

## Legge anti-spreco: a che punto siamo?

È passato più di un anno da quando la Francia ha emanato la legge contro lo spreco alimentare. L'obiettivo è di ridurre le elevate quantità (si stima più di 7 milioni di tonnellate di cibo) che ogni anno sono destinate ad essere buttate nel cestino. I destinatari di questa norma sono, fondamentalmente, i grandi supermercati con dimensioni di almeno 400 metri quadri. L'aspetto saliente di questa legge è dato dalle sanzioni a cui si può andare incontro: se essi non stipulano accordi con le organizzazioni no profit, rischiano multe fino a 75 mila euro o due anni di reclusione. In sintesi tale norma prevede la stipula di convenzioni con organizzazioni no profit, per donare tutti quei prodotti alimentari prossimi alla scadenza o invenduti. Mentre, i prodotti che non possono essere più consumati (non più commestibili o deteriorati), dovranno essere impiegati per un utilizzo non alimentare come compostaggio agricolo o un utilizzo a fini energetici.

**Ma la situazione attuale qual è?** Sono tanti i limiti che questa legge sta incontrando lungo il proprio cammino, dai costi eccessivi a carico dei supermercati e associazioni no profit, alle scarsità di servizi e strutture. Secondo **GDOnews** – *“da un recente studio, nel dipartimento dell'Isère appena il 24% degli scarti alimentari totali finisce poi effettivamente alle organizzazioni benefiche. Inoltre, un rapporto della Corte dei Conti europea ha evidenziato come la legislazione francese sarebbe in realtà facilmente eludibile, nonché poco minuziosa nello stabilire il suo perimetro d'azione. Tanto che se un supermercato ridistribuisce appena l'1% delle sue eccedenze, potrebbe addirittura già essere in regola. Aumenta lo spreco in Europa in ogni caso, un merito indiscutibile della legge è sicuramente quello di aver contribuito a sensibilizzare i consumatori, spingendoli verso comportamenti più virtuosi. Intanto, durante lo scorso anno nel vecchio continente circa 88 milioni di tonnellate di prodotti alimentari sono finiti in discarica. Senza interventi radicali, si prevede che entro il 2020 l'Europa butterà via almeno 120 milioni di tonnellate di cibo riutilizzabile”*.

**E la situazione italiana?** Anche l'Italia ha fatto passi avanti in materia di sprechi alimentari con la legge 166/2016, entrata in vigore il 14/09/2016. A differenza di quella francese che si basa sulla penalizzazione, il provvedimento italiano si concentra sugli incentivi. Con tale norma, vengono specificati chi sono gli operatori del settore alimentare, i soggetti donatori, cosa si intende per eccedenza alimentare, cosa si intende per termine minimo di conservazione e data di scadenza del prodotto, i requisiti che devono avere i prodotti alimentari per essere ceduti sempre nel rispetto delle norme igienico-sanitarie. I punti fondamentali, a cui fa riferimento tale norma, sono:

- Favorire il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale, destinandole in via prioritaria all'utilizzo umano;
- favorire il recupero e la donazione di prodotti farmaceutici e di altri prodotti a fini di solidarietà sociale;
- contribuire alla limitazione degli impatti negativi sull'ambiente e sulle risorse naturali, mediante azioni volte a ridurre la produzione di rifiuti e a promuovere il riuso e il riciclo, al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti;
- contribuire al raggiungimento degli obiettivi generali stabiliti dal Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti, adottato ai sensi dell'articolo 180, comma 1-bis, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, e dal Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare previsto dal medesimo Programma, nonché alla riduzione della quantità dei rifiuti biodegradabili avviati allo smaltimento in discarica;
- contribuire ad attività di ricerca, informazione e sensibilizzazione dei consumatori e delle istituzioni sulle materie oggetto della presente legge, con particolare riferimento alle giovani generazioni.