazione;
- \* attività di monitoraggio delle eccedenze e degli sprechi;
- \* promozione e selezione di progetti innovativi e studi finalizzati alla limitazione degli sprechi;
- \* promozione dell'aggregazione tra soggetti pubblici e privati nella distribuzione delle derrate alimentare

# Tavolo per la lotta agli sprechi e per l'assistenza alimentare

## Esiti dei lavori svolti dai gruppi di lavoro su tematiche specifiche nel 2017:

\* Gruppo 1 - Studio incremento procedure di recupero frutta e verdura fresca:  
elaborazione del processo di trasformazione della frutta donata agli enti caritativi;

\* Gruppo 2 - Studio allargamento prodotti donabili con sgravi fiscali:  
individuazione dei prodotti:

- per l'igiene e per la pulizia personale;
- per l'igiene e per la pulizia della casa;
- cartoleria e cancelleria.

accoglimento proposte negli emendamenti alla Legge Gadda

\* Gruppo 3 - Esame tematiche fiscali segnalate dagli operatori.  
individuazione problematiche connesse alla normativa vigente  
proposte di emendamenti

## Esiti dei lavori svolti dai gruppi di lavoro su tematiche specifiche nel 2018:

\* Gruppo Comunicazione:

Strategia di comunicazione attraverso interventi televisivi e radiofonici, su temi individuati di interesse;

# Creazione di un Osservatorio pubblico e di rilevanza nazionale

Istituito presso il CREA

## \* Obiettivi:

- \* ricercare, elaborare e tenere aggiornati dati statisticamente rilevanti e scientificamente sostenibili sulle eccedenze e sui recuperi, e per differenza gli sprechi alimentari, in tutte le fasi della filiera;
- \* misurazione quantitativa in volume e in valore delle tre fasi (eccedenze, recupero, spreco) per l'individuazione delle politiche idonee a contenere e ridurre il fenomeno.

## \* Metodo di lavoro:

- \* armonizzazione delle metodologie da utilizzare per la raccolta dei dati;
- \* survey della letteratura;
- \* interviste con esperti;
- \* analisi di casi studio esplorativi;
- \* caratterizzazione dei diversi stadi della catena alimentare;
- \* impianto del sistema informativo;
- \* ricerche mirate in settori statisticamente meno rappresentati.

## \* Report annuale al Tavolo.

# Bando di selezione di progetti innovativi, finalizzati alla limitazione degli sprechi - 2016/17

- Fondi stanziati: € 500.000
- Assegnazione massima per progetto: € 50.000
- Numero progetti presentati: oltre 300
- Progetti vincitori: 10

## \* Ambito dei Progetti ammessi:

- prevenzione o diminuzione delle eccedenze attraverso il miglioramento del processo produttivo, di raccolta dei prodotti agricoli, o di distribuzione;
- sviluppo di tecnologie per aumentare la shelf-life degli alimenti;
- software migliorativi della gestione del magazzino industriale, per la limitazione degli sprechi e il recupero delle eccedenze nella ristorazione o a livello domestico;
- recupero e riutilizzo di prodotti agroalimentari di seconda scelta che attualmente non hanno mercato o hanno mercati residuali;
- recupero e riutilizzo di sottoprodotti o di residui derivanti dalla raccolta, dalla lavorazione principale o dalla preparazione degli alimenti;
- recupero degli alimenti invenduti e destinati a mercati rivolti alle fasce meno abbienti;

# Bando di selezione di progetti innovativi, finalizzati alla limitazione degli sprechi - 2016/17

## \* Tipologia dei partecipanti:

- |                                                 |      |
|-------------------------------------------------|------|
| • oltre 60 strutture universitarie              | 20%; |
| • 40 associazioni di cui 30 ONLUS               | 14%; |
| • 40 imprese societarie                         | 14%; |
| • 30 enti di ricerca                            | 10%; |
| • 20 società cooperative                        | 6%;  |
| • 15 Comuni italiani                            | 5%;  |
| • 10 aziende agricole,                          | 3%;  |
| • 10 fondazioni                                 | 3%;  |
| • 10 consorzi                                   | 3%;  |
| • 5 istituti scolastici e 5 imprese individuali | 3%.  |

# Bando di selezione di progetti innovativi, finalizzati alla limitazione degli sprechi - 2016/17

## \*Tipologia dei progetti pervenuti:

- 25 % recupero degli alimenti da destinare agli indigenti;
- 25 % recupero delle eccedenze alimentari o dei sottoprodotti dell'industria agro-alimentare, da ritrasformare, riutilizzare o destinare ad usi anche diversi dall'alimentazione;
- 20% progetti di ricerca e di sviluppo tecnologico sull'aumento della durata dei prodotti agroalimentari;
- 10 % software;
- 10 % imballaggi attivi per aumentare specificatamente la shelf-life degli alimenti;
- 10 % presentano contemporaneamente più di una finalità

# Bando di selezione di progetti innovativi, finalizzati alla limitazione degli sprechi - 2016/17

## \* Progetti vincitori:

- **“RECOVER”** - Progetto riguardante la riutilizzazione di scarti ittici industriali (mitili) e la loro conversione in materiali per applicazioni biomedicali.
- **“PACKAGING ATTIVI ED INTELLIGENTI”** - Aumento della shelf-life dei prodotti ortofrutticoli mediante imballaggi intelligenti che rilasciano sostanze conservanti e informazione sul grado di maturazione della frutta attraverso una tecnologia wireless RFID con un TAG sensore.
- **“GREEN PACKAGING”** - Produzione di imballaggi edibili integrati con olii essenziali vegetali (origano, aglio, cannella, basilico e agrumi) ad attività antimicrobica.
- **“BIO-CONVERSIONE DI SCARTI DI ACCIUGA”** - Impiego medico-sanitario degli scarti delle acciughe dalle proprietà antiossidanti, anti-ipertensive e utili alla cura della colesterolemia. Riduce i costi aziendali di smaltimento dei rifiuti per le industrie del settore, immettendo sul mercato prodotti in grado di prevenire l'insorgenza di disordini cardiovascolari.
- **“DA SCARTO A RISORSA”** - Recupero di bucce di mele e patate per produrre energie, antiossidanti, biopolimeri e additivi alimentari per prodotti di IV gamma.

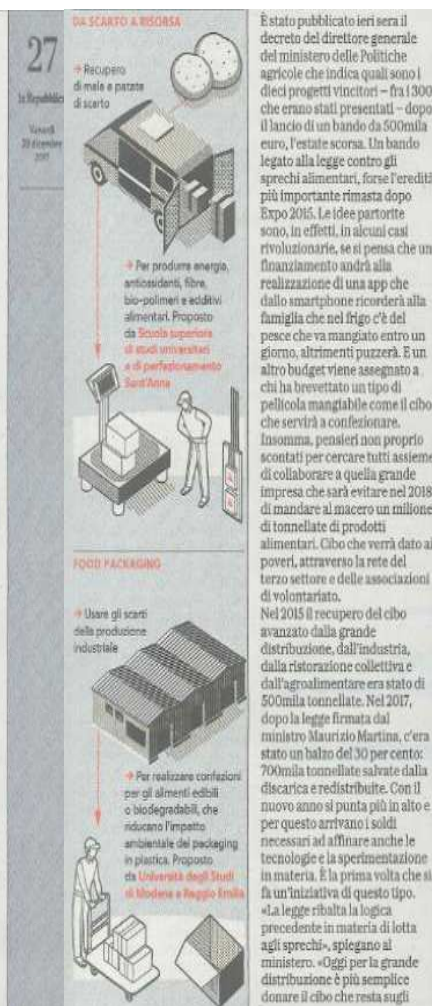
# Bando di selezione di progetti innovativi, finalizzati alla limitazione degli sprechi - 2016/17

## \* Progetti vincitori:

- **“FRUTTA CHE FRUTTA NON SPRECA”** - Laboratorio di trasformazione immediata e confezionamento delle eccedenze ortofrutticole, gestito da un'organizzazione no-profit all'interno dei mercati, con destinazione dei prodotti agli indigenti.
- **“SCARTO BENE”** - Sistema di selezione mirata delle eccedenze alimentari, donate da aziende agricole, ortomercati, GDO (Grande distribuzione organizzata) e O.P. (Organizzazioni di produttori ortofrutticoli), e distribuite per consumo umano, animale e compostaggio, a enti di beneficenza, coltivatori e allevatori.
- **“FOOD PACKAGING”** - Utilizzo di scarti della produzione industriale per realizzare confezioni biodegradabili per alimenti, che riducano l'impatto ambientale del packaging in plastica.
- **“SHELFIE - *Virtual SHELF for Intelligent food loss Enhancement*”** - Sistema software che mette in collegamento esercizi commerciali e soggetti della ristorazione con enti caritativi e consumatori, per la donazione o la vendita di prodotti in scadenza a basso costo e piatti pronti.
- **“NETFOOD - *Networking for Food Challenge*”** - Piattaforma informatizzata innovativa di raccolta, recupero, utilizzo e distribuzione delle eccedenze alimentare, a persone bisognose.

# Bando di selezione di progetti innovativi, finalizzati alla limitazione degli sprechi - 2016/17

\*Risonanza mediatica:



La Repubblica  
29 dicembre 2017

*“App, sensors and antioxidants so you'll recover your food Mussels transformed into prosthetics and fruit that warns if it is going to go wrong. Awarded 10 projects that will reduce food waste”*

# Bando di selezione di progetti innovativi, finalizzati alla limitazione degli sprechi – 2017/18

- Fondi stanziati: € 700.000
- Assegnazione massima per progetto: € 50.000
- Numero progetti presentati: oltre 130
- Progetti vincitori: 14

## \* Ambito dei Progetti ammessi:

- prevenzione o diminuzione delle eccedenze attraverso il miglioramento del processo produttivo, di raccolta dei prodotti agricoli, o di distribuzione;
- sviluppo di tecnologie per aumentare la shelf-life degli alimenti;
- software migliorativi della gestione del magazzino industriale, per la limitazione degli sprechi e il recupero delle eccedenze nella ristorazione o a livello domestico;
- recupero e riutilizzo di prodotti agroalimentari di seconda scelta che attualmente non hanno mercato o hanno mercati residuali;
- recupero e riutilizzo di sottoprodotti o di residui derivanti dalla raccolta, dalla lavorazione principale o dalla preparazione degli alimenti;
- recupero degli alimenti invenduti e destinati a mercati rivolti alle fasce meno abbienti;

# Ambito europeo – Interventi MiPAAFT

\* Partecipazione come Tavolo al gruppo Platform istituito dalla UE per approfondire i temi sullo spreco alimentare.

- A livello di Stati membri il focus è sugli sprechi e come diminuirli piuttosto che sulle eccedenze e il loro riutilizzo.
- L'Italia rispetto agli altri S.M., ha definizioni di legge di eccedenze, recupero e spreco, ed ha istituito una gerarchia del riutilizzo delle eccedenze.
- A livello di Tavolo viene favorito il recupero delle eccedenze, mediante un approccio integrato al tema.

Grazie all'approfondimento della Platform, la Commissione UE ha fatto dei passi in avanti, per esempio ha recentemente pubblicato una linea guida che chiarisce alcuni aspetti inerenti al pacchetto igiene e alla normativa fiscale ai fini di favorire il recupero degli alimenti, riconoscendo che è uno degli strumenti più efficaci per abbattere gli sprechi alimentari.