

Notaio Cristiana Castello

5/2/2019 - conviviale

Oggi ricorre la VI giornata Nazionale contro lo spreco alimentare: provo a condividere con voi delle riflessioni maturate nel corso del tempo.

La Giornata nazionale contro lo spreco alimentare ci offre un'opportunità per riflettere sugli impatti che il sistema economico e, in particolare, il sistema agroalimentare genera a livello sociale e ambientale a scala locale e globale.

L'idea è quella di porre l'attenzione e l'impegno operativo non più sulla misurazione del cibo che viene sprecato ma sulla misurazione del cibo che viene recuperato e ridistribuito, con un nuovo approccio al tema dello spreco alimentare,

Lo spreco alimentare, oltre ad essere un problema di grande valenza etica, porta con sé un'insensata pressione sulle risorse naturali, sulla terra e sul clima. Produrre troppo significa usare più energia e materie prime del necessario: lo spreco di risorse viene così amplificato durante la distribuzione, poi nelle nostre case e infine anche nella fase di smaltimento dei rifiuti.

Lo spreco alimentare è responsabile di circa il 5% delle emissioni che causano il riscaldamento globale e del 20% della pressione sulla biodiversità. Il 30% della terra destinata all'agricoltura viene utilizzata per produrre cibo che non arriva mai a destinazione e l'impronta idrica (ossia il consumo di risorse idriche superficiali e freatiche) dello spreco alimentare è di circa 250 km cubici, l'equivalente del flusso annuale del fiume Volta o tre volte il volume del lago di Ginevra.

Nella Giornata Mondiale dell'Alimentazione, la FAO denuncia che oltre 1/3 degli alimenti del mondo viene sprecato; in Italia sono 84,9 i kg di cibo buttato durante l'anno per ogni famiglia: al livello nazionale significano 2,2 milioni di tonnellate di alimenti gettati, per un costo di 8,5 miliardi di euro (lo 0,6% del PIL)

Le perdite e gli sprechi di cibo avvengono a diversi livelli della catena di approvvigionamento alimentare.

Fase produttiva e prima trasformazione: con "fase produttiva" ci si riferisce a quanto avviene a monte della filiera agroalimentare, ovvero durante la coltivazione o l'allevamento, la raccolta e il trattamento della materia prima.

In questa fase

- il 40% dello spreco avviene nella fase della raccolta quando la maggior parte dei prodotti resta a marcire nei campi;
- del 60% dei prodotti raccolti una parte viene persa durante l'immagazzinamento (il cibo viene conservato in luoghi non adatti e viene attaccato da roditori o altri animali), un'altra parte viene sciupata nella fase del trasporto.

Fase di distribuzione: in questa fase gli sprechi più consistenti avvengono principalmente durante la trasformazione industriale dove, a causa di pratiche di marketing non appropriate vengono scartati i prodotti che esteticamente potrebbero non incontrare il gradimento del consumatore (il cosiddetto "invenduto").

Fase del consumo (ristorazione e consumo domestico): in questa fase avvengono gli sprechi più consistenti principalmente nei Paesi ricchi, dove il problema si concentra alla fine della catena del cibo.

Corso Mazzini n. 143 - 63100 Ascoli Piceno - Tel. 0736.261873 - Fax 0736.247337

Email: ccastallo@notariato.it

Notaio Cristiana Castello

Negli ultimi anni si è assistito ad una inversione di tendenza in ordine agli acquisti delle materie prime “a chilometro zero”; l’acquisto di tali prodotti è un segnale di attenzione al proprio territorio ed alla tutela dell’ambiente ma anche un sostegno per l’economia e per l’occupazione locale

Fare la spesa a chilometro zero, in filiere corte, con l’acquisto di prodotti locali, tagli del 60% lo spreco alimentare rispetto ai sistemi alimentari tradizionali.

Otto semplici regole proposte da SLOW FOOD per ridurre lo spreco

- **Fai la lista della spesa e fai i tuoi acquisti a pancia piena –acquista in maniera intelligente**
- **Acquista anche i prodotti non esteticamente perfetti**
- **Controlla sempre il frigorifero**
- **Conserva gli alimenti in modo intelligente**
- **Attenzione alle quantità in cucina**
- **Riduci al minimo gli avanzi**
- **Attenzione al “Da consumarsi preferibilmente entro...”**
- **Acquista meno prodotti trasformati e più ingredienti**

LEGGE 19 agosto 2016, n. 166 (“LEGGE GADDA”) in vigore dal 14 settembre 2016 impostata per favorire il recupero, le donazioni solidali e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaci.

Per intervenire contro lo spreco alimentare, la legge italiana punta sugli **incentivi** e sulla **semplificazione della burocrazia**, che finora ha ostacolato sensibilmente il recupero di cibo. Il concetto di partenza è semplice: chi non butta sarà premiato.

Ecco i principali strumenti per combattere lo spreco alimentare introdotti dalla legge:

- **Spreco, eccedenza, donazioni.** Per la prima volta si definiscono propriamente lo spreco e l’eccedenza, si chiarisce la differenza in [etichetta](#) fra termine minimo di conservazione (“da consumarsi preferibilmente entro il...”) e data di scadenza

Diventano possibili la donazione di: alimenti in buono stato oltre la data di conservazione; **pane invenduto** entro 24 ore dalla produzione; **prodotti agricoli** non raccolti o rimasti sui campi. Si potranno offrire anche prodotti alimentari e farmaci con **imballaggio difettoso o etichette sbagliate**, purché le inesattezze non coinvolgano le date di scadenza e le indicazioni sul contenuto di sostanze potenzialmente allergeniche o fonti di intolleranze. La merce non idonea al consumo umano potrà essere cedute per il consumo degli animali, e anche in caso di confisca di prodotti alimentari si seguirà questo iter.

- **Meno tasse.** Per le attività commerciali che eviteranno lo spreco alimentare, la legge permette la possibilità da parte dei Comuni di **ridurre la tassazione sui rifiuti**, in base alla quantità certificata di prodotti ceduti. Si tratta quindi di un’interessante possibilità per supermercati, bar e ristoranti. Nel caso in cui un’azienda doni beni in natura, come **derrate alimentari** o prodotti **farmaceutici**, può

Corso Mazzini n. 143 – 63100 Ascoli Piceno - Tel. 0736.261873 - Fax 0736.247337

Email: ccastallo@notariato.it

Notaio Cristiana Castello

dedurre a bilancio i costi sostenuti per tali prodotti. Una volta donati, inoltre, tali beni si considerano **distruetti ai fini Iva**, e cioè l'azienda cedente ha il diritto di detrarre la relativa imposta sul valore aggiunto

- **Meno burocrazia.** Per favorire la riduzione dello spreco alimentare, la legge prevede unicamente un **resoconto a fine mese** dei prodotti donati e dei soggetti beneficiari.
- **Family bag o doggy bag.** Un'altra buona pratica interessa il mondo della ristorazione, dove verrà ufficialmente sdoganata la *family bag*, ovvero l'asporto del cibo non consumato. Si tratta di un'abitudine consolidata in molti Paesi, ma che in Italia è ancora troppo poco diffusa.

La **Legge di Bilancio 2018** ha esteso il raggio di azione della Legge 166/2016, con due emendamenti che allargano il paniere di prodotti che si possono donare per finalità sociali, semplificando alcune procedure ed estendendo le agevolazioni fiscali ad altri prodotti come i prodotti destinati all'**igiene e alla cura della persona e della casa**, gli **integratori alimentari**, i **biocidi**, i **presidi medico chirurgici** e i **prodotti farmaceutici**, i **prodotti di cartoleria e di cancelleria**.