

Linea guida per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari per fini solidarietà sociale

“ANCORA BUONO”

Il 30 novembre 2012 è stata pubblicata una proposta di risoluzione del Parlamento Europeo che definisce **“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”*. Nello spirito delle proposte europee si muovono le molteplici iniziative che si sono sviluppate nel territorio regionale che, in modo spontaneo o attraverso l’azione sinergica di enti pubblici e associazioni di volontariato, hanno consentito negli ultimi anni il recupero e il riutilizzo di quantitativi significativi di prodotti alimentari. Tutte queste derrate, probabilmente destinate a diventare rifiuto con oneri aggiuntivi per le aziende e fonte d’inquinamento per l’ambiente, invece sono state un prezioso ausilio per far fronte alla progressiva richiesta di aiuto di cittadini in condizioni di grave disagio economico.

Le iniziative promosse a livello locale hanno messo in evidenza straordinarie opportunità, ma anche alcune criticità legate a volte all’applicazione delle norme per la salvaguardia della salute.

In questo documento s’intende fornire alcune indicazioni utili a risolvere tali criticità con l’obiettivo di semplificare e sostenere l’azione di recupero degli alimenti a favore dei bisognosi garantendo criteri di sicurezza alimentare.

Riferimenti normativi

La cessione di alimenti a qualsiasi titolo è disciplinata dai Regolamenti comunitari sulla sicurezza alimentare (Reg. CE 178/00, Reg. CE 852/04 e 853/04) che contengono le norme generali e specifiche inerenti le strutture, le attrezzature e la gestione delle fasi di produzione, di trasformazione e di distribuzione. Recentemente è intervenuta la c.d. legge di stabilità (legge n. 147/2013), prevedendo all’art. 1, commi 236, 237, 238, che le Onlus che forniscono alimenti agli indigenti e gli operatori del settore alimentare che donano detti alimenti alle Onlus debbano garantire un corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo, ciascuno per la parte che gli compete e che detto obiettivo è raggiunto anche attraverso la predisposizione di specifici manuali di corretta prassi operativa in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 882/2004, validati dal Ministero della salute.

Tali norme danno particolare rilevanza alla gestione dei processi secondo i principi dell’HACCP, alla rintracciabilità e all’informazione a tutela dei consumatori, responsabilizzando in proposito gli Operatori del Settore Alimentare (OSA).

Esse avendo come obiettivo primo la salute del consumatore, non prevedono deroghe al rispetto dei requisiti per la sicurezza alimentare.

Lo Stato italiano con la Legge n. 155 del 16 luglio 2003 (c.d. Legge del Buon Samaritano), ad articolo unico, equipara al consumatore finale le organizzazioni di volontariato 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.

Il testo è il seguente:

Legge n 155 approvata il 16/07/2003 - Disciplina della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale

Art. 1.

1. Le organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460, e successive modificazioni, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, sono equiparate, nei limiti del servizio prestato, ai consumatori finali, ai fini del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti.

Rientrano nel campo di applicazione della Legge n. 155/03 solo le organizzazioni ONLUS che prevedano espressamente nei loro statuti o atti costitutivi la "beneficenza", così come riportato all'art.10 del D.Lgs n. 460/97.

Le ONLUS sono le organizzazioni non lucrative di utilità sociale iscritte nell'anagrafe unica presso il Ministero delle Finanze, ai sensi dell'art.11 del D.Lgs n. 460/97.

Sono altresì ONLUS "di diritto", nel rispetto della loro struttura e delle loro finalità, ai sensi dell'art. 10, commi 8 e 9 del D.Lgs n. 460/97:

- gli organismi di volontariato di cui alla legge 11 agosto 1991, n. 266, iscritti nei registri istituiti dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano,
- le organizzazioni non governative riconosciute idonee ai sensi della legge 26 febbraio 1987, n. 49,
- le cooperative sociali di cui alla legge 8 novembre 1991, n. 381.

Sono inoltre ONLUS "parziali" in quanto sono considerati ONLUS limitatamente all'esercizio delle attività elencate alla lettera a) del comma 1 del D.Lgs n. 460/97, (fra cui appunto la beneficenza):

- gli enti ecclesiastici delle confessioni religiose con le quali lo Stato ha stipulato patti, accordi o intese,
- le associazioni di promozione sociale ricomprese tra gli enti di cui all'articolo 3, comma 6, lettera e), della legge 25 agosto 1991, n. 287, le cui finalità assistenziali siano riconosciute dal Ministero dell'interno.

Con l'art. 4 della LR 12/07 la Regione Emilia Romagna "Promuove l'attività di solidarietà e beneficenza svolta dagli enti no profit impegnati nel recupero dalle aziende della media e grande distribuzione organizzata, della ristorazione collettiva e della produzione di tutte le eccedenze di prodotti alimentari per la loro redistribuzione ai soggetti che assistono persone in stato di indigenza".

Pertanto alle organizzazioni che distribuiscono alimenti gratuitamente a persone indigenti con fini di solidarietà sociale, riconosciute come ONLUS, è consentito recuperare gli alimenti preconfezionati non deperibili, così come quelli ad alta deperibilità (cibo cotto, alimenti freschi, ecc.) rimasti invenduti nel circuito commerciale o non serviti dalla ristorazione (mense aziendali, scolastiche, ecc.) per poi distribuirli ai bisognosi.

Comportamenti a tutela della salute del consumatore, delle associazioni e dei donatori

La **ONLUS** adotta modalità organizzative e di gestione tali da garantire l'igiene e la sicurezza degli alimenti donati durante tutte le fasi delle attività di raccolta fino alla destinazione finale dotandosi di procedure tecniche ed adeguate attrezzature.

La **ONLUS** che distribuisce il prodotto ad altre organizzazioni che a loro volta effettuano distribuzione alle persone indigenti, deve essere registrata ai sensi del reg. CE 852/04, garantire gli obblighi e i requisiti previsti dal Capo secondo del regolamento medesimo e, al fine di poter ritirare tempestivamente i prodotti risultati pericolosi per il consumatore, adotta sistemi di rintracciabilità analoghi a quelli previsti dall'art. 18 del reg. CE 178/2002.

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 garantire gli obblighi e i requisiti previsti dal Capo secondo 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.

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 ceduto gratuitamente 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 178/2002 art 18.

Caratteristiche dei prodotti

I **prodotti confezionati** deperibili e non deperibili devono essere in perfetto stato di conservazione e alla giusta temperatura di conservazione, le confezioni devono essere integre e non si devono, tra l'altro, evidenziare segni d'infestazione da insetti o da altri animali.

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 (da consumarsi preferibilmente entro il ...), superato purché sia disponibile la dichiarazione del produttore attestante la loro commestibilità. Pur essendo questi prodotti al di fuori del circuito di vendita si

deve assicurare l'informazione prevista dal Decreto legislativo 109/92 e successivi aggiornamenti riportandole in etichetta o in documentazione a parte. 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.

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.

Se si tratta di prodotti sfusi altamente deperibili (carni fresche, pesce fresco) prima di essere consegnati possono essere congelati direttamente dal donatore o dalla ONLUS che distribuisce il prodotto ad altre organizzazioni. Su tali prodotti il donatore e la ONLUS dovranno porre l'etichetta il nome dell'impresa donatrice, l'indirizzo del laboratorio dove è avvenuto il congelamento, 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.

Se 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.

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

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 .

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 beneficienza utili per l'adeguata gestione dei prodotti alimentari.