

RECUPERO, RACCOLTA E DISTRIBUZIONE DI CIBO AI FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative

presentazione – Roma, 2 marzo 2016

Intervento di Marco Lucchini, Direttore Generale Fondazione Banco Alimentare Onlus

Buongiorno a tutti i presenti e vi ringrazio per essere qui oggi.

Il Ministro Lorenzin, nel dicembre 2013, ci chiese di lavorare per trovare nuovi strumenti al fine di recuperare più alimenti, nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti, in particolare in applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004. Inoltre, lo scorso 2 dicembre la Commissione europea presentando il Pacchetto sull'economia circolare ha ribadito che: *“i rifiuti alimentari rappresentano un problema per l'Europa: si stima che nell'UE si sprechino circa 100 milioni di tonnellate di alimenti l'anno. Gli alimenti sono persi o sprecati lungo l'intera catena di approvvigionamento alimentare: nell'azienda agricola, durante la trasformazione e la lavorazione, nei negozi, nei ristoranti e in ambito domestico. Oltre ai relativi impatti economici e ambientali, i rifiuti alimentari presentano anche un importante aspetto sociale: **si dovrebbe agevolare la donazione delle eccedenze, affinché chi ne ha maggiormente bisogno possa ricevere alimenti sicuri e idonei al consumo**”*.¹

Il Manuale per le corrette prassi operative per le organizzazioni caritative, ha ottenuto la validazione da parte del Ministero della Salute, quindi possiamo dire che abbiamo mantenuto l'impegno preso con il Ministro Lorenzin. Questo grazie anche al prezioso contributo dei suoi collaboratori che in questi anni ci hanno accompagnato: il Dott. Borrello, il Dott. Marabelli, il Dott. Ruocco insieme ai loro staff.

Un grazie anche agli operatori della filiera agroalimentare, quali: **ANGEM** Associazione Nazionale delle Aziende di Ristorazione Collettiva e Servizi Vari, **ANCC**/Associazione Nazionale Cooperative Consumatori Coop, **ANCD**/Associazione Nazionale Cooperative fra Dettaglianti **CONAD**, **Federalimentare**, **Federdistribuzione**, **FIPE** Federazione Italiana Pubblici Esercizi e **Qui Foundation**.

Importante è anche stato il contributo delle principali Organizzazioni Caritative che si occupano di recupero e redistribuzione di cibo ai fini di solidarietà sociale nel nostro paese: **Banco Alimentare Roma**, **Banco delle Opere di Carità**, **Comunità di Sant'Egidio**, **Croce Rossa Italiana**, **Federazione Nazionale Società San Vincenzo De Paoli**, **Pane Quotidiano** e **Sempre Insieme per la Pace**.

Infine grazie anche ai docenti Pier Sandro Cocconcelli e Claudia Maria Balzaretti e ai loro assistenti.

L'annuncio della presentazione del “Manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative” ha suscitato grande attesa sia nel mondo non profit, sia nella filiera agroalimentare che nelle autorità che presidiano il controllo igienico sanitario degli alimenti. Per questo motivo occorre dire subito qual è **l'obiettivo del Manuale: il recupero degli alimenti in sicurezza e il conseguente incentivo alle donazioni**.

Perché possiamo fare questa affermazione?

L'ultima ricerca del Politecnico di Milano “**Surplus Food Management Against Food Waste**”, presentata ad Expo Milano 2015 nell'ottobre scorso, ha fatto anche emergere che **tra i donatori c'è ancora il timore di una scarsa tracciabilità e poca capacità di gestire in sicurezza il prodotto donato alle Organizzazioni Caritative**.

La passione e la cura con cui operano le Organizzazioni Caritative spesso non è sempre sufficiente garanzia per i donatori. Il buon senso del padre di famiglia, che è sempre opportuno avere, spesso non riesce a comunicare l'efficacia dell'azione svolta dalle Organizzazioni Caritative.

¹ Commissione europea, [Scheda informativa – Pacchetto sull'economia circolare: domande e risposte](#), 2 dicembre 2015.

Il manuale aiuterà a fugare in modo più trasparente e condiviso questi timori da parte dei potenziali donatori.

Accadrà non per magia o imposizione ma **attraverso l'impegno nell'applicare le "corrette prassi" previste dal Manuale redatto appositamente per "il sistema di recupero e distribuzione ai fini di solidarietà sociale"**. Sottolineo che questo **manuale è stato pensato, costruito, valutato per le Organizzazioni Caritative, tenendo conto delle loro specificità. Non è un di cui o una rivisitazione di altri manuali.**

Quali sono le specificità rilevate che possono identificare i soggetti del "Sistema di Recupero" prima citato:

1. La gratuità dell'attività svolta che ne contraddistingue lo scopo sociale.
2. Le limitate disponibilità economiche.
3. La limitata possibilità di "selezione" dei fornitori.
4. L'ampia gamma di alimenti trattati e considerati eccedenza o comunque non più commerciabili per ragioni di mercato.
5. L'elevato numero e turnover di personale volontario coinvolto nelle fasi di processo, con estrazioni professionali diversificate.
6. La differente frequenza della distribuzione dell'eccedenza agli assistiti da un'organizzazione all'altra
7. La necessità di una gestione molto flessibile, dovuta alla non prevedibilità dell'offerta e alla grande varietà degli alimenti recuperati e distribuiti.
8. Gli alimenti siano destinati a persone indigenti.

Due esempi concreti.

Tra le specificità troviamo alimenti non più commerciabili e la destinazione a persone indigenti. Questo vuol dire la possibilità **di recuperare anche alimenti non adeguatamente "etichettati", purché accompagnati da un documento contenente le indicazioni obbligatorie rilasciate dal produttore.**

L'altro esempio è il pane. Il pane non venduto, quindi eccedente, può essere recuperato da sempre. Il Manuale aiuta le Organizzazioni Caritative nei criteri di gestione, quindi si può congelare, essiccare, trasformare, ecc.

Sempre la ricerca del Politecnico ha rilevato **l'incremento del 10% di alimenti recuperati**, negli ultimi 4 anni, **grazie al miglioramento dei processi di gestione, raggiungendo così un totale di 500.000 tonnellate.**

Fino ad ora l'incertezza ci ha fatto (tutti compresi) donare, recuperare e ridistribuire solo prodotti estremamente sicuri. Questo è confermato nella ricerca del Politecnico di Milano quando riporta che per il 50% il fattore tempo ("sell by date") è motivo di eccedenza. Diciamolo con molta chiarezza: **IL TMC NON È IL GIORNO DELL'ESECUZIONE DELLA PENA CAPITALE DI UN CIBO** ma un "segnale di attenzione" indicato dal produttore rispetto alle qualità organolettiche del prodotto e non rispetto al rischio per la salute della persona.

Il Manuale, meglio il suo utilizzo, permetterà di rendere più autonomi le organizzazioni del "terzo settore", nella valutazione del rischio delle proprie attività, cioè recuperare e ridistribuire cibo. Autonomi non nel senso di isolati ma più coscienti e competenti nel prendere le decisioni corrette, responsabili del proprio agire in rapporto con gli interlocutori.

Il Manuale aiuterà a recuperare più cibo, perché più competenti e la formazione dei nostri volontari e addetti sarà il pilastro fondamentale del successo di questo Manuale, ci farà superare le colonne d'Ercole del recupero di alimenti.

Il Manuale faciliterà il dialogo tra tutti i soggetti, permetterà di trovare nuove modalità per recuperare gli alimenti, tutto ciò porterà innovazione.

Da oggi anche le Organizzazioni Caritative sono parte della filiera agroalimentare perché rappresentano, a pieno titolo, l'ultimo anello: quello del "sistema del Recupero". A conferma di ciò, ad esempio, è la presenza della Fondazione Banco Alimentare Onlus nel Comitato Nazionale Sicurezza Alimentare del Ministero della Salute, insieme ai produttori, distributori, ristoratori e associazioni consumatori al fine di portare il proprio contributo rispetto alla sua tipicità di soggetto del "Sistema di Recupero".

Per tutto quanto detto, ci sentiamo sicuri di affermare che l'applicazione del Manuale, **nel medio periodo, porterà a recuperare almeno altre 30.000 tonnellate, su un totale stimato di circa 1.000.000 di tonnellate eccedenti, nelle due macro-categorie ad alto e medio livello di attenzione ossia i così detti alimenti deperibili. Alimenti di ottima qualità e recuperati dalle Organizzazioni Caritative con processi di sicurezza condivisi con i donatori e le autorità di controllo.** A queste eccedenze alimentari si aggiungeranno sicuramente anche maggiori tonnellate di prodotti della macro-categoria a basso livello di attenzione, ovvero i prodotti non deperibili, prodotti con caratteristiche di stabilità termica e i prodotti provenienti dal settore primario (ortofrutta etc.)

Prima di concludere il mio intervento permettetemi di mostrarvi questa tabella (fonte: BiobyDeloitte, *European Economic and Social Committee, Comparative Study on EU Member States' legislation and practices on food donation*, giugno 2014).

Paese	Responsabilità civile	Igiene e sicurezza alimentare	Recupero IVA per donazione	Credito d'imposta	Deduzioni e detrazioni fiscali
Belgio			✓		
Danimarca		✓			✓
Francia			✓	✓	
Germania			✓		✓
Grecia			✓		✓
Italia	✓ <i>Legge del Buon Samaritano</i>	✗	✓		✓
Polonia		✓	✓		✓
Portogallo			✓		✓
Regno Unito			✓		
Spagna				✓	
Svezia					
Ungheria			✓		✓

Mi sembra palese che l'Italia non sia posizionata all'ultimo posto come quadro normativo rispetto alla lotta allo spreco alimentare. Inoltre proprio in questi giorni si sta discutendo il testo di una proposta di legge, nota come proposta Gadda, che, non solo renderà più organico l'attuale quadro normativo, ma lo semplificherà, lo aggiornerà e lo amplierà a più soggetti "del terzo settore". Un'altra tappa concreta nella lotta contro lo spreco, anche in questo caso si è arrivati ad un disegno di legge condiviso, scritto coinvolgendo tutti gli attori implicati nei processi di donazione, recupero e distribuzione di alimenti e per questa ragione mi auguro che venga approvato in tempi brevi. Inoltre nella Legge di stabilità 2016, approvata il 28 Dicembre 2015 c'è un articolo che rappresenta un fondamentale passo in avanti per tutti gli operatori della filiera agroalimentare e per le Organizzazioni, di cui al DPR 633/72, che ogni giorno si impegnano a recuperare eccedenze alimentari ai fini di beneficenza.

L'art. 1 al comma 396 disciplina, infatti, che la comunicazione preventiva alle autorità competenti, prima obbligatoria per poter cedere gratuitamente alimenti, ora non lo è più nel caso in cui:

- Gli alimenti ceduti siano facilmente deperibili (es. alimenti vicini alla data di scadenza, prodotti cotti di gastronomia, ecc.)
- Gli alimenti ceduti abbiano un valore inferiore o pari a 15.000 Euro e non più 5.147,00 euro.

In questi 20 anni ogni tappa di questo percorso normativo italiano ha permesso di aumentare la consapevolezza che non solo era giusto non sprecare ma che era possibile intervenire e di conseguenza ha generato azioni positive nella lotta allo spreco. Pensate che nel 1997, solo come Fondazione Banco Alimentare ONLUS, recuperavamo poco più di 3.000 tonnellate di alimenti e oggi superiamo le 30.000 tonnellate.

Abbiamo camminato lenti ma abbiamo percorso questo cammino insieme alle strutture caritative, alle aziende della filiera agroalimentare, alle istituzioni.

Il Manuale non è un punto di arrivo, né un punto di partenza, è una tappa che porta una nuova sfida, per innovare e migliorare il desiderio concreto di tutti qua presenti e non, di aiutare i più poveri nel nostro Paese.

Grazie.