



Artigiani
Imprenditori
d'Italia



CASARTIGIANI

XIX Legislatura

**9° Commissione Industria, commercio, turismo, agricoltura e
produzione agroalimentare**

Senato della Repubblica

Memoria Audizione

Disegni di legge in materia di riduzione dello spreco alimentare

AS 972, AS 1145, AS 1167

Martedì 29 ottobre 2024

Premessa

La riduzione dello spreco alimentare, dalla catena di produzione alla trasformazione industriale, sino alla fase di distribuzione e consumo, rappresenta una delle più importanti sfide che abbiamo di fronte, specie se rapportata alle criticità dell'attuale contesto socio-economico della popolazione ed alla concomitante necessità di implementare la solidarietà sociale e la sostenibilità ambientale.

Nel 2022 sono stati generati 59,2 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari in Europa, una media di circa 132 kg di rifiuti alimentari per abitante nell'UE¹

Le famiglie hanno prodotto il 54% di questi rifiuti alimentari, mentre il restante 46% è costituito da rifiuti generati lungo la filiera agroalimentare (produzione primaria, trasformazione, commercio al dettaglio e distribuzione e ristorazione).

Nel nostro Paese è stato generato spreco alimentare pari a 8,2 milioni di tonnellate nel 2022 ed il 72% – pari a 6 milioni di tonnellate – è riconducibile alle famiglie italiane. È la percentuale più alta in Europa.

In Germania lo spreco alimentare riconducibile alle famiglie è pari al 58,3%, in Francia al 41,7% e in Spagna al 33,7%. In Italia, gli altri settori della filiera sono quindi responsabili solo del 28%.

E proprio in questi settori esistono già strategie concrete di riduzione dello spreco alimentare: ad esempio, utilizzo di parti scartate come sottoprodotti e buone pratiche sono oggi diffuse anche nei più piccoli laboratori artigianali, come i panifici, che a fine giornata attuano una scontistica sull'invenduto oppure preparano delle apposite *bag*, vendute anche tramite app.

Il Fondo per la sperimentazione del reddito alimentare, istituito dalla legge 197/2022, rappresenta un'importante misura di contrasto allo spreco e alla povertà alimentare. Soggetti in condizioni di povertà assoluta possono prenotare, tramite app, pacchi di prodotti alimentari realizzati con l'invenduto della distribuzione alimentare e ritirarli presso un centro di distribuzione oppure riceverli presso il proprio domicilio.

Concordiamo sulla necessità di fare sforzi ulteriori e di più ampia portata, perché l'elevata percentuale di spreco in capo alle famiglie italiane, come emerso dall'analisi dei dati Eurostat suesposti, si potrebbe spiegare con errati comportamenti di acquisto alla base (acquisto di cibo oltre il necessario per paura di non averne a sufficienza, calcolo errato del cibo che potrebbe servire, acquisti impulsivi), e ancora potrebbe essere dovuta a una disattenzione

¹ Eurostat, 2024

rispetto alla disponibilità di cibo oltre che a una mancanza di cultura del valore del cibo e della sua corretta conservazione.

Evidenze scientifiche hanno messo in luce come gli sprechi alimentari generano gravi squilibri di ordine ambientale, sociale, economico, oltre che nutrizionale, mentre un consumo di alimenti aderente alle raccomandazioni consente non solo di generare meno sprechi ma anche di essere più sani. Allo stesso modo, la ristorazione scolastica rappresenta il primo potente strumento per la promozione di un modello di alimentazione basato sulla dieta mediterranea e su approvvigionamenti da filiere territoriali, in grado di invertire il consumo sempre più diffuso, soprattutto tra i più giovani, di alimenti ultraprocescati.

Per queste ragioni, i progetti di riduzione dello spreco alimentare dovrebbero altresì prevedere, a nostro avviso, azioni di informazione e sensibilizzazione ad una corretta alimentazione e pianificazione altrettanto corretta degli acquisti rivolte proprio ai consumatori.

A tal proposito, riteniamo meritevole quanto prevede un emendamento presentato al Ddl Concorrenza (29.030. Giovine, Zucconi), attualmente all'esame della Camera, che intende inserire un tetto massimo alle commissioni per i buoni pasto pari al 5% a carico degli esercenti. Una misura che consentirebbe una maggiore diffusione di questi strumenti presso tutti quei negozi di prossimità che operano nel commercio al dettaglio di alimenti e bevande, sempre più stretti dalla concorrenza della grande distribuzione. Le commissioni, oggi, possono arrivare fino al 20% e, quindi, tale decurtazione consentirebbe ai consumatori di effettuare piccole spese anche durante la settimana, consentendo loro di controllare meglio gli acquisti. Inoltre, rappresenterebbe un incentivo concreto volto a garantire la continuazione di queste stesse attività così capillarmente diffuse sul nostro territorio. In tal senso, auspichiamo, infine, l'implementazione di ulteriori misure volte ad incentivare gli acquisti presso i negozi di prossimità che sempre più rappresentano uno dei canali principali per la distribuzione di prodotti del territorio.

Osservazioni di merito

Confartigianato, CNA e Casartigiani apprezzano quanto dispone il Ddl A.S. 1145 laddove prevede che il Fondo per la sperimentazione del reddito alimentare sia destinato a finanziare progetti di riduzione dello spreco di cibo realizzati dai Comuni, anche in collaborazione con gli enti del Terzo settore con il coinvolgimento delle scuole e degli operatori della ristorazione e degli esercizi abilitati alla somministrazione di alimenti e bevande. Come associazioni di categoria ci rendiamo disponibili, quindi, a dare il nostro contributo anche sottoscrivendo protocolli specifici proprio con gli enti del Terzo settore per rafforzare e ottimizzare la raccolta delle eccedenze presso i diversi operatori del settore alimentare che operano nella piccola

distribuzione e del commercio al dettaglio. Il comparto della distribuzione e del commercio al dettaglio è responsabile, nel nostro Paese, del 7,6% dello spreco alimentare nel complesso prodotto.

Occorre promuovere una cultura scientifica e civile, orientata ai principi della sostenibilità e solidarietà, al fine di incoraggiare i comportamenti più virtuosi affinché l'obiettivo della donazione alimentare (cessione di beni a titolo gratuito), sia ancor più incentivato, sostenuto e perseguito lungo tutta la filiera agroalimentare.

In questa direzione vanno le modifiche introdotte con il Ddl A.S. 1167 alla legge 19 agosto 2016, n. 166, cd. Legge Gadda, che intervengono all'articolo 1 per integrare le finalità e l'oggetto della stessa legge, stabilendo la necessità di ridurre gli sprechi per ciascuna delle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di medicinali, prodotti alimentari, farmaceutici e di altri prodotti, attraverso la definizione di specifici obiettivi da raggiungere entro il 2025 e il 2030.

Per questo, è condivisibile l'intento di ampliare le finalità della norma in linea con l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, il cui scopo è proprio il dimezzamento dello spreco alimentare globale a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori nonché la riduzione delle perdite di cibo lungo tutta la filiera.

Sono valutate positivamente, altresì, le modifiche di cui agli articoli 5 e 6 del disegno di legge 1167, poiché vanno nella direzione di incentivare fiscalmente le imprese ad effettuare le donazioni alimentari. Incidendo sul regime TARI si introduce, così, l'obbligo per le amministrazioni comunali di applicare una riduzione pari ad almeno il 15% della tariffa in favore delle attività commerciali che effettuano donazioni alimentari rispetto ad una facoltà, finora prevista, di applicare tale riduzione. Positiva anche la previsione di un credito d'imposta sull'IRES fino al 40% del valore contabile del cibo donato.

Esprimiamo perplessità, invece, in relazione all'articolo 3 del ddl 1167. Prevedere una sanzione per gli operatori che non si dotino di contenitori riutilizzabili, realizzati in materiale

riciclabile, per l'asporto potrebbe essere disincentivante e rischierebbe di scoraggiare la pratica dell'asporto del cibo non consumato che, nella maggior parte dei casi, avviene su invito e promozione degli operatori rispetto ad una più generale resistenza da parte dei consumatori a osservare tale pratica. A tal proposito, ricordiamo che lo scorso mese di aprile 2024) il Parlamento europeo ha dato il via libera a nuove misure sugli imballaggi per renderli più sostenibili e ridurre i rifiuti nell'UE. Ad oggi si è ancora in attesa dell'adozione formale da parte del Consiglio UE e della pubblicazione in Gazzetta. Ci preme in questa sede rammentare che tali misure prevedono che i distributori finali di bevande e alimenti da

asporto dovranno entro il 2030 dare ai consumatori la possibilità di utilizzare i loro contenitori e adoperarsi per offrire il 10% dei prodotti in un formato di imballaggio riutilizzabile.

Infine, Confartigianato, CNA e Casartigiani valutano positivamente la modifica all'art. 2 introdotta dal Ddl A.S. 972 che prevede l'istituzione di un logo per la pratica dell'asporto del cibo non consumato di cui potranno avvalersi, su base volontaria, i ristoratori e gli altri esercizi abilitati all'attività di somministrazione di cibi e bevande, al fine di promuovere l'asporto del cibo non consumato. La creazione di un logo, infatti, può facilitare la pratica dell'asporto del cibo non consumato, ancora poco diffusa nel nostro Paese.

Nei mesi scorsi, insieme alle altre associazioni di categoria, abbiamo aderito attraverso la sottoscrizione di un protocollo, all'iniziativa "Aggiungi un posto a tavola che c'è un bambino in più", volta a favorire l'accesso delle famiglie alla ristorazione nonché promuovere la crescita della cultura alimentare, l'informazione e l'adozione di corretti comportamenti alimentari. Tra i contenuti del protocollo spicca, tra l'altro, la possibilità per i ristoratori di prevedere un menù dedicato ai bambini, mezze porzioni e la presenza di preparazioni con prodotti stagionali e del territorio.