



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia



Reggio Film Festival
international short film contest
10th - 13th november 2016

viaggio
trip

Lotta allo spreco: novità istituzionali

dott. Maurizio Rosi



«Viaggio tra le novità in ristorazione scolastica»

Reggio Emilia 12 nov 2016

In Europa...proposta di risoluzione del Parlamento Europeo 30 novembre 2012

spreco alimentare: l'insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni economiche o estetiche oppure perché prossimi alla scadenza di consumo, ma ancora perfettamente commestibili potenzialmente destinabili al consumo umano e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati a essere eliminati e smaltiti producendo conseguenze negative dal punto di vista ambientale, costi economici e mancati guadagni per le imprese. Fra le varie proposte per limitare lo spreco vengono incoraggiate le istituzioni pubbliche e di volontariato a raccogliere e ridistribuire ai bisognosi derrate alimentari inutilizzate ma ancora commestibili, come misura aggiuntiva e non sostitutiva rispetto agli attuali sistemi di tutela sociale.

In Europa...proposta di risoluzione del Parlamento Europeo 30 novembre 2012

spreco alimentare: l'insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni economiche o estetiche oppure perché prossimi alla scadenza di consumo, ma ancora perfettamente commestibili potenzialmente destinabili al consumo umano e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati a essere eliminati e smaltiti producendo conseguenze negative dal punto di vista ambientale, costi economici e mancati guadagni per le imprese. Fra le varie proposte per limitare lo spreco vengono incoraggiate le istituzioni pubbliche e di volontariato a raccogliere e ridistribuire ai bisognosi derrate alimentari inutilizzate ma ancora commestibili, come misura aggiuntiva e non sostitutiva rispetto agli attuali sistemi di tutela sociale.

Perché “ancora buono”

- **Nel territorio regionale sono tante le iniziative che vanno in aiuto alla popolazione indigente utilizzando anche questi prodotti**
- **Ai Servizi del DSP che vigilano sul comparto alimentare giungono molti “quesiti” da parte dell’utenza, dei donatori, dalle ONLUS utilizzatrici e dagli altri organi di vigilanza e controllo**

IL QUADRO NORMATIVO 2014

La Legge n. 155/03 del Buon Samaritano equipara le organizzazioni di utilità sociale al consumatore finale, escludendole dall'ambito del controllo ufficiale del prodotto alimentare

I reg.ti CE 178/02, 852/04, 853/04 non escludono queste attività dal controllo ufficiale

La LEGGE 27 dicembre 2013, n. 147 articolo 1 sembra confermare quest'ultimo concetto

IL QUADRO NORMATIVO

Questa condizione ha genera molte difficoltà interpretative a molti livelli:

- **donatori**
- **utilizzatori**
- **organi di controllo**

PERCHÉ “ANCORA BUONO”

il Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti della Regione Emilia e Romagna ha cercato di affrontare le difficoltà emerse nel recupero e nell'utilizzo dei prodotti alimentari non più commerciabili, ma edibili, con la stesura di "LINEE GUIDA PER IL RECUPERO, LA DISTRIBUZIONE E L'UTILIZZO DI PRODOTTI ALIMENTARI PER FINI SOLIDARIETÀ SOCIALE" intitolate “ANCORA BUONO”

ANCORA BUONO: finalità

fornire indicazioni ai donatori, alle ONLUS, agli organi di controllo per:

- **garantire un livello elevato di sicurezza alimentare (utenza fragile)**
- **incrementare il recupero dei prodotti alimentari invenduti**
- **ridurre lo spreco alimentare**

ANCORA BUONO: caratteristiche

- **Semplice:** poche indicazioni e comprensibili
- **Fattibile:** si applica a strutture con pochi mezzi
- **Duttile:** le organizzazioni che operano sul territorio regionale sono molte e fortunatamente molto differenti nell'azione di aiuto
- **Coerente:** con le normative, la buona tecnica e gli obiettivi di salute e il livello di rischio
- **Proattivo:** consentire e favorire lo sviluppo di nuove esperienze

ANCORA BUONO:condivisione

- un piccolo gruppo di sanitari (due medici SIAN e due veterinari) hanno preparato un primo testo
- poi sottoposto alla valutazione di tutti i S. Igiene Alimenti Nutrizione e S. Veterinari regionali
- valutato nel laboratorio “Beni alimentari e beni di prima necessità” organizzato dall’Assessorato Politiche Sociali della Regione Emilia Romagna

ANCORA BUONO:condivisione

al laboratorio “Beni alimentari e beni di prima necessità” hanno partecipato molte figure che a vario titolo operano sul tema del bisogno alimentare nella popolazione povera o impoverita e offrendo contributi molto significativi.

La condivisione delle esperienze ha messo in luce come il tema alimentare si affronti ancora troppo spesso sulla base di luoghi comuni o concezioni superate dall’attualità e necessiti di aggiornamento e formazione a molti livelli

ANCORA BUONO: contenuti

- **Puntualizzazione sulle norme di riferimento**
- **Le modalità per assicurare l'informazione al consumatore**
- **Comportamenti dei donatori a tutela della salute**
- **Comportamenti delle associazioni a tutela della salute**
- **La collaborazione con i Servizi dell'AUSL**

I prodotti ceduti gratuitamente

Il cibo deve essere trasportato e conservato in contenitori chiusi in materiale idoneo per alimenti con indicazioni che consentano l'identificazione dell'OSA donatore del prodotto, la data di consegna e di congelamento; durante il trasporto la temperatura non deve superare i 10°C per i prodotti da consumare nell'arco delle 12 ore e i -7° per trasporti di breve durata dei prodotti congelati

Collaborazione

- Si auspica che a livello locale siano definiti dei protocolli d'intesa tra le imprese donatrici e le ONLUS riceventi; a tal fine si garantisce la disponibilità dei servizi SIAN e SVET come supporto tecnico scientifico.
- Sulla base dei criteri generali fin qui definiti, potranno essere predisposte specifiche schede tecniche ad uso delle organizzazioni di beneficenza utili per l'adeguata gestione dei prodotti alimentari.

Comportamenti delle associazioni a tutela della salute del consumatore

Nei casi in cui l'attività benefica preveda la trasformazione per la somministrazione diretta di cibi, le cucine e le sedi di somministrazione devono essere registrate ai sensi del Regolamento CE 852/04 e possedere i requisiti strutturali previsti dall'Allegato 2 del regolamento medesimo. Il responsabile della gestione (raccolta conservazione, trasporto, deposito della preparazione dei cibi), adeguatamente formato per garantire la salubrità degli alimenti distribuiti, può avvalersi di volontari garantendo in prima persona che il loro operato avvenga nel rispetto delle norme di igiene degli alimenti. Per la formazione degli addetti le ONLUS possono avvalersi della collaborazione dei servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica della AUSL.

Comportamenti dei donatori a tutela della salute del consumatore

- I **Donatori** devono essere Operatori del Settore Alimentare - OSA (commercio, ristorazione o produzione), ovvero imprese registrate o riconosciute ai sensi delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare e come tali devono garantire che il prodotto donato sia perfettamente edibile e non costituisca un rischio per il consumatore. Il donatore anche per i prodotti donati deve garantire la rintracciabilità come previsto dal Reg. Ce n° 178/2002 art 18.

ANCORA BUONO: contenuti caratteristiche dei prodotti ceduti

- **I prodotti confezionati** deperibili e non deperibili devono essere in perfetto stato e alla giusta temperatura di conservazione, le confezioni devono essere integre e non si devono evidenziare segni d'infestazione da insetti o da altri animali.
- Se, per errore intervenuto nella fase di etichettatura, sono state riportate informazioni errate o in lingua non italiana, le informazioni corrette possono essere riportate in documentazione esplicativa a corredo della partita di prodotto.

ANCORA BUONO: contenuti caratteristiche dei prodotti ceduti

Non possono essere donati prodotti con la data di scadenza superata (da consumarsi entro il....), mentre possono essere utilizzati prodotti con termine minimo di conservazione superato, purché sia disponibile la dichiarazione del produttore attestante la loro commestibilità.

Le informazioni per il consumatore ai sensi del Decreto legislativo 109/92 e successivi aggiornamenti possono essere riportate in etichetta o in documentazione a parte.

ANCORA BUONO: contenuti caratteristiche dei prodotti ceduti

- **Prodotti non confezionati, sfusi e preincartati, deperibili e non deperibili**
- **Eccedenze di ristorazione o comunque di gastronomia**
- **Possibilità di conservazione a temperatura negativa dei prodotti**

I prodotti ceduti gratuitamente

- **I prodotti non confezionati** (sfusi e preincartati), deperibili e non deperibili, possono essere donati purché siano in perfetto stato e alla giusta temperatura di conservazione, posti in contenitori idonei a venire a contatto con gli alimenti e protetti dalle polveri e dagli insetti.

I prodotti ceduti gratuitamente

Se si tratta di prodotti sfusi altamente deperibili (carni fresche, pesce fresco) possono essere congelati direttamente dal donatore prima di essere consegnati. Su tali prodotti il donatore dovrà porre l'etichetta con la denominazione del prodotto, gli ingredienti quando si tratta di alimenti composti, la data di congelamento e la data entro cui devono essere consumati.

I prodotti ceduti gratuitamente

Se si tratta di prodotti sfusi a ridotta deperibilità e parzialmente disidratati come pane, focacce, torte e altri prodotti da forno possono essere congelati dal donatore o dall'ONLUS. Sul prodotto dovrà essere riportata l'etichetta il nome dell'impresa o dell'ONLUS che hanno effettuato il congelamento, l'indirizzo del laboratorio dove è avvenuto tale congelamento, la denominazione del prodotto, la data di congelamento.

I prodotti ceduti gratuitamente

Ecceденze di ristorazione o comunque **di cibo cotto**, se non immediatamente somministrate, è opportuno siano preventivamente sottoposte ad abbattimento della temperatura fino a -10°C e conservate a tale temperatura fino al momento del consumo.

la legge del buon samaritano e la sicurezza alimentare

Dr. Maurizio Rosi
SIAN Azienda USL
di Reggio Emilia



**Legge del Buon Samaritano:
non sprecare cibo è possibile.
Dall'Italia all'Europa.
Roma 16.10. 2013**

nel 2015 il
Ministero
Pubblica un
opuscolo con
una nuova
definizione della
data di
scadenza e del
TMC



Opuscolo del Ministero Durabilità del prodotto

- **Data di scadenza:** nel caso di prodotti molto deperibili, la data è preceduta dalla dicitura “*Da consumare entro il*” che rappresenta il limite oltre il quale il prodotto non deve essere consumato.
gli sprechi.

Opuscolo del Ministero

Termine minimo di conservazione (TMC)

nel caso di alimenti che possono essere conservati più a lungo si troverà la dicitura “*Da consumarsi preferibilmente entro il*” che indica che il prodotto, oltre la data riportata, può aver modificato alcune caratteristiche organolettiche come il sapore e l’odore, ma può essere consumato senza rischi per la salute.

Opuscolo del Ministero Termine minimo di conservazione (TMC)

Conoscere la differenza tra data di scadenza e TMC può essere utile per evitare che un prodotto venga gettato quando ancora commestibile, riducendo gli sprechi.

nel 2016 viene
pubblicato da caritas
e banco alimentare,
validato dal ministero,
il manuale per corrette
prassi operative per le
organizzazioni
caritative



TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

- È possibile distribuire derrate alimentari con il Termine Minimo di Conservazione (TMC) con la dicitura “*consumarsi preferibilmente entro...*” o “*da consumarsi preferibilmente entro la fine*” raggiunto o superato

RACCOMANDAZIONI

- Porre adeguata attenzione alla temperatura di conservazione (se indicata e/o prevista), e/o le indicazioni di conservazione riportate in etichetta
- Accertare l'integrità delle confezioni
- Accertare che non siano presenti alimenti con rigonfiamento delle confezioni e presenza di ruggine, muffe, segni di alterazione insetti e corpi estranei

TABELLA DI RIFERIMENTO

- SI DEFINISCE UNO SCHEMA DI RIFERIMENTO DOVE PER OGNI PRODOTTO È INDICATO UN PERIODO DI TOLLERANZA DOPO IL SUPRAMENTO DEL TMC

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
- Con accenni anche alla donazione di altri prodotti per la persona (indumenti ...)
- Possibilità di mettere a disposizione dell'indigenza i prodotti confiscati

Legge 19 agosto 2016 n. 166

- amplia la tipologia di enti che possono usufruire delle derrate eccedenti oltre alle ONLUS vengono inserite altre agenzie ed enti pubblici che operino per l'indigenza senza fini lucrativi
- sono previste agevolazioni fiscali e sconti sulle tasse dei rifiuti per i donatori

Legge 19 agosto 2016 n. 166

Rimanda per l'applicazione a linee guida e regolamenti da emettere entro 90 dalla pubblicazione della Legge

Nel frattempo noi possiamo utilizzare la linea guida regionale **Ancora Buono**

A Reggio e Provincia

Recentissima sperimentazione di recupero di eccedenze del pasto per la scuola elementare a tempo pieno del Comune di Reggio che vede protagonisti:

Ufficio Scuola, CIR, AUSL, Parrocchia di Gesù Buon pastore

È definito un protocollo di collaborazione

A Reggio e Provincia

Obiettivi:

Aiuto al bisogno

Ridurre lo spreco

Educare alla riduzione dello spreco

Promuovere aspetti valoriali della collettività

Grazie per l'attenzione

