



LIFE-Food.Waste.StandUp

Awareness-raising campaign for food waste prevention and surplus food management among agrofood SMEs, retailers & consumers

Linee guida per i referenti delle sezioni territoriali



life

food.
waste.
standup.





life

food.
waste.
standup.



EXECUTIVE SUMMARY

In the food sector, the waste affects all stages of the agri-food system: production, processing, distribution and final consumption, with dissimilar methods and different causes for each phase.

This document aims to be a guide for the staff of the territorial branch of Confindustria, a manual useful in order to answer the doubts and questions of the companies that want to approach the world of donation.

Sommario

1	I dati dello spreco alimentare	5
2	Cosa è il progetto LIFE	6
3	I volumi del settore alimentare	7
3.1	Lo spreco alimentare nell'industria di trasformazione	7
3.2	Come attuare strategie di prevenzione delle eccedenze.....	9
3.2.1	Impostare il processo di gestione delle eccedenze	9
3.2.2	Impostare il processo di conferimento dell'eccedenza	9
3.2.3	Impostare il processo di donazione.....	9
3.3	Schema delle tappe del processo.	10
3.3.1	La decisione (offerta/accettazione)	10
3.3.2	La consegna (o ritiro)	10
3.4	Ostacoli	11
4	Conoscere le opportunità e i benefici derivanti dalla legislazione	12
4.1	Politiche e legislazione in Italia sullo spreco alimentare	12
4.1.1	Legge 133 del 13/05/1999 (Esenzione IVA per i prodotti donati alle ONLUS)	12
4.1.2	Decreto Legislativo 4 dicembre 1997, n. 460	12
4.1.3	Legge n 155, 66 luglio del 2003 - La Legge del Buon Samaritano	12
4.1.4	Legge n. 166 del 19 agosto 2016 (comunemente definita "Legge Gadda")	14
5	Qualche cenno sull'economia circolare	16
	Appendice 1.....	18
	FOCUS sulla legislazione europea - donazione di invenduti alimentari/eccedenze alimentari per evitare lo spreco ..	20



life

food.
waste.
standup.



1 I dati dello spreco alimentare

Secondo la FAO in tutto il mondo vengono prodotte 3,9 miliardi di tonnellate di cibo¹ di cui 1,3 miliardi di tonnellate sprecate ogni anno, ossia 4 volte la quantità di cibo necessaria a sfamare 795 milioni di persone denutrite nel mondo².

Attualmente il costo economico stimato dello spreco equivale a circa 1000 miliardi di dollari/anno.

A questo si aggiunge un notevole costo ambientale stimato dalla FAO come 250.000 miliardi di litri di acqua, 1,4 miliardi di ettari di terra e 3,3 miliardi di tonnellate di CO2 necessari per la produzione di cibo che non viene consumato.

In ITALIA:

- 5,6 mln/ton di eccedenze alimentari all'anno in Italia, equivalenti a circa 1/6 dei consumi, per un valore di 13 mld/euro
- alla fase della trasformazione alimentare viene ascritta l'incidenza percentuale più bassa dell'eccedenza, pari allo 0,4%
- il 54% delle eccedenze è caratterizzato da medio/alta fungibilità
- il 92,5% delle eccedenze diventa spreco.

Ancora più allarmanti sono i dati sulla indigenza secondo cui 1 italiano su 4 è a rischio di povertà (dati ISTAT 2016); 6,5 Mio di persone ricevono aiuti alimentari con regolarità. Più di 1 Mio sono bambini. Principalmente si tratta di

- 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 attraverso diversi canali:

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

Nella accezione moderna, lo spreco è tutto ciò che comporti un utilizzo non corretto o non proficuo, se non addirittura ad un mancato utilizzo di un determinato bene. Da punto di vista della sostenibilità ambientale lo spreco si traduce in un consumo di risorse doppiamente inutile, prima per produrre e poi per smaltire il bene stesso inutilizzato.

In ambito alimentare lo spreco tocca tutte gli step del sistema agroalimentare: produzione, trasformazione, distribuzione e consumo finale, con modalità e per cause specifiche diverse per ogni fase.

Il presente documento vuole essere una guida per lo staff delle sezioni territoriali per le imprese, un manuale cui fare riferimento per rispondere ai dubbi e alle domande delle imprese che vogliono avvicinarsi al mondo della donazione.

¹ FAO 2011

² FAO 2015

2 Cosa è il progetto LIFE

Il progetto LIFE-Food.Waste.StandUp è un progetto europeo co-finanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del programma per l'ambiente e l'azione per il clima (LIFE 2014-2020) iniziato il 7 luglio 2016 con durata triennale.

In accordo con il Piano nazionale di prevenzione dei rifiuti (Pnpr) e sulla delle indicazioni del Pinpas, il piano nazionale per combattere lo spreco alimentare finalizzato a ridurre gli impatti ambientali dell'agroalimentare, contribuire al sostentamento delle fasce più deboli, alla prevenzione e alla riduzione dei rifiuti, il progetto LIFE FOOD WASTE STAND UP si focalizza su un tema di straordinaria rilevanza sociale e ambientale quale la prevenzione e riduzione dello spreco alimentare e il recupero delle eccedenze. Attraverso diverse iniziative, il progetto si propone di implementare un sistema di campagne informative e programmi di formazione che coinvolgano i consumatori, le imprese agroalimentari e operatori della distribuzione per una capillare sensibilizzazione in materia di prevenzione degli sprechi alimentari e gestione delle eccedenze lungo la filiera, al fine di aumentare il loro recupero e incrementare le donazioni.

La prevenzione dei rifiuti è un impegno che deve coinvolgere tutti i soggetti attivi nelle diverse fasi delle filiere di produzione e consumo alimentare: ciò presuppone un piano d'azione integrato, un diffuso livello di consapevolezza e di preparazione in ordine al carattere prioritario delle azioni di prevenzione e la realizzazione di campagne di sensibilizzazione mirate, sugli ambiti d'intervento e sulle iniziative da intraprendere nelle rispettive aree di competenza e operatività.

Tali campagne devono puntare a informare e orientare le scelte e le modalità di acquisto, consumo, conservazione e preparazione in modo da prevenire la formazione di rifiuti ovvero ad agevolarne il riciclaggio e il recupero e includere guide pratiche con suggerimenti e vademecum operativi.

L'oggetto delle campagne informative varierà in funzione del target specifico. Con riferimento ai consumatori, le campagne saranno prevalentemente centrate sulla riduzione degli sprechi sia nei punti vendita che nelle abitazioni grazie ad una corretta lettura e interpretazione delle informazioni in etichetta.

Con riferimento alle PMI alimentari ed ai piccoli distributori, le campagne saranno prevalentemente mirate ad informare gli operatori circa le possibilità di recupero dei prodotti invenduti o destinati allo smaltimento che siano ancora consumabili (possibilità di gestire il recupero dei prodotti destinati allo smaltimento attraverso strutture no profit specializzate; benefici economici e fiscali del recupero dei prodotti; modalità operative per il coordinamento con i soggetti deputati; ecc.).

Obiettivi specifici

1. Riduzione degli sprechi dovuti allo scarto dei prodotti che presentino difformità di tipo estetico;
2. Riduzione degli sprechi alimentari dovuti ad una non chiara interpretazione delle indicazioni in etichetta (es. "preferibilmente");
3. Riduzione degli sprechi dovuti al mancato recupero dei prodotti prossimi alla scadenza;
4. Recupero dei prodotti difettati o per i quali si renda necessario/conveniente lo smaltimento, attraverso la loro destinazione ad enti specializzati che possano veicarli agli indigenti.



scia

3 I volumi del settore alimentare

La filiera agroalimentare italiana è uno dei pilastri dell'economia del nostro Paese.

Basti pensare che il suo fatturato totale nel 2016 ha rappresentato l'11,3% del PIL nazionale e che ha di gran lunga il maggiore impatto occupazionale del paese.

Essa si compone di 5 stadi:

- il settore primario - ove generalmente avviene la produzione della materia prima – è il settore in cui troviamo agricoltura, allevamento e pesca. I prodotti di questa fase sono in genere destinati all'industria di trasformazione anche se una parte di essi può essere destinata al consumatore finale;
- la trasformazione è lo stadio in cui, dalla materia prima, si realizzano i semilavorati e i prodotti finali;
- la distribuzione è il normale canale che veicola i prodotti verso i consumatori;
- la ristorazione e il consumo domestico sono gli stadi finali dove si realizza il consumo del prodotto.

Nella figura di seguito è possibile osservare i volumi relativi a ciascun segmento

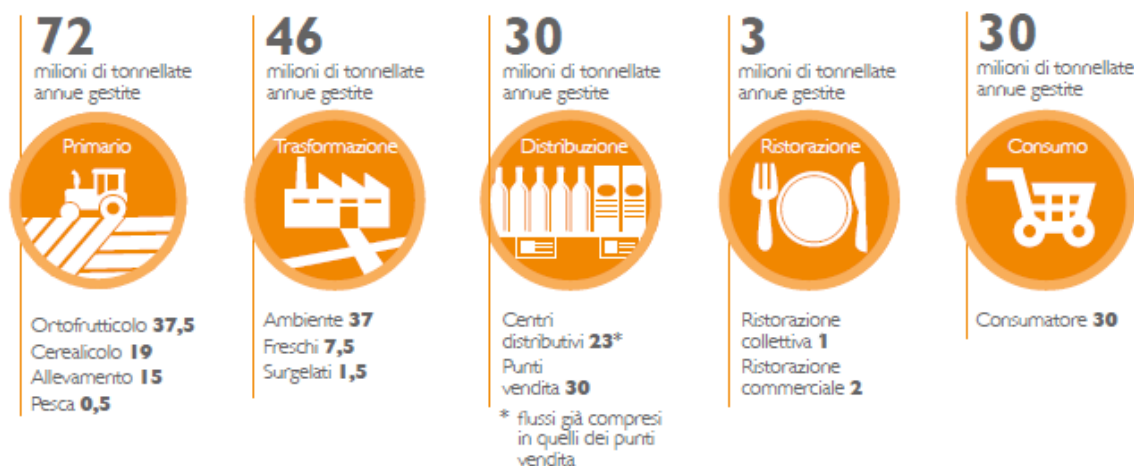


Figura 1 il volume di prodotti gestito da ciascun segmento della filiera agroalimentare italiana³

L'industria alimentare italiana è la seconda del Paese dopo quella metalmeccanica.

Con un fatturato che nel 2017 di 137 miliardi di euro, 385.000 addetti e 58.000 imprese, l'industria alimentare si conferma comparto trainante dell'economia italiana.

Essa risponde alle esigenze di un mercato in continua evoluzione e sperimenta con successo, nel rispetto della tradizione, le tecnologie più avanzate. E' un comparto che realizza per il consumatore prodotti competitivi garantiti in termini di sicurezza, gusto e qualità.

3.1 Lo spreco alimentare nell'industria di trasformazione

L'incidenza % dell'eccedenza rispetto ai volumi trattati varia considerevolmente tra le diverse fasi della filiera, ed è pari solo allo 0,4% per le attività di trasformazione.

Quando si parla di cibo sprecato, bisogna distinguere tra

³ Surplus food management against food waste. Il recupero delle eccedenze alimentari. Dalle parole ai fatti (Garrone, Melacini, Perego, La Fabbrica 2015)



life

food.
waste.
standup.



perdite (food losses) ossia la perdita di massa o qualità nutrizionale del cibo originariamente destinato al consumo umano, solitamente causata da inefficienze nella filiera e

sprechi alimentari (food waste) ossia il cibo scartato, più frequentemente presso il punto di vendita e di consumo finale.

Sia in caso di sprechi che di perdite, la produzione di cibo richiede sicuramente impiego di energia, terra, acqua, tempo, carburante, risorse naturali e umane, denaro per essere trasportato, trasformato, confezionato, conservato, venduto, acquistato, nuovamente trasportato e conservato a casa. Infine, il cibo sprecato si trasforma in rifiuti, che richiedono ulteriori risorse per essere gestiti.

Focus della presente guida sono gli sprechi alimentari i cui principali flussi sono:

✓ **Rimanenze / eccedenze**

Prodotti che, pur rispondendo agli standard qualitativi di sicurezza alimentare, non vengono acquistati/utilizzati dal cliente per cui sono stati prodotti o non vengono utilizzati nei processi di trasformazione.

✓ **Prodotti finiti/semilavorati a valle del processo di trasformazione**

In questo flusso possiamo rilevare i seguenti ulteriori generatori di spreco:

Eccedenze dovute al superamento della “sell by date” interna

Prodotti trasformati in eccesso, principalmente a causa di una errata previsione della domanda, di errori nella pianificazione della produzione, di cancellazione di ordini o di crisi di mercato smaltiti come rifiuti. Rientrano in questa categoria anche le rimanenze di prodotti legati a particolari periodi dell'anno (es. colombe pasquali, prodotti natalizi etc...).

Eccedenze dovute a non conformità del prodotto

Prodotti trasformati idonei al consumo umano sotto il profilo nutrizionale e igienico sanitario scartati nel processo di selezione a valle del processo di trasformazione (controllo qualità) per la non conformità del prodotto a requisiti stabiliti dal processo di trasformazione o dagli stadi successivi della filiera (es. GDO) smaltiti come rifiuti. Rientrano in questa voce i prodotti scartati per motivi “estetici”.

Eccedenze dovute a non conformità del packaging

Prodotti invendibili sui canali tradizionali per la presenza di difetti nel packaging e smaltiti come rifiuti, come:

- rimanenze di prodotti a marchio del distributore che non possono essere venduti su altri canali;
- rimanenze di prodotti con offerte promozionali stampate in etichetta;
- prodotti con errori di stampa nella confezione o nella confezione stessa a causa di malfunzionamenti delle linee di confezionamento;
- danneggiamenti del packaging durante le operazioni di movimentazione e stoccaggio.

Rimanenze di prodotti legate a clausole di “take back”

Prodotti restituiti al produttore sulla base di clausole contrattuali che prevedono la possibilità di “reso contestuale alla consegna” e di “reso per invenduto” smaltiti come rifiuti.

3.2 *Come attuare strategie di prevenzione delle eccedenze*

Innanzitutto siamo di fronte ad un vero e proprio processo aziendale che coinvolge amministrazione, operatività e decisioni.

L'azienda deve

- Misurare il fenomeno ossia introdurre un sistema di monitoraggio e controllo quindi quanta eccedenza viene generata e quanta di essa diventa spreco
- Gestire le quantità opportunamente misurate con procedure formalizzate ed integrate in azienda. Bisogna definire come gestire le eccedenze (donazione, riciclo, ecc) e quanto destinare ad ogni alternativa. Importante inoltre prestare attenzione ai tempi di reazione per la gestione delle alternative
- Coordinare tutti gli operatori coinvolti ossia definire come le diverse funzioni aziendali sono coinvolte nel processo di gestione dell'eccedenza devono collaborare
- Impostare il processo di conferimento dell'eccedenza.

3.2.1 *Impostare il processo di gestione delle eccedenze*

Planning e commerciale analizzano lo stock presente a magazzino e identificano prodotti "non più vendibili" sul mercato tradizionale, ma ancora destinabili al consumo umano.

3.2.2 *Impostare il processo di conferimento dell'eccedenza*

Una volta che l'azienda ha definito la quantità di eccedenza da destinare a donazione occorre

- definire il numero di Organizzazioni No Profit (ONP) con cui si intende interagire
- la tipologia di Organizzazioni No Profit (ONP) con cui si intende interagire.
- stabilire degli audit per verificare il rispetto delle norme igienico sanitarie
- avere consapevolezza e visibilità di quanto viene fatto dell'eccedenza donata.
- definire la modalità di relazione con l'ONP.

3.2.3 *Impostare il processo di donazione*

La donazione dei prodotti coinvolge, successivamente, due aree aziendali, con diverso ruolo e responsabilità: la logistica per la gestione delle attività operative di movimentazione e stoccaggio dei prodotti e l'amministrazione e controllo per la gestione delle attività burocratiche e contabili. "Non più vendibili" e "destinati alla donazione", la logistica contatta l'Organizzazione No Profit per concordare qualità e quantità dei beni oggetto della donazione e per pianificare le modalità di ritiro.

Il recupero delle eccedenze è:

- L'ultimo anello della filiera di produzione o distribuzione di un'azienda
- Una fase inserita a pieno titolo nei processi aziendali e con pari dignità delle altre fasi.

Evitare di considerare la donazione come l'alternativa allo smaltimento delle eccedenze o il primo anello della filiera dello smaltimento oppure "l'eroismo" del singolo dipendente di un'azienda

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.**

Per questo motivo il processo di cessione (o donazione) dell'eccedenza deve prevedere dei passaggi operativi all'apparenza semplici, ma di fatto molto rigorosi nel loro svolgimento.

3.3 Schema delle tappe del processo.

3.3.1 La decisione (offerta/accettazione)

L'azienda, dopo aver definito attraverso un processo interno, la quantità e la qualità del prodotto che intende cedere, identifica un destinatario "adeguato". Per adeguato si intende una Organizzazione Non Profit in grado di gestire il prodotto recuperato in tutte le successive fasi previste:

- Trasporto
- Stoccaggio
- Distribuzione

Particolare attenzione deve essere rivolta solitamente a due aspetti:

- il rispetto delle norme igienico sanitarie: in magazzini strutturati dove il flusso dei prodotti è rilevante è assolutamente necessario il rigoroso rispetto del Manuale HACCP e delle norme a garanzia dell'igiene e sicurezza degli alimenti;
- la tracciabilità del prodotto: i donatori spesso chiedono che venga monitorato e sia ricostruibile il flusso dei prodotti donati, attraverso un sistema di tracciabilità professionale. Questo implica, per le organizzazioni no profit, il possesso di un sistema gestionale professionale. E non tutti riescono a garantirlo.

3.3.2 La consegna (o ritiro)

Stabilito il destinatario del prodotto si passa alla fase **dell'organizzazione della consegna** (o ritiro).

Questa fase prevede alcuni passaggi importanti:

- Contatto con il destinatario per comunicare:
 - Tipologia e quantità del prodotto a disposizione
 - Motivazione della cessione (prossimità alla scadenza, difettosità ecc.)
 - Natura organolettica (secco_fresco_surgelato)
 - Ingombro (solitamente in pallets)
 - Tempo massimo per il ritiro
 - Concordare successivamente il giorno preciso del ritiro del prodotto

In questa fase le dinamiche organizzative sono fondamentali:

- Quanto prodotto si destina alla donazione?
 - La quantità incide rispetto al **mezzo di trasporto** da utilizzare. L'organizzazione destinataria del prodotto può utilizzare sia un mezzo proprio che rivolgersi a trasportatori terzi. Nel primo caso deve garantire la professionalità del personale incaricato del ritiro e l'adeguatezza del mezzo utilizzato (pulizia e conformità). Nel secondo caso affidarsi ad operatori qualificati per il trasporto di generi alimentari è garanzia di adeguato trasporto;
 - La quantità incide anche sulla valorizzazione dei prodotti e quindi tocca inevitabilmente il tema fiscale. Infatti, per poter usufruire delle agevolazioni (art. 4 c. 4 art. 13 DLgs 460/97) l'amministrazione dell'azienda donatrice deve inviare, tramite raccomandata con ricevuta di



life

food.
waste.
standup.



ritorno, una comunicazione preventiva all'agenzia delle entrate. L'azienda è tenuta però a fare tale comunicazione preventiva solo se il valore della merce destinata alla donazione è superiore 15.000 €. In genere la comunicazione deve avvenire 5 giorni lavorativi prima del conferimento all'ente non profit, per permettere un eventuale controllo da parte della guardia di finanza. Se i beni sono facilmente deperibili (es. prodotti freschi), la comunicazione può non essere fatta.

- Quale prodotto si destina alla donazione?
 - o La **tipologia del mezzo** di trasporto deve essere adeguata alla natura dei prodotti in oggetto: quindi è necessaria una particolare attenzione qualora vengano ritirati prodotti **freschi o surgelati**. Il rispetto rigoroso della **catena del fresco** e del gelo è una condizione essenziale!
 - o La gestione invece dei prodotti "secchi" (es. pasta, scatolame, bibite ecc.) è, per certi versi, molto più semplice, e per certi versi standard.
- La fase finale del ritiro:
 - o Il carico del prodotto sul mezzo di trasporto
 - Importante è anche il rispetto del cambio pallets qualora fossero EPAL. Modalità operative diverse devono essere concordate.
 - o La consegna di DDT all'autista
 - o Il trasporto finale

3.4 Ostacoli

L'azienda che intende donare mediante redistribuzione mediante donazione a Organizzazioni No Profit deve scongiurare diversi ostacoli:

- ✓ Mancanza di convenienza economica. Per le aziende implementare la donazione implica l'introduzione di attività aggiuntive, che può portare a considerare non conveniente l'alternativa rispetto ad altre
 - ✓ Poca chiarezza delle normative. La donazione è regolamentata per legge e richiede una serie di adempimenti amministrativi. Alcuni aspetti del processo appaiono poco chiari all'interno delle aziende, soprattutto per le realtà che ad oggi donano poco
 - ✓ Rischio immagine. Viene riconosciuta dalle aziende una buona qualità della normativa, che tutela dal punto di vista civile (vedi "Legge del Buon Samaritano"). Rimane però forte la percezione del rischio per l'immagine aziendale derivante eventuali problemi riscontrabili a livello di consumatore finale (indigente), nel caso in cui riceva un prodotto mal conservato o addirittura con superamento della data di scadenza
- **barriere esterne**
- ✓ Quadro fiscale non conveniente. La legislazione consente il recupero dell'IVA sui prodotti donati ma, a differenza di altri paesi europei, non sono presentati incentivi alla donazione
 - ✓ Norme/regolamentazioni. Le aziende della filiera lamentano una eccessiva burocratizzazione del processo. In un contesto in cui le donazioni diventano sempre più frequenti e con tempi rapidi, il sistema attuale è percepito come vincolante. Si potrebbero sviluppare soluzioni di "certificazione" dei processi di gestione delle eccedenze, che riducano gli oneri burocratici per le aziende
 - ✓ Vincoli logistici, legati a vincoli su quantità donata. Esiste una difficoltà strutturale ad effettuare le donazioni quando i quantitativi di eccedenze generati giornalmente risultano troppo esigui.

4 Conoscere le opportunità e i benefici derivanti dalla legislazione

Mancando ancora una definizione univoca di “spreco alimentare”, la definizione di un quadro di riferimento organico per le politiche di prevenzione e recupero risulta difficile da delimitare.

Manca inoltre un forte coordinamento tra le politiche europee che dovrebbero interessarsi di spreco, come quelle agricole, della pesca e dell'ambiente. In appendice è possibile visionare lo stato dell'arte al livello europeo. Concentriamo invece qui l'attenzione sulla normativa nazionale.

4.1 Politiche e legislazione in Italia sullo spreco alimentare

In Italia, le prime leggi nate con lo scopo di prevenire e ridurre lo spreco alimentare, erano principalmente focalizzate sulla donazione di beni alimentari. Tra queste:

4.1.1 **Legge 133 del 13/05/1999 (Esenzione IVA per i prodotti donati alle ONLUS)**⁴

Il comma 15 dell'art.6 della legge 133 del 13 maggio 1999 recita: “I prodotti alimentari non più commercializzati o non idonei alla commercializzazione per carenza o errori di confezionamento, di etichettatura, di peso o per altri motivi similari nonché per prossimità della data di scadenza, ceduti gratuitamente ai soggetti indicati nell'articolo 10, numero 12), del decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 633, e da questi ritirati presso i luoghi di esercizio dell'impresa, si considerano distrutti agli effetti dell'imposta sul valore aggiunto.” Tale disposizione consente al soggetto donatore di detrarre l'imposta pagata sui prodotti acquistati.

4.1.2 **Decreto Legislativo 4 dicembre 1997, n. 460**⁵

La norma di riferimento che regola le donazioni (di beni alimentari e non alimentari) alle ONLUS è l'articolo 13 del Decreto Legislativo 4 dicembre 1997, n. 460 dal titolo: “Riordino della disciplina tributaria degli enti non commerciali e delle organizzazioni non lucrative di utilità sociale.” In materia di cessione gratuita di derrate alimentari, il comma 2 del citato D. lgs recita:

“Le derrate alimentari e i prodotti farmaceutici, alla cui produzione o al cui scambio è diretta l'attività dell'impresa, che, in alternativa alla usuale eliminazione dal circuito commerciale, vengono ceduti gratuitamente alle ONLUS, non si considerano destinati a finalità estranee all'esercizio dell'impresa ai sensi dell'articolo 53, comma 2, del testo unico delle imposte sui redditi, approvato con il decreto del Presidente della Repubblica 22 dicembre 1986, n. 917.”

4.1.3 **Legge n 155, 66 luglio del 2003 - La Legge del Buon Samaritano**⁶

La "Legge del Buon Samaritano" promossa da Fondazione Banco Alimentare Onlus, è stata pensata per incoraggiare le donazioni di cibo pronto e non consumato anche nell'ambito della ristorazione collettiva che altrimenti verrebbe gettato, e per facilitare l'attività delle organizzazioni che distribuiscono pasti e generi alimentari, agli indigenti, in modo gratuito. La norma equipara il “consumatore finale” alle Onlus che

⁴ <http://www.camera.it/temiap/2015/09/17/OCD177-1505.pdf>

⁵ http://www.governo.it/sites/governo.it/files/8_D.LGS460_1997.pdf

⁶ [http://www.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/old-files/Legge_155_20032\(2\).pdf](http://www.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/old-files/Legge_155_20032(2).pdf)

effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita ai bisognosi sollevandole da tutti quegli adempimenti burocratici che, di fatto, complicano l'assistenza agli indigenti.

In pratica, le Onlus che recuperano cibo, per esempio, dalla ristorazione organizzata per consegnarlo alle persone indigenti non sono tenute all'osservanza delle norme sulla sicurezza dei prodotti alimentari, perché equiparate al consumatore finale.

Ciò non significa che, venendo semplificati gli obblighi normativi, vengano meno i requisiti igienico sanitari osservati per il trattamento dei cibi cotti e freschi. Anzi, l'individuazione e l'applicazione delle corrette procedure per il recupero di alimenti riveste di responsabilità ciascuno dei soggetti coinvolti, ma con una nuova e più alta veste morale che deriva proprio dalla loro libera e spontanea adesione alla cultura del dono e del recupero del cibo.

Lo Stato italiano con questa legge, ad articolo unico, equipara al consumatore finale le ONLUS che raccolgono e distribuiscono il cibo ai poveri. In tal modo non si rinuncia alla tutela della salute delle persone in stato di bisogno, bensì, nell'azione complessiva di sostegno e aiuto, si affida alle organizzazioni anche il compito di garantire la sicurezza alimentare, così come avviene nel contesto familiare. Difatti l'equiparazione al consumatore finale non comprende le fasi della filiera alimentare di produzione e/o trasformazione ed è limitata a quelle di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti.

A partire dal 2010, la spinta per azioni concrete per ridurre e prevenire lo spreco è stata ulteriormente portata avanti dai Ministeri dell'Ambiente e delle Politiche Agricole e dagli enti locali.

Nel 2011 è stata fondata la **Carta spreco zero**, un network di comuni (attualmente oltre 800) impegnati ad attuare politiche attive in materia⁷.

Nel 2013 il decreto direttoriale del 7 ottobre - il cosiddetto **Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti** - ha individuato i rifiuti biodegradabili tra i flussi prioritari di intervento e ha identificato un set di misure specifiche finalizzate in primo luogo alla riduzione degli sprechi alimentari (in particolare la misura II per la prevenzione dei rifiuti biodegradabili riguardante in maniera esplicita il recupero e la cessione gratuita delle eccedenze alimentari della grande distribuzione organizzata).

Nel 2014 è arrivato il primo **Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare (PINPAS)**⁸. Parte della più generale politica dei rifiuti, il piano prevede dieci misure per battere lo spreco in Italia, dalle vendite con ribasso del cibo prossimo a scadenza alla donazione dei prodotti invenduti, dagli accordi volontari con le imprese della ristorazione/distribuzione all'introduzione di criteri premianti negli appalti pubblici dei servizi di ristorazione collettiva per chi distribuisce gratuitamente le eccedenze. **PINPAS** prevede sessioni periodiche di verifica dei risultati raggiunti realizzati attraverso la Consulta composta da enti, associazioni, organizzazioni e imprese.

Grazie a PINPAS, il 5 febbraio 2014, si è celebrata la prima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco.

Nel 2016 è avvenuta la vera svolta quando la **legge 166/2016 sulle donazioni alimentari**⁹ (la cosiddetta legge anti-spreco) è stata approvata dalla camera il 17/03 con 277 sì e nessun voto contrario. Una legge davvero preziosa per il contesto delle donazioni di alimenti e l'uso consapevole delle risorse.

⁷ <http://www.sprecozero.net>

⁸ http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio_immagini/Galletti/Comunicati/alma_mater_bologna/Form%20di%20Adesione%20alla%20consulta%20del%20PINPAS.pdf

⁹ <http://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2016/08/30/16G00179/sg>

Vi è, inoltre, la possibilità di redistribuire i beni alimentari confiscati, cosa che precedentemente avveniva solo previa autorizzazione da parte di un magistrato, e l'opportunità per le associazioni di volontariato di raccogliere le eccedenze lasciate in campo dai produttori agricoli, se autorizzate dagli stessi.

Prevede, infine, per i comuni la possibilità di introdurre uno sconto sulla tassa sui rifiuti direttamente proporzionale alla quantità degli alimenti donati. Sul lato della ricerca, invece, si vuole dar vita ad un fondo da 3 milioni di euro (per gli anni 2016-2018), gestito dal Ministero dell'Agricoltura, per gli investimenti nel campo degli imballaggi e delle confezioni anti-spreco, ovvero quelle che aumenterebbero la vita di un determinato prodotto rallentandone il processo di decomposizione.

4.1.4 Legge n. 166 del 19 agosto 2016 (comunemente definita "Legge Gadda")¹⁰

Norme per la limitazione degli sprechi, l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità ambientale

L'Italia è il primo paese al mondo a dotarsi di una legge che presenta un approccio strategico al problema dello spreco alimentare e rappresenta un perfetto esempio di applicazione del principio di sussidiarietà. Infatti, la legge Gadda è nata dal lavoro condiviso di tutti i soggetti coinvolti nel processo di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari.

La legge 166 rappresenta uno strumento normativo unico in cui vengono armonizzate le leggi già esistenti sulla cessione delle eccedenze alimentari in tema di

1. agevolazioni fiscali (L. 460/97, L. 133/99),
2. responsabilità civile (L. 155/03)
3. procedure per la sicurezza igienico-sanitaria (L. 147/13).

LEGGE 166/16: METODO «BOTTOM UP»

- L. 166/2016 frutto di un «ascolto» paziente e costruttivo e di un dialogo aperto con i diversi soggetti già presenti sul territorio, volto a valorizzare le esperienze già esistenti di chi sta in prima e seconda linea dell'aiuto alimentare.
- Si inserisce nel medesimo percorso positivo della L.155/2003, grazie a cui in Italia sono stati già recuperati quasi 8 mio di porzioni di piatti pronti cucinati.
- Favorisce il recupero delle eccedenze alimentari, facendo leva sulla collaborazione tra diversi soggetti
- Propone una definizione giuridica di eccedenza alimentare che, oltre ad integrare i diversi aspetti (fiscale, igienico sanitario, etc) le restituisce quella dignità e quel valore indispensabili per implementare anche l'operatività dei recuperi.

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
 - o prodotti con il TMC superato purché integri

¹⁰ Per il testo completo della legge: <http://www.camera.it/leg17/126?idDocumento=3057>



life

food.
waste.
standup.



- prodotti panificazione eccedenti
- trasformazione delle eccedenze
- recupero beni confiscati
- Recupero prodotti agricoli in campo, non raccolti.

La legge 166/2016:

- fissa il limite dei **15.000 euro** per il valore della merce ceduta, soglia sotto la quale non è più necessario fare la comunicazione preventiva all’Agenzia delle Entrate per le cessioni, cosa che di fatto rende molto più semplice il processo di donazione delle eccedenze. Non dovere più fare la comunicazione all’Agenzia delle Entrate ha anche il vantaggio di offrire più giorni di vita per la gestione di alimenti spesso prossimi alla fine vita;
- ribadisce ufficialmente che anche gli alimenti che hanno superato il TMC – termine minimo di conservazione - possono essere donati a condizione che l’alimento sia correttamente conservato e l’imballaggio primario, cioè quello a contatto con lo stesso alimento, sia integro. Si tratta di un punto cruciale della Legge che permette il recupero e la donazione di grandi quantità di prodotti alimentari perfettamente commestibili invitando a superare la disinformazione che vige su questo specifico aspetto, spesso erroneamente confuso con la “scadenza”.
- La legge indica che:
 - i prodotti della panificazione che non richiedono conservazione a temperatura controllata, invenduti nelle 24 ore successive alla produzione, possono essere donati;
 - Le eccedenze di prodotti agricoli o dell’allevamento possono essere donate;
 - I prodotti alimentari confiscati, idonei al consumo umano, possono essere donati.
- inoltre apre la possibilità per i Comuni di introdurre la riduzione della “**tassa sui rifiuti**” a chi dona anziché distruggere gli alimenti. Evidentemente si tratta di una possibilità e non di un obbligo, che come tale è già stata sfruttata da diversi comuni in Italia che nel corso del 2017 l’hanno già introdotta con risultati positivi.

La Legge Gadda offre una definizione chiara di operatore del settore alimentare, soggetti cedenti, eccedenze alimentari, spreco alimentare, donazione, termine minimo di conservazione e data di scadenza, ecc. Quindi pone le basi per un linguaggio comune in materia di eccedenze alimentari e della loro donazione.

La Legge ribadisce il valore prioritario del consumo umano come scopo del recupero delle eccedenze. Qualora non fosse possibile l’utilizzo “umano” delle eccedenze, la legge valorizza il recupero per uso zootecnico o energetico.

La legge riconosce e “istituzionalizza” il Tavolo di Coordinamento del MIPAAF per la consultazione di tutti i soggetti coinvolti nella lotta allo spreco e alla povertà alimentare.

La legge prevede la programmazione di campagne di comunicazione sui canali RAI per favorire le donazioni da parte delle aziende e sensibilizzare i consumatori sul tema dello spreco e promuovere comportamenti consapevoli.

La legge 166 promuove l’utilizzo di contenitori che consentano ai clienti l’asporto degli avanzi di cibo nella ristorazione (impropriamente detti *Doggy bag*).

5 Qualche cenno sull'economia circolare

Nel dicembre del 2014 la Commissione Europea ha deciso di porre su un piano più ambizioso la prevista revisione della legislazione europea sui rifiuti, elaborando un pacchetto di misure integrate che non si pongono solo l'obiettivo di ridurre la produzione di rifiuti, ma di promuovere una più generale transizione verso la cd "economia circolare". Questa transizione offre all'Europa l'occasione di trasformare l'economia e generare nuovi vantaggi competitivi sostenibili.



Figura 2 Fonte: Commissione Europea

Nei sistemi di economia circolare i prodotti mantengono il loro valore aggiunto il più a lungo possibile e non ci sono rifiuti.

Quando un prodotto raggiunge la fine del ciclo di vita, le risorse restano all'interno del sistema economico, in modo da poter essere riutilizzate più volte a fini produttivi e creare così nuovo valore.

Per passare ad un'economia più circolare occorre apportare cambiamenti nell'insieme delle catene di valore, dalla progettazione dei prodotti ai modelli di mercato e di impresa, dai metodi di trasformazione dei rifiuti in

risorse alle modalità di consumo: ciò implica un vero e proprio cambiamento sistemico e un forte impulso innovativo, non solo sul piano della tecnologia, ma anche dell'organizzazione, della società, dei metodi di finanziamento e delle politiche.

La transizione verso un'economia più circolare è al centro dell'agenda per l'efficienza delle risorse stabilita nell'ambito della strategia Europa 2020 per una crescita intelligente, sostenibile e inclusiva.

Utilizzare le risorse in modo più efficiente e garantire la continuità di tale efficienza non solo è possibile, ma può apportare importanti benefici economici.

Il 2 dicembre del 2015 la Commissione Europea ha quindi adottato la Comunicazione "L'anello mancante: un piano d'azione europeo per l'economia circolare", in cui analizza l'interdipendenza di tutti i processi della catena del valore: dall'estrazione delle materie prime alla progettazione dei prodotti, dalla produzione alla distribuzione, dal consumo al riuso e riciclo.

Si tratta di un articolato pacchetto di misure che comprende l'elaborazione e/o la revisione di alcune proposte legislative, nonché un piano d'azione generale corredato da un allegato in cui è indicata la tempistica prevista per ogni azione. Un ruolo cruciale svolgono strumenti trasversali quali l'eco-innovazione, gli appalti pubblici verdi e gli strumenti europei di finanziamento. Il piano d'azione è incentrato su misure a livello di Unione aventi elevato valore aggiunto, ma perché l'economia circolare divenga realtà occorre un impegno a lungo termine a tutti i livelli - Stati membri, regioni, città, imprese e cittadini.

Il piano d'azione individua misure chiave e aree specifiche di intervento tra cui: la progettazione ecologica, lo sviluppo dei mercati delle materie prime secondarie, l'adozione di modelli di consumo più sostenibili, la gestione dei rifiuti. In questo contesto svolgono un ruolo cruciale strumenti trasversali quali l'eco-innovazione, gli appalti pubblici verdi e gli strumenti europei di finanziamento.

Contestualmente all'adozione della comunicazione COM (2015) 614/2 contenente il Piano per l'economia circolare, sono state presentate quattro proposte di modifica di sei direttive che ricadono nell'ambito del pacchetto di misure sull'economia circolare. Le direttive oggetto di modifica sono:

- **Direttiva 2008/98 EC (direttiva quadro rifiuti),**
- **Direttiva 94/62 EC (imballaggi e rifiuti di imballaggio),**
- **Direttiva 1999/31 EC (discariche di rifiuti),**
- **Gruppo di direttive 2003/53 EC sui veicoli fuori uso, 2006/66 EC, relativa a pile e accumulatori e ai rifiuti di pile e accumulatori, 2012/19 EC sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.**

Inoltre la Commissione ha presentato nel marzo 2016 un regolamento per agevolare l'accesso al mercato per i concimi organici ricavati dai rifiuti e nel 2017 una proposta legislativa per definire i requisiti minimi di qualità relativi al riutilizzo delle acque.

A gennaio 2018, la Commissione europea ha adottato la **Comunicazione *European Strategy for Plastics in a Circular Economy*¹¹**, nell'ambito del più ampio [2018 Circular Economy Package](#), che comprende una serie di misure d'implementazione del Piano d'Azione sull'Economia circolare del 2015. La nuova Strategia sulle plastiche, che include due Comunicazioni, una proposta di Direttiva sulle strutture portuali, e uno strumento per monitorare gli avanzamenti nell'economia circolare, mira a intervenire sulle fasi del design, della produzione e della gestione del fine vita, facilitando il riciclo e riducendo ove possibile il monouso.

Settori prioritari del Piano d'azione europeo per l'economia circolare

Alcuni settori, a causa della specificità dei loro prodotti, delle catene del valore che li caratterizzano, della loro impronta ambientale o della dipendenza da materie provenienti da paesi terzi, sono confrontati a problemi specifici nel contesto dell'economia circolare. Questi settori devono essere oggetto di particolare attenzione, per garantire che le interazioni tra le varie fasi del ciclo siano pienamente prese in considerazione lungo l'intera catena del valore.

- **Settore della plastica**
- **Rifiuti alimentari**
- **Materie prime essenziali**
- **Costruzione e demolizione**
- **Biomassa e bioprodotto**
- **Promozione dell'innovazione e degli investimenti**

¹¹ v. testo integrale al link: <http://ec.europa.eu/environment/circular-economy/pdf/plastics-strategy.pdf>

Appendice 1

Ad ora la legislazione europea prevede 53 atti legislativi dedicati al food waste: di questi 29 sono strumenti regolatori, 10 sono direttive, 3 decisioni, 10 comunicazioni e una risoluzione parlamentare.

Figura 3 Atti legislativi EU con impatto sullo spreco alimentare

N°	Legislative act	N°	Legislative act
1	COM (2014) 398 final	28	Reg n° 589/2008
2	COM (2014) 397 final	29	COM (2007) 136 final
3	COM (2013) 260 final	30	Reg n° 832/2007
4	Reg n° 56/2013	31	Dir 2006/112/EC
5	Reg n° 1308/2013	32	Reg n° 1664/2006
6	Reg n° 1380/2013	33	Reg n° 1881/2006
7	Dec n° 1386/2013/EU	34	COM (2005) 666 final
8	COM (2012) 60	35	Reg n° 1/2005
9	Reg n° 43/2012	36	Reg n° 183/2005
10	Reg n° 44/2012	37	Dir 2004/12/EC
11	European Parliament Resolution 2011/2175 (INI)	38	Reg n° 852/2004
12	COM (2011) 571 final	39	Reg n° 853/2004
13	Reg n° 142/2011	40	Reg n° 882/2004
14	Reg n° 543/2011	41	COM (2003) 301 final
15	Reg n° 1169/2011	42	Dir 2002/99/EC
16	COM (2010) 235 final	43	Reg n° 178/2002
17	Dir 2010/75/EU	44	Reg n° 2150/2002
18	COM (2010) 384	45	Reg n° 999/2001
19	Reg n° 849/2010	46	Reg n° 1639/2001
20	Dec n° 2009/564/EC	47	Dir 2000/29/EC
21	Dec n° 2009/578/EC	48	Dir 1999/31/EC
22	Dir 2009/28/EC	49	Reg n° 850/1998
23	Reg n° 43/2009	50	Reg n° 258/1997
24	Reg n° 129/2009	51	Dir 94/62/EC
25	Reg n° 163/2009	52	Reg n° 315/1993
26	Reg n° 1069/2009	53	Dir 85/374/EEC
27	Dir 2008/98/EC		

Questi atti legislativi si riferiscono in particolare a: prodotti di origine animale, quote relative alla pesca, norme sugli agenti contaminanti nel cibo, criteri di eco labelling, informazioni sui prodotti alimentari, norme per la distribuzione gratuita degli invenduti alimentari nella grande distribuzione, norme sulla donazione dei prodotti alimentari, regole igieniche, standard di mercato, norme sul packaging, norme sulla responsabilità dei produttori, norme relative a un uso efficiente delle risorse.

Nel 2014 la Commissione ha compiuto un passo importante: con la Comunicazione n° 398/2014 (European Commission 2014b) propone che “*gli Stati membri elaborino strategie nazionali di prevenzione dei rifiuti alimentari*” specificando che il target di riduzione del 30% si riferisce ai settori della fabbricazione, vendita al dettaglio/distribuzione, servizi di ristorazione, ospitalità e nuclei domestici. Propone pertanto l’obbligo per gli Stati membri di adottare specifici piani (e specifici target) per la prevenzione dei **rifiuti alimentari** lungo l’intera catena di approvvigionamento (esclusa la produzione primaria).

Va ricordato che nella Comunicazione n°571/2011, *“Tabella di marcia verso un’Europa efficiente nell’impiego delle risorse”* (European Commission 2011a) la Commissione Europea invitava già gli Stati membri ad affrontare il problema dello **spreco alimentare (food wastage)** all’interno dei piani nazionali di prevenzione dei rifiuti (da adottare obbligatoriamente entro il 13 Dicembre 2013) e poneva l’obiettivo di dimezzare lo smaltimento della **frazione edibile dei rifiuti alimentari (disposal of edible food waste)** nella UE entro il 2020.

Pochi mesi dopo, il 19 gennaio 2012, su impulso della *“Dichiarazione congiunta contro lo spreco”*, il Parlamento Europeo approvava la sua prima risoluzione sugli sprechi di cibo (**food wastage**) (European Parliament 2012) nella quale chiedeva alla Commissione di avviare azioni concrete volte a dimezzare il “food waste” entro il 2025. La risoluzione faceva però presente che la questione del “food waste” andrebbe affrontata nel contesto più ampio delle strategie per il miglioramento dell’efficienza nell’uso delle risorse naturali; al punto 8 chiedeva espressamente alla Commissione di lanciare iniziative specifiche volte a ridurre il “food waste” nell’ambito dell’iniziativa *“A resource-efficient Europe - Un’Europa efficiente nell’impiego delle risorse”* (European Commission 2011b), uno dei 7 pilastri portanti della strategia “Europa 2020”.

In questa direzione, la Comunicazione n°571/2011, che delinea le tappe e le azioni da intraprendere per favorire il passaggio a un’economia caratterizzata da un impiego efficiente delle risorse, prevedeva l’adozione entro la fine del 2013 di una specifica comunicazione sul “cibo sostenibile” che avrebbe dovuto delineare il quadro di riferimento comunitario per le azioni di contrasto allo **spreco alimentare**.

A tal fine la Commissione si è avvalsa anche del contributo fornito dai principali stakeholders europei della filiera alimentare, nel contesto di tre gruppi di lavoro tematici:

- Advisory Group on the Food Chain, Animal and Plant Health - Working Group on Food Losses and Food Waste;
- EU Food Sustainable Consumption & Production Round Table - Task Force on Food Wastage High-level Forum for a better functioning of the food supply chain.

Non è chiaro al momento se l’attesa comunicazione vedrà mai la luce e quali siano le reali motivazioni che hanno portato a ritardarne l’adozione, nonostante, da quanto emerge dalle informazioni attualmente disponibili, la Comunicazione *“Building a Sustainable European Food System”* sarebbe pronta già da tempo.

La necessità di una strategia comunitaria per la lotta agli sprechi e alle perdite alimentari viene evidenziata inoltre anche all’interno 7° Programma d’Azione Ambientale dell’Unione, adottato nel novembre del 2013 (European Parliament 2013). Al punto 37 si chiede alla Commissione di *“presentare una strategia globale per combattere gli sprechi alimentari inutili e cooperare con gli Stati membri nella lotta contro la produzione eccessiva di rifiuti alimentari”*.

La prospettiva, e al tempo stesso la sfida, al di là del dibattito attualmente in corso sulla modifica della Direttiva Europea sui Rifiuti, è che l’Europa si doti al più presto di una strategia complessiva sugli sprechi alimentari in cui, a partire da una definizione condivisa di “food waste” e di metodologie uniformi di quantificazione, siano chiaramente indicate le azioni da intraprendere, i target da raggiungere e le modalità di monitoraggio nel tempo dei risultati conseguiti.



life

food.
waste.
standup.



FOCUS sulla legislazione europea - donazione di invenduti alimentari/eccedenze alimentari per evitare lo spreco

Nell'Unione europea la cessione di alimenti a qualsiasi titolo è disciplinata dai Regolamenti comunitari sulla sicurezza alimentare (CE/178/02, CE/852/04 CE/853/04) contenenti le norme relative alle strutture, le attrezzature e la gestione delle fasi di produzione, di trasformazione e di distribuzione dei prodotti alimentari.

Il Regolamento (CE) 178/2002¹² stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. La disciplina costituisce la base per garantire un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori riguardo agli alimenti, tenendo conto in particolare della diversità dell'offerta di alimenti, compresi i prodotti tradizionali, garantendo contestualmente l'efficace funzionamento del mercato interno.

Nei sessantacinque articoli che compongono il 178/02 sono stabiliti i principi comuni e le competenze, i mezzi per assicurare un solido fondamento scientifico, le procedure e i meccanismi organizzativi efficienti a sostegno dell'attività decisionale nel campo della sicurezza degli alimenti e dei mangimi.

Il Regolamento (CE)852/2004¹³ è teso a garantire l'igiene dei prodotti alimentari in tutte le fasi del processo di produzione: da quella della produzione primaria al consumatore finale.

Il Regolamento (CE) 853/2004¹⁴ detta norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale. In mancanza d'una normativa dell'UE sulla cessione del cibo a titolo gratuito o sulle politiche di contrazione dello spreco alimentare, la Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti rileva le strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE. In particolare il Parlamento chiede al Consiglio, alla Commissione, agli Stati membri e agli attori della catena agroalimentare di affrontare con urgenza il problema dello spreco alimentare lungo tutta la catena dell'approvvigionamento e del consumo e di definire orientamenti, di sostenere strategie per migliorare l'efficienza della catena agroalimentare comparto per comparto, esortandoli a darvi priorità nell'agenda politica europea.

Molti Stati europei hanno focalizzato l'attenzione sul contesto legislativo, al fine di facilitare le donazioni di cibo. In alcune nazioni, quali la Germania, la donazione di beni prossimi alla data di scadenza è addirittura vietata. Emblematico invece è il caso della Grecia dove, tra le varie misure anticrisi, si è proposto di dare la possibilità ai supermercati di poter continuare a vendere, ad un prezzo inferiore, i prodotti che avessero superato la data indicata sotto la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro"¹⁵. A livello europeo, solo l'Italia ha una legge che ha come scopo l'incentivo delle donazioni di alimenti, riducendo la responsabilità di percorso di chi dona (Legge n. 155 del 16 luglio 2003 o cosiddetta "Legge del buon samaritano").

La maggior parte degli Stati europei prevede degli incentivi fiscali nei confronti dei donatori, quale la possibilità di non pagare l'IVA sui prodotti donati (tale regola non si applica, però, a determinate categorie alimentari, quali alcolici o dolci). In alcuni casi, inoltre, si prevedono dei sussidi per far sì che il costo della redistribuzione sia inferiore a scelte alternative, quali lo smaltimento ordinario o la cessione dei prodotti invenduti alle industrie per l'alimentazione animale.

Alcuni paesi, quali il Belgio, hanno introdotto l'obbligo di donazione per tutti quegli alimenti non venduti e non scaduti (per ora solo nelle municipalità di Herstal e Namur)¹⁶. In Francia, la legge n. 2016-138 dell'11 febbraio 2016 si rivolge ai supermercati di almeno 400 metri quadrati incentivandoli a conferire alle associazioni di beneficenza il cibo prossimo alla data entro la quale è preferibile consumarlo, oppure di trasformarlo in mangime per gli animali o ancora in compost. A tal fine si prevede un obbligo di accordo con le organizzazioni deputate. La mancata definizione di questi protocolli può comportare ammende salate o, financo, la reclusione.

¹² <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=URISERV%3Af80501>

¹³ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:it:PDF>

¹⁴ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:it:PDF>

¹⁵ http://www.eesc.europa.eu/resources/docs/comparative-study-on-eu-member-states-legislation-and-practices-on-food-donation_finalreport_010714.pdf

¹⁶ *Ibidem*.