

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

1. Premessa

Lo spreco alimentare rappresenta una vera e propria emergenza mondiale, alla quale da alcuni anni le maggiori organizzazioni internazionali (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), Commissione Europea) dedicano particolare attenzione. Ogni anno nel mondo si sprecono 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora perfettamente commestibile. Allo stesso tempo si valuta che ogni anno nell'Unione Europea vengano prodotti circa 88 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari, i cui relativi costi stimati corrispondono a 143 miliardi di euro. Questi rifiuti, oltre ad avere un rilevante impatto economico e sociale, esercitano una indebita pressione sull'ambiente. Secondo la FAO circa un terzo del cibo prodotto a livello mondiale viene perso prima di raggiungere il mercato o viene sprecato. I rifiuti alimentari generano ogni anno circa l'8% delle emissioni globali di gas a effetto serra.

Nel nostro paese ogni anno vengono gettati nei rifiuti da 70 a 96 kg/pro capite di cibo commestibile.

Lo spreco alimentare assume quindi sempre più una rilevanza non solo economica ma anche culturale, sociale, sanitaria, ambientale, rappresentando, in un mondo dove ogni giorno migliaia di persone muoiono per mancanza di cibo, un problema etico e di sostenibilità.

Scopo del presente documento è quello di fornire indicazioni agli operatori del settore alimentare (eventuali "donatori"), alle organizzazioni benefiche riceventi, e agli operatori dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e Servizi Veterinari delle AUSL territoriali in merito alla donazione e gestione delle eccedenze alimentari, nell'ottica della prevenzione e riduzione dello spreco alimentare e nel sostegno dell'inclusione sociale.

2. Riferimenti normativi

- Regolamento (CE) 178 del 28/01/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28/01/2002 che 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.
- Regolamento (CE) 852 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'Igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) 853 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.
- Regolamento (CE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 Marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari (regolamento sui controlli ufficiali).
- Legge n.155 del 25 giugno 2003" Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari e fini di solidarietà sociale" (Legge del Buon Samaritano).
- Legge n.166 del 19 agosto 2016" Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici ai fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi" (Legge Gadda).

- Decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 “Disposizioni per l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell’articolo 12, comma 3, lettera a), b), c) ed e) della Legge 4 ottobre 2019, n.117”.
- Decreto legislativo n.32 del 2 febbraio 2021 “Disposizioni per l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell’articolo 12, comma 3, lettera g) della Legge 4 ottobre 2019, n.117”.
- Legge Regione Emilia-Romagna n.12 del 6 luglio 2007 “Promozione dell’attività di recupero e distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale”.

3. Definizioni

Alimento o prodotto alimentare o derrata alimentare: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani (Regolamento 178/2002, articolo 2).

Eccedenze alimentari: i prodotti alimentari, agricoli e agroalimentari che, fermo restando il mantenimento dei requisiti di igiene e sicurezza del prodotto sono, a titolo esemplificativo e non esaustivo: invenduti o non somministrati per carenza di domanda, ritirati dalla vendita in quanto non conformi ai requisiti aziendali di vendita, rimanenze di attività promozionali, prodotti prossimi alla data di scadenza, rimanenze di prove di immissione in commercio di nuovi prodotti, invenduti a causa di danni provocati da eventi meteorologici, invenduti a causa di errori nella programmazione della produzione, non idonei alla commercializzazione per alterazioni dell’imballaggio secondario che non inficiano le idonee condizioni di conservazione (Legge 19 agosto 2016, n.166, articolo 2, lettera c).

Spreco alimentare: l’insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni commerciali o estetiche, ovvero per prossimità della data di scadenza, ancora commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano o animale e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati allo smaltimento (Legge 19 agosto 2016, n.166, articolo 2, lettera d).

Operatore del settore alimentare (OSA): la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell’impresa alimentare posta sotto il suo controllo (Regolamento 178/2002).

Soggetti donatori: gli enti pubblici nonché gli enti privati costituiti per il perseguimento, senza scopo di lucro, di finalità civiche, e solidaristiche e che, in attuazione del principio di sussidiarietà e in coerenza con i rispettivi statuti o atti costitutivi, promuovono, e realizzano attività di interesse generale anche mediante la produzione e lo scambio di beni e servizi di utilità sociale nonché attraverso forme di mutualità, compresi soggetti di cui all’articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n.460 (Legge 19 agosto 2016, n.166, articolo 2, lettera b).

Impresa alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti (Regolamento 178/2002, articolo 3).

Immissione sul mercato: la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, compresa l’offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta (Regolamento 178/2002, articolo 3).

Controllo ufficiale: attività eseguite dalle autorità competenti o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono stati delegati determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali a norma del Regolamento (UE) 2017/625 al fine di verificare:

- a) il rispetto da parte degli operatori delle norme del regolamento (UE) 2017/625 e della normativa di cui all’articolo 1, paragrafo 2 e

- b) che gli animali e le merci soddisfino i requisiti prescritti dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, anche per quanto riguarda il rilascio di un certificato ufficiale o di un attestato ufficiale (Articolo 2, Regolamento (UE) 2017/625) .

Consumatore finale: il consumatore di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di una operazione o attività di impresa del settore alimentare (Regolamento 178/2002, articolo 3).

Pericolo o “elemento di pericolo”: qualsiasi agente o condizione avente potenziali effetti nocivi sulla salute umana, animale o vegetale, sul benessere degli animali o sull'ambiente (Regolamento (UE) 2017/625, articolo 3).

Rischio: una funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo sulla salute umana, animale o vegetale, su benessere degli animali o sull'ambiente, conseguente alla presenza di un pericolo (Regolamento (UE) 2017/625, articolo 3).

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (Regolamento 178/2002, articolo 3).

Termine minimo di conservazione di un alimento: la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Data di scadenza: nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'articolo 14, paragrafi da 2 a 5, del regolamento (CE) n. 178/2002.

HACCP (Hazard analysis and critical control point): sistema scientifico utilizzato per la identificazione dei pericoli, la loro valutazione e il relativo controllo lungo la catena di produzione degli alimenti.

EFSA (European Food Safety Authority- Autorità Europea per la sicurezza alimentare): l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) fornisce consulenze scientifiche indipendenti sui rischi connessi all'alimentazione; pubblica pareri sui rischi alimentari attuali ed emergenti che confluiscono nella legislazione, nelle regolamentazioni e nelle strategie politiche europee, aiutando così a proteggere i consumatori dai rischi della catena alimentare.

4.Indicazioni della Commissione europea e di EFSA indirizzate agli stati membri.

La cessione di alimenti a qualsiasi titolo è disciplinata dai Regolamenti comunitari sulla sicurezza alimentare (Regolamento CE 178/00, Reg. CE 852/04 e 853/04) che contengono le norme generali e specifiche inerenti alle strutture, le attrezzature e la gestione delle fasi di produzione, di trasformazione e di distribuzione degli alimenti. 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), che diventano in tal modo i primi garanti della sicurezza alimentare degli alimenti da loro prodotti e/o commercializzati.

Esse, avendo come obiettivo primo la salute del consumatore, non prevedono deroghe al rispetto dei requisiti per la sicurezza alimentare, anche in caso di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti senza fini di lucro.

Il Parlamento europeo con la risoluzione “Strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE” (2011/2175(INI)5, incoraggia istituzioni pubbliche, strutture ricettive, scuole, ospedali e associazioni a raccogliere e redistribuire derrate alimentari inutilizzate, ancora commestibili, come misura aggiuntiva e non sostitutiva rispetto agli attuali sistemi di tutela sociale; inoltre, ribadisce che è necessario che i cittadini siano informati non solo sulle cause e conseguenze dello spreco, ma anche sulle modalità per ridurlo.

La Comunicazione della Commissione del 16.10.2017 “Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari”, raccomanda che siano predisposti in ciascun stato membro norme e/o orientamenti sulle donazioni alimentari, in modo da chiarire a tutti gli attori interessati disposizioni e procedure operative, ivi comprese le rispettive responsabilità dei soggetti principali, al fine di agevolare l'adempimento degli obblighi e promuovere le migliori pratiche.

Sempre nel 2018 EFSA ha emanato un parere scientifico dal titolo “Approcci per piccoli esercizi al dettaglio e donazione degli alimenti” che rende più semplice per i dettaglianti donare prodotti alimentari. Inoltre, il 12.06.2020 è stata pubblicata la "Comunicazione della Commissione che fornisce orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari (2020/C 199/01)", la quale riprende i pareri EFSA del 2017 e del 2018. In quest'ultima comunicazione sono definiti in maniera specifica i programmi di requisiti, relativi alle donazioni, con particolare riferimento alle attività di commercio al dettaglio.

Con queste indicazioni la Commissione Europea ed EFSA intendono perseguire i seguenti obiettivi:

- a) agevolare l'osservanza delle disposizioni definite dal quadro normativo dell'UE (ad esempio in materia di sicurezza alimentare, igiene alimentare, rintracciabilità, responsabilità, regime fiscale, ecc.) da parte di chi fornisce e di chi riceve le eccedenze alimentari;
- b) promuovere un'interpretazione comune delle norme dell'Unione applicabili alla redistribuzione delle eccedenze alimentari.

Vengono inoltre definiti ruoli e funzioni delle “organizzazioni donatrici” e delle “organizzazioni riceventi”:

- **Organizzazioni donatrici:** si tratta di operatori del settore alimentare che possono mettere a disposizione eccedenze di cibo provenienti da ogni fase della filiera alimentare (produzione primaria, lavorazione e produzione di generi alimentari, commercio al dettaglio e altri canali distributivi, settore dell'ospitalità e della ristorazione) (Comunicazione della Commissione *Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari 2017/C 361/01*);
- **Organizzazioni riceventi:** sono le organizzazioni che partecipano alla redistribuzione delle eccedenze alimentari e che possono essere classificate come organizzazioni di «front line» o di «back line» (alcune svolgono entrambe le funzioni). Le organizzazioni di «**back line**» recuperano il cibo donato dagli OSA per trasportarlo, stoccarlo e redistribuirlo a una rete di organizzazioni di beneficenza affiliate e qualificate, comprese associazioni caritative, ristoranti sociali, imprese sociali ecc. Le organizzazioni di «**front line**» ricevono le donazioni dalle organizzazioni di «back line» e/o direttamente dagli OSA e forniscono il cibo ai loro beneficiari sotto diverse forme (ad esempio pacchi di viveri, mense dei poveri, pasti serviti in ristoranti/bar sociali ecc.). Nel caso che queste organizzazioni si trovino nelle condizioni di dovere a loro volta redistribuire ad altre organizzazioni riceventi (front-line), in modo continuativo e non per redistribuzioni episodiche legate ad attività di recupero di alimenti (no allo spreco), esse si trasformano in organizzazioni di back -line. (Comunicazione della Commissione *Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari 2017/C 361/01*).

5. Quadro Normativo Nazionale e Regionale

Lo Stato italiano con la Legge n. 155 del 16 luglio 2003 “Disciplina della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale” (c.d. Legge del Buon Samaritano) equipara al consumatore finale le organizzazioni di volontariato che raccolgono e distribuiscono il cibo a persone indigenti.

A seguito dell'approvazione del Codice del terzo Settore, vengono ampliati i soggetti che possono raccogliere e distribuire alimenti. L'unico articolo della legge “del Buon Samaritano” viene pertanto così modificato *”Gli enti pubblici nonché gli enti privati costituiti per il perseguimento, senza scopo di lucro, di finalità civiche e solidaristiche e che, in attuazione del principio di sussidiarietà e in coerenza con i rispettivi statuti o atti costitutivi, promuovono e realizzano attività d'interesse generale anche mediante la produzione e lo scambio di beni e servizi di utilità sociale nonché attraverso forme di mutualità, compresi gli enti del Terzo settore di cui al decreto legislativo 3 luglio 2017, n. 117 (Codice del Terzo settore), che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari, di prodotti farmaceutici e di altri prodotti agli indigenti, sono equiparati, nei limiti del servizio prestato, ai consumatori finali, ai fini del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli stessi”*.

Alle organizzazioni che distribuiscono alimenti gratuitamente a persone indigenti con fini di solidarietà sociale, è consentito, quindi, recuperare prodotti alimentari, anche deperibili, rimasti invenduti nel circuito commerciale o non serviti dalla ristorazione per poi distribuirli ai soggetti bisognosi. Tali organizzazioni, tenuto conto della lettera u) dell'art. 5 del Codice del Terzo settore, (Decreto legislativo 3 luglio 2017, n. 117), devono dichiarare negli scopi statutari la seguente attività:

- beneficenza, sostegno a distanza, cessione gratuita di alimenti o prodotti di cui alla legge 19 agosto 2016, n. 166, e successive modificazioni, o erogazione di denaro, beni o servizi a sostegno di persone svantaggiate o di attività di interesse generale a norma del presente articolo.

Con l'approvazione della 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”, (c.d. Legge Gadda) il Parlamento italiano ha inteso rendere più organico e semplificato il quadro normativo, ampliando contestualmente le possibilità di donazione a più soggetti del terzo settore. La legge Gadda si pone i seguenti obiettivi:

- a) favorire il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale; destinandole, nel rispetto della sicurezza alimentare, all'utilizzo;
- a) contribuire alla limitazione degli impatti negativi sull'ambiente e sulle risorse naturali mediante misure volte a ridurre la quantità di rifiuti prodotti;
- b) contribuire al raggiungimento degli obiettivi generali stabiliti dal Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti dal Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, previsto dal programma stesso, nonché alla riduzione della quantità dei rifiuti biodegradabili avviati allo smaltimento in discarica;
- c) contribuire ad attività di ricerca, informazione e sensibilizzazione dei consumatori e delle istituzioni, in particolare ai giovani, relativamente alla limitazione degli sprechi e l'uso consapevole delle risorse.

Le misure introdotte in Legge di Bilancio 2018 consentono inoltre di estendere i benefici fiscali previsti dalla L. 166/2016 ad altri prodotti oltre al cibo ed ai farmaci, di fondamentale importanza per rispondere alle esigenze delle persone in condizione di disagio e povertà, come i prodotti destinati all'igiene e alla cura della persona e della casa, i presidi medico chirurgici e i prodotti farmaceutici, gli integratori alimentari, i biocidi, i prodotti di cartoleria e di cancelleria. Per quanto riguarda i farmaci, viene ampliata la platea dei donatori, includendo le farmacie, le parafarmacie, i grossisti e le aziende titolari di autorizzazioni all'immissione in commercio di farmaci.

In attuazione della Legge Gadda, nell'Aprile 2018 sono state approvate dal Ministero della Salute le "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti"

Tali linee di indirizzo hanno come obiettivo l'individuazione di criteri ed indicatori di valutazione delle procedure di riduzione allo spreco messe in atto dai soggetti gestori delle mense. Questo decalogo, in cui non sono presenti indicatori relativi alle mense sociali e di comunità, è stato articolato a seguito dell'approvazione del Decreto legislativo n.56 del 19 giugno 2017, cd. Decreto "correttivo" al Nuovo Codice degli Appalti, nel quale viene introdotto, all'art. 95, il comma 10 bis, che prevede, al fine di assicurare l'effettiva individuazione del miglior rapporto qualità/prezzo, la valorizzazione degli elementi qualitativi dell'offerta. Pertanto, tra i criteri di aggiudicazione mediante punteggio di qualità, potranno essere inserite azioni inerenti alla riduzione dello spreco alimentare.

La Regione Emilia-Romagna, con propria legge regionale del 06 luglio 2007, n. 12 "Promozione dell'attività di recupero e distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale", sulla tematica dello spreco alimentare, all'art 4, si è posta i seguenti obiettivi:

- a) ridurre le condizioni di bisogno e di disagio delle persone e delle famiglie legate a necessità di natura alimentare, favorendo una equa distribuzione delle risorse attraverso la raccolta e la distribuzione dei generi alimentari agli enti assistenziali;
- b) promuovere lo sviluppo e la diffusione della cultura di una corretta alimentazione prevenendo quindi le patologie correlate attraverso interventi e servizi formativi;
- c) creare modelli di partenariato attraverso la promozione di accordi di collaborazione tra le aziende del settore alimentare e gli enti assistenziali, al fine di favorire le cessioni di beni non commerciabili, ma ancora commestibili, nel rispetto della tutela dell'ambiente e contribuendo alla riduzione dei rifiuti.

6.Gli attori del processo della donazione

6.1. I Donatori

I Donatori sono in genere Operatori del Settore Alimentare (**OSA**) vale a dire imprese registrate ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento 852/2004 o riconosciute ai sensi dei Regolamenti 852-853/2004 e in quanto 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 inoltre garantire la rintracciabilità secondo quanto previsto dal Reg. CE 178/2002, art 18.

Tutti gli operatori che donano le proprie eccedenze alimentari devono prevedere corrette prassi operative, da inserire nel proprio autocontrollo, al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria degli alimenti, in conformità a quanto stabilito dalla normativa europea in ambito di sicurezza alimentare.

Compatibilmente alle dimensioni dell'impresa, gli operatori del settore alimentare dovranno inserire nel manuale di autocontrollo un'apposita procedura "sulla donazione delle eccedenze alimentari", diversamente documentata a seconda se l'impresa alimentare utilizza un sistema HACCP semplificato o meno. In Regione Emilia-Romagna, con deliberazione 1869/2008 dal titolo "Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare", si è dato modo ad alcuni operatori del settore alimentare di adottare un autocontrollo semplificato.

L'operatore del settore alimentare "donatore" dovrà indicare:

- a) l'elenco dei prodotti donabili,
- b) la modalità di verifica della qualità igienico sanitaria,
- c) l'identificazione in fase di stoccaggio,
- d) lo spazio utilizzato per conservarli,
- e) la modalità di conservazione,
- f) la frequenza e la modalità di ritiro da parte del donatario,
- g) la documentazione comprovante la cessione alle organizzazioni benefiche riceventi.

6.2 Le organizzazioni riceventi

I Soggetti del Terzo Settore devono adottare 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 idonee procedure e adeguate attrezzature, così come meglio specificato nell'Allegato 1 del presente documento.

Occorre **sottolineare che l'ambito di applicazione degli orientamenti dell'UE in materia di igiene alimentare e di informazione sui prodotti alimentari** esclude operazioni quali la manipolazione, la preparazione, il magazzinaggio e il servizio di prodotti alimentari da parte di privati a titolo occasionale durante manifestazioni quali ad esempio feste parrocchiali o scolastiche o fiere locali. Tali norme si applicano solo alle imprese o ad altri soggetti che svolgono attività continuative e organizzate nel tempo, anche con valenza pubblica e solidaristica.

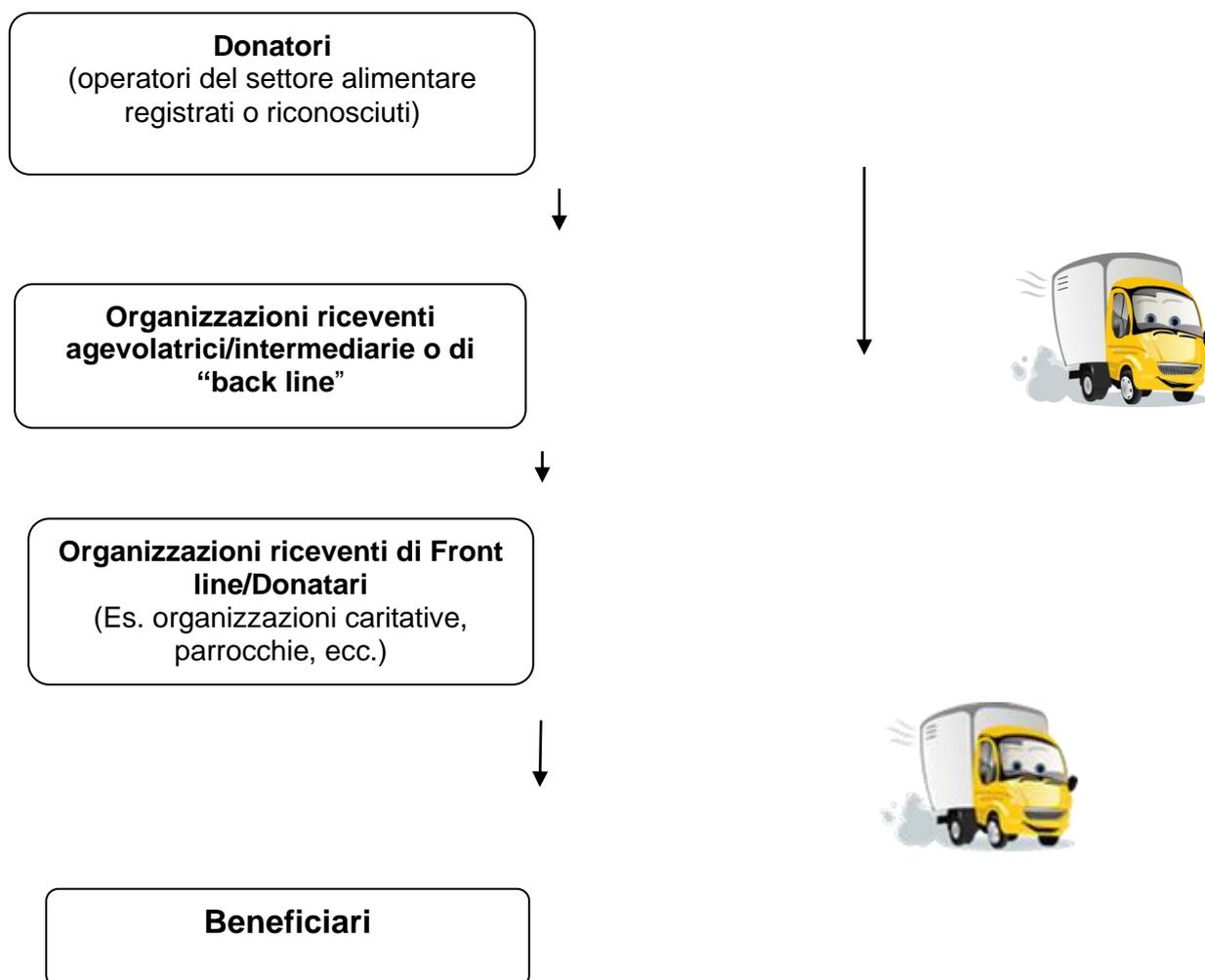
Nelle fasi della donazione e redistribuzione delle eccedenze alimentari, intervengono sempre più frequentemente «**Organizzazioni agevolatrici**», **denominate dalla Commissione europea di «back line»**, **le quali effettuano in maniera sistematica attività di preparazione, movimentazione, manipolazione, stoccaggio e/o distribuzione di prodotti alimentari.**

Queste organizzazioni sono pertanto operatori del settore alimentare e come tali, assoggettate agli obblighi previsti dalla normativa vigente.

Sono tenuti quindi a presentare:

- 1) apposita notifica ai fini della registrazione, come impresa del settore alimentare (art 6 Reg 852/2004), secondo le modalità specificate nella determinazione del dirigente del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica n. 8667/2018 "Approvazione modulo Notifica ai fini della registrazione e modificazioni alla precedente propria determinazione n. 14738/2013". Nel caso, ad esempio, che l'attività benefica preveda la gestione diretta di cucine e relativa somministrazione (mense), le Associazioni interessate devono essere registrate ai sensi del Regolamento CE 852/04 e garantire gli obblighi e i requisiti previsti dal Capo secondo del regolamento medesimo. I responsabili della gestione delle suddette mense, nelle quali vengono effettuate operazioni quali: raccolta, conservazione, trasporto, deposito, preparazione dei cibi, devono essere adeguatamente formati secondo quanto previsto dalla DGR 311/2019 "Aggiornamento, alla luce delle modifiche intervenute con L. R. n. 14/2018 alla L.R. n. 11/2003, delle linee guida contenute nella delibera n. 342/2004, relativamente ai criteri e alle modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli alimentaristi ". Gli stessi devono garantire, a ricaduta, una formazione interna, rivolta a tutti i volontari coinvolti, affinché il loro operato avvenga nel rispetto delle norme di igiene degli alimenti.
- 2) Istanza di riconoscimento come depositi frigoriferi (Sezione 0) o Stabilimenti di riconfezionamento (rewrapping-RW), secondo le modalità specificate nella determinazione del dirigente del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica n. 14738/2013 "Procedura per la registrazione e il riconoscimento della attività e degli stabilimenti del settore alimentare, dei mangimi, dei sottoprodotti di origine animale (SOA) e della riproduzione animale", qualora effettuino raccolta, lavorazione e conservazione di alimenti di origine animale quali ad esempio carni e/o prodotti della pesca freschi, refrigerati e non confezionati, e siano dotate di idonee strutture e attrezzature, per potere effettuare le operazioni di congelamento o riconfezionamento necessarie al fine della successiva distribuzione alle organizzazioni riceventi (front-line).

DIAGRAMMA DI FLUSSO DEL PROCESSO DI DONAZIONE



7. Caratteristiche dei prodotti donati

Ai fini delle donazioni alimentari possono essere presi in considerazione i seguenti tipi di alimenti:

- alimenti preimballati (preconfezionati) che recano indicazione della data di conservabilità;
- alimenti preimballati che non necessitano di tale data;
- alimenti non confezionati, che possono dovere essere confezionati o imballati prima della donazione, es. frutta e verdura fresca, carne fresca, pesce fresco, prodotti da forno, eccedenze alimentari provenienti da servizi di ristorazione collettiva e pubblica.

Non possono essere donati prodotti con la data di scadenza (da consumarsi entro il ...) superata, mentre possono essere utilizzati prodotti con termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro il ...) superato.

Pur essendo questi prodotti al di fuori del circuito di vendita, devono essere assicurate le informazioni previste dal Regolamento CE/1169/11, riportandole in etichetta o in documentazione di accompagnamento. Se gli alimenti sono stati donati a causa di errori intervenuti in fase di etichettatura, le informazioni corrette devono essere riportate nella documentazione esplicativa a corredo della partita di prodotto.

Nel caso dei prodotti confezionati è importante che non sia compromessa l'integrità della confezione.

I prodotti non confezionati (sfusi o preimballati su richiesta del consumatore), deperibili e non deperibili, possono essere donati purché siano in perfetto stato e alla idonea temperatura di conservazione, posti in contenitori o materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti e protetti dalle contaminazioni.

Se si tratta di prodotti sfusi altamente deperibili (es: carni fresche, pesce fresco) prima di essere consegnati possono essere congelati, utilizzando idonee procedure ed attrezzature, direttamente dal donatore o dall'organizzazione del Terzo Settore/Associazione di "back line" che distribuisce il prodotto ad altre organizzazioni.

In allegato 2 alle presenti linee guida si riporta la nota del Ministero della Salute di aprile 2021 "Misure straordinarie per la rideterminazione della shelf - life dei prodotti alimentari e congelamento carne fresca" che fornisce indicazioni utili per la rideterminazione della shelf life di alcuni prodotti alimentari)

Tali prodotti, freschi o congelati, dovranno essere adeguatamente etichettati nel rispetto della normativa vigente in materia.

Le eccedenze di ristorazione o comunque di cibo cotto, se non immediatamente somministrate, possono seguire due modalità di trattamento:

prima modalità relativa ai piatti freddi:

- sottoposte ad abbattimento della temperatura fino a -15°C presso l'OSA che dona e successivamente conservate a 4 gradi dal ricevente per essere utilizzate entro il giorno seguente
- oppure mantenute a -15°C dal ricevente e consumate entro 7 giorni con riattivazione se necessario

seconda modalità relativa a piatti caldi:

- arrivo del pasto caldo che viene abbattuto dall'OSA ricevente:

In presenza di abbattitore:

- impostare le tempistiche a seconda dell'attrezzatura e del peso dell'alimento, una volta terminato il ciclo inserire in cella frigorifero (+4C°) o freezer (-15C°)

In assenza di abbattitore

- abbassare la temperatura a +4C° entro 2 ore (mettere i contenitori in acqua fredda/ghiaccio) poi disporre in cella frigo (+4C°) o freezer (-15C°):
 - se conservati a +4C° consumare entro il giorno successivo
 - se conservati a -15 C° consumare entro 7 gg

Mantenimento a caldo (60C°)

Mantenere a caldo e consumare nel più breve tempo possibile

Le indicazioni tecniche specifiche per l'accettazione e la conseguente gestione degli alimenti donati indirizzate alle organizzazioni benefiche che ricevono le donazioni sono riportate in Allegato 1.

La tipologia del mezzo di trasporto utilizzato deve esse adeguata alla natura dei prodotti, per cui è necessaria una particolare attenzione qualora vengano ritirati prodotti freschi, congelati o surgelati. Il rispetto rigoroso della catena del freddo è condizione essenziale per il loro corretto mantenimento.

Per ulteriori approfondimenti si rimanda al "Manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative" redatto dalla Caritas Italiana e dalla Fondazione Banco alimentare O.N.L.U.S. e alla nota del Ministero della Salute (Allegato 2).

8. Le attività di competenza dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e dei Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Sanità pubblica delle AUSL.

Le Autorità competenti per l'esecuzione dei controlli ufficiali nella sicurezza alimentare sono state definite dal decreto legislativo 27/2021, che adegua la normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625, su tre livelli: centrale (Ministero della Salute) Regionale (per la Regione Emilia-Romagna, l'Area di Sanità veterinaria e Igiene degli alimenti del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica) e locale (Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Sanità Pubblica delle Aziende USL regionali). Le Autorità Competenti locali eseguono i controlli ufficiali presso tutti gli operatori del settore alimentare, compresi quelli che ridistribuiscono alimenti per fini di donazione alimentare, secondo i criteri previsti dal Piano regionale integrato.

Nell'esecuzione dei controlli ufficiali programmati, oltre a promuovere il miglioramento delle caratteristiche strutturali e gestionali delle attività, devono verificare, con un approccio collaborativo con gli operatori "donatori" coinvolti, la gestione in sicurezza della redistribuzione delle eccedenze alimentari per il consumo umano.

Il Decreto Legislativo 32/2021, emanato in attuazione del Regolamento (UE) 2017 /625, in riferimento alle modalità di finanziamento dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali, all'articolo 1, punto 6, stabilisce che:

"le tariffe di cui al presente decreto non si applicano:

- a) agli Enti del Terzo settore di cui al Decreto legislativo 3 luglio 2017, n 117;*
- b) alle associazioni di volontariato iscritte nel registro regionale della Protezione Civile di cui al decreto legislativo 2 gennaio 2018, n.1. "*

Oltre all'attività di controllo, che è contenuta nel Piano regionale Integrato, l'altro strumento a cui gli operatori del Dipartimento di sanità pubblica devono fare riferimento è il Piano Regionale della Prevenzione, che prevede, fra le altre, diverse azioni di supporto e promozione nei confronti degli OSA donatori e delle organizzazioni benefiche donatarie relativamente al tema della riduzione degli sprechi alimentari. Tali azioni prevedono in particolare:

- a) supporto tecnico-scientifico, mediante la predisposizione di materiale informativo utile agli operatori per una adeguata gestione dei prodotti alimentari donati;
- b) promozione gratuita di attività formativa e di aggiornamento al personale volontario addetto all'utilizzo, somministrazione e distribuzione degli alimenti donati;
- c) promozione di attività formativa finalizzata a sensibilizzare gli operatori sulla qualità nutrizionale dei pasti offerti;
- d) promozione, con il coinvolgimento delle Associazioni dei Consumatori, di informazioni relative alla lotta allo spreco in ambito locale e iniziative rivolte al consumatore sul corretto utilizzo degli alimenti e sulla lotta allo spreco in ambito domestico.

ALLEGATI

1. Allegato 1: Le fasi del processo di donazione: “buone pratiche” per le organizzazioni riceventi le donazioni
2. Allegato 2: Nota del Ministero della Salute, aprile 2021 “Misure straordinarie per la rideterminazione della shelf- life dei prodotti alimentari e congelamento carne fresca

BIBLIOGRAFIA

- Comunicazione della Commissione del 16.10.2017 “Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari”;
- Comunicazione della Commissione Europea che fornisce orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari. Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea 12 Giugno 2020;
- Recupero raccolta e redistribuzione di cibo ai fini della solidarietà sociale. Manuale per corrette prassi organizzative. Per le organizzazioni caritative. A cura di Caritas Italiana e Fondazione Banco Alimentare Onlus
<https://www.caritas.it/caritasitaliana/allegati/6258/ManualeCaritasBancoAlimentare.pdf>;
- Manuale di buone prassi operative per la gestione del recupero delle eccedenze alimentari Regione Veneto ULSS9;
- Istruzioni operative n. 97, aventi oggetto: Regolamento (UE) n. 223/2014. Fondo di aiuti europei agli indigenti (FEAD). Programma Operativo per la fornitura di prodotti alimentari e/o assistenza materiale di base (PO I FEAD) - Misura 1 “Povertà alimentare”. Domanda di adesione al Programma di distribuzione di aiuti alimentari destinati alle persone in condizione di indigenza e definizione delle modalità di gestione e monitoraggio delle attività inerenti alla distribuzione degli aiuti e alle misure di accompagnamento (in applicazione dei Decreti Direttoriali n. 502 del 24/10/2018, n. 15 del 13/02/2019 e n. 116 del 12/05/2020).