



Università degli Studi "*Mediterranea*" di Reggio Calabria

LA DISCIPLINA AMBIENTALE NELLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

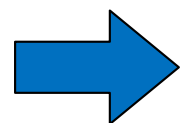
Matteo Benozzo

Università di Macerata

AMBIENTE, AGRICOLTURA, INQUINAMENTO

«La terra... è la nostra madre primigenia, e in quanto tale ci nutre; proprio perché è nostra madre, tuttavia, non dobbiamo, per trarre da lei il nutrimento che ci occorre, sfruttarla al punto da renderla incapace di continuare a mantenerci»

(L. Costato, 2012)



l'*equilibrio ecologico* è l'aspetto principale

le *componenti ambientali* (suolo, acqua ed aria) non sono esterne, ma elementi interni all'azienda

AMBIENTE, AGRICOLTURA, INQUINAMENTO

l'interesse a massimizzare i profitti della attività, trova punti di *convergenza nell'interesse della collettività* ad un ambiente sano lì ove l'abuso delle risorse naturali può annullare il vantaggio di produzione a danno dell'impresa

(E. Rook Basile, 1995)

in tali aziende la compatibilità ambientale non è un elemento solo esterno, vincolo eteroimposto o limite di movimento, ma *modo d'essere intrinseco* del suo sviluppo

(F. Albisinni, 2002)

AMBIENTE, AGRICOLTURA, INQUINAMENTO

l'attività primaria produce

- *esternalità negative*: fonte di inquinamento per terreni, acque e habitat naturali
- *esternalità positive*: fonte di cura e tutela per la rigenerazione biologica

 duplice posizione nella tutela dell'ambiente

- *destinataria passiva di tutele*
(come origine e causa e fonte di inquinamento)
- *destinataria attiva di tutele*
(come stimolo, sollecitazione e sostegno)

AMBIENTE, AGRICOLTURA, INQUINAMENTO

DESTINATARIA PASSIVA

di prescrizioni, divieti, controlli e sanzioni, nonché previsioni risarcitorie e ripristinatorie per pregiudizi ecologici ex d.lgs. 152/2006

DESTINATARIA ATTIVA

di salvaguardia di territori ed equilibri ambientali, strumento di possibile attuazione di politiche di ricostruzione di componenti ambientali impattate

AMBIENTE, AGRICOLTURA, INQUINAMENTO

E' per il contesto di questo *duplice ruolo* attivo e passivo e per la *collocazione territoriale* stabile che l'attività primaria risente degli squilibri ecologici e può operarvi per recuperarli

(A. Germanò, 2022)

L'attività primaria "utilizzata" con determinate modalità, garantisce tutela, conservazione e sviluppo armonioso degli habitat naturali con riparazione di ecosistemi, dove *l'ambiente* è intrinseco ad essa, una *componente interna*

(M. D'Addezio, 1996)

AMBIENTE, AGRICOLTURA, INQUINAMENTO

LA TUTELA DELL'AMBIENTE

PRIMA: giudizio preventivo negativo e critico della produzione, come *disvalore* da contenere, controllare o limitare, con sopportazione dei costi di disinquinamento in una logica punitiva che equipara possesso delle risorse e *culpa in re ipsa* delle imprese

 responsabilità sociale d'impresa come *obbligo di farsi carico dei costi di disinquinamento*

ORA: responsabilità sociale d'impresa come *impegno a contribuire al disinquinamento* e alla tutela

AMBIENTE, AGRICOLTURA, INQUINAMENTO

AMBIENTE E COMMERCIO DI ALIMENTI

effetto diretto solo nella gestione dei *residui* di commercio o consumo delle derrate alimentari

 profili di economia circolare

L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

LO SPRECO ALIMENTARE

FAO

ogni anno lo spreco di cibo per consumo umano è pari 1/3 della produzione (1,3mld tonnellate)

=

quantità in grado di sfamare per un anno metà dell'attuale popolazione (3,5mld di persone)

Waste Watcher

nel 2020 spreco alimentare domestico in Italia è pari a €6,4mld e €10mld di filiera incluse perdite in campo e spreco in commercio e distribuzione

L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

LO SPRECO ALIMENTARE

lungo l'intera filiera alimentare:

- nell'azienda agricola
- nella trasformazione e nella lavorazione
- nei negozi, nei ristoranti e a casa

Spreco domestico

- Diari su campione rappresentativo di ~400 famiglie
- 27,5 kg di spreco evitabile per persona, per anno
 - 1,6 milioni di ton all'anno in totale in Italia

Spreco a scuola

- Quantificazione in 78 scuole primarie, ~110.000 pasti monitorati
- 22,5% del cibo preparato viene sprecato
 - 120 g a bambino al giorno

Spreco nei supermercati

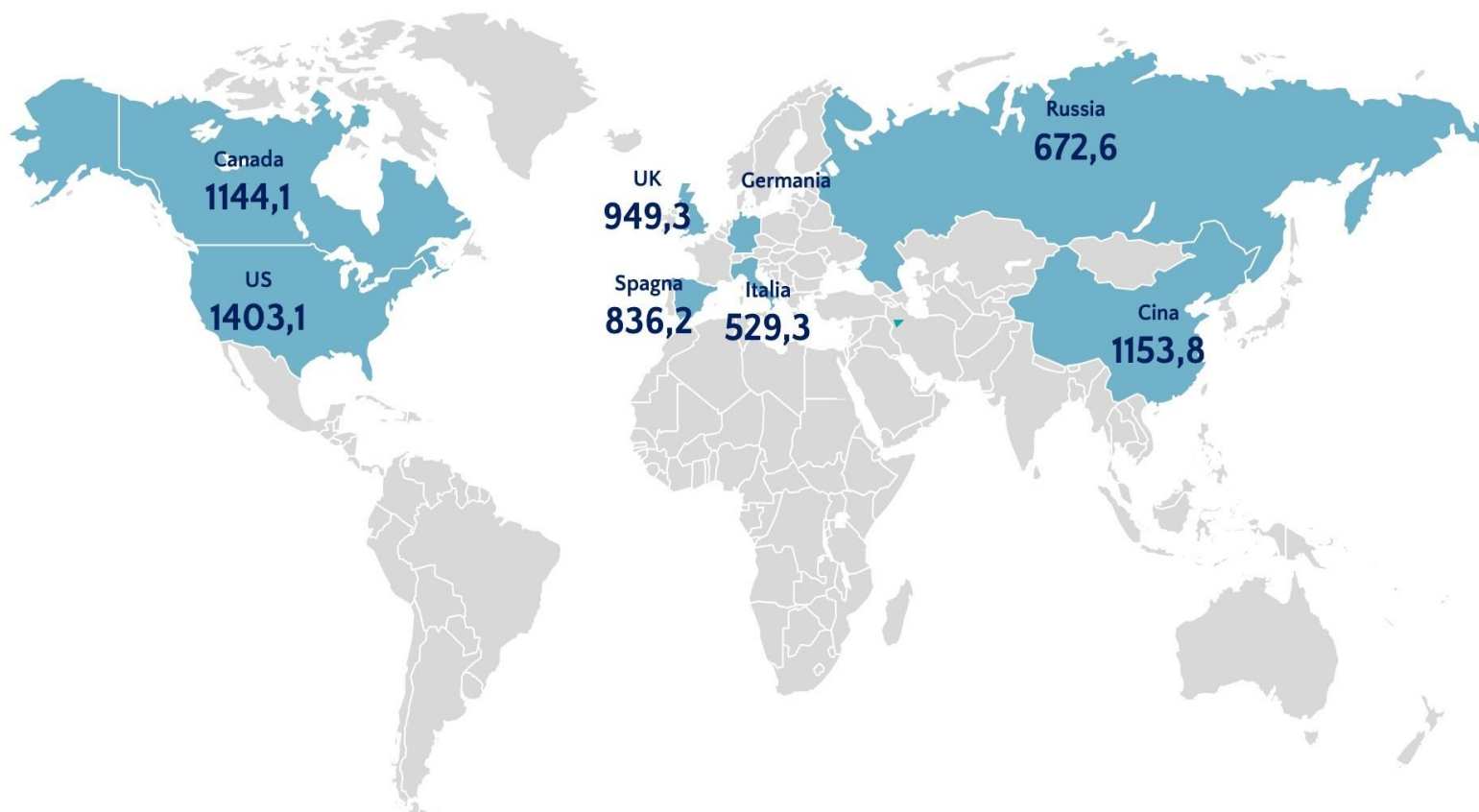
- Quantificazione in 16 supermercati
- 18,7 kg/anno per mq di superficie di vendita
 - 220.000 ton all'anno in totale in Italia
 - 35% prodotti perfettamente integri



L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

Spreco alimentare

Spreco alimentare individuale negli ultimi sette giorni (in gr.)...



L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

Spredo alimentare medio individuale



529,3 gr

NEGLI ULTIMI 7 GIORNI

La top 5 degli alimenti più sprecati nell'ultima settimana



Frutta fresca
32,4 gr



Insalate
22,8 gr



Pane fresco
22,3 gr



Verdura
22,2 gr



Cipolle, aglio
e tuberi
21,8 gr

L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

Parlamento europeo

risoluzione 2011/2175 – invita Commissione e Stati membri a dimezzare gli sprechi entro il 2025 con riduzione del 5% i rifiuti per unità di PIL

Presidente S.Mattarella

«Il cibo deve essere un diritto per tutti... Lo spreco è un insulto... È possibile che i prodotti invenduti prossimi alla scadenza vengano distribuiti a chi ha bisogno?»

L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

LO SPRECO ALIMENTARE

- ***Assemblea generale UN***: sviluppo sostenibile 2030 con 1/2 sprechi alimentari pro capite lungo la filiera
- ***Commissione europea***: programma rifiuti alimentari per creazione piattaforma UE di scambio tra Stati

L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

I motivi dello spreco: la mia famiglia rispetto agli altri

LA MIA FAMIGLIA



me ne dimentico e scade/si deteriora

frutta e verdura conservate in **frigo** e portandole a casa vanno a male

i cibi venduti sono già **vecchi**

acquisto troppo

calcolo male le cose che servono

LE ALTRE



se ne dimenticano e scade/si deteriora

acquistano troppo

calcolano male le cose che servono

non piacciono gli **avanzi**

non sanno conservare



L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

Cause invenduto in GDO/industria agroalimentare
SPRECO

- Difetti di *confezionamento*
- Attività *promozionale* conclusa (campionatura)
- *Stagionalità* (es. pandori; colombe)
- *Standard* fisici qualitativi aziendali.
- Cambio *immagine* (es. packaging)
- *Cessazione* attività
- *Data* di scadenza o conservazione ravvicinata
- Test di *nuovi prodotti*
- *Lancio* nuovo prodotto (offerta in eccesso)
- Evento *mercologico*
- Errore di programmazione della *produzione*
- Annullamento di *ordini dedicati*

L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

Lotta allo spreco alimentare

Ossia: *prevenzione e riduzione* dell'insieme dei prodotti alimentari scartati 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 uso alternativo, sono smaltiti

- filiera d'*uso tal quale* per medesima finalità
- filiera d'*uso alternativo* per finalità uguali o meno

L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

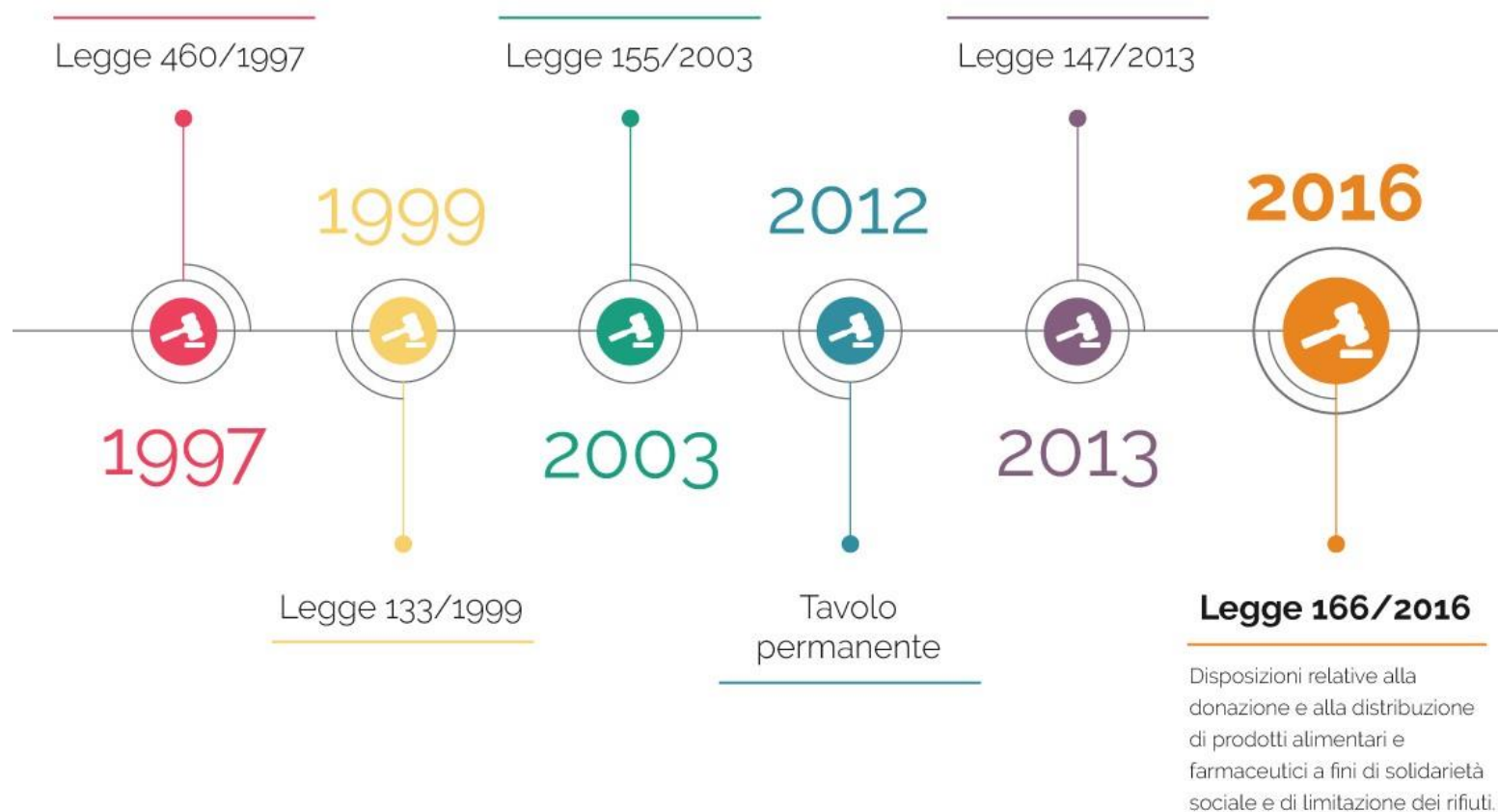
Filiera tal quale

RISPOSTA ITALIANA

legge Gadda (16.8.2016, n. 166) primo esempio di **economia circolare**, con *semplificazioni e incentivazioni alle donazioni* da parte di operatori del settore (allargamento soggetti) e priorità della *destinazione a persone in difficoltà* economica e sociale, non solo degli alimenti a lunga conservazione (Caritas), ma cibi cotti, freschi e freschissimi, orto-frutta, surgelati e pescato

L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

Il Percorso Legislativo



L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

IL PERCORSO NORMATIVO

- . **d.lgs. 4.12.1997, n. 460** su riordino disciplina tributaria enti no profit e di utilità sociale
- . **legge 13.5.1999, n. 133** su perequazione, razionalizzazione e federalismo fiscale
- . **legge 25.6.2003, n. 155** su riconoscimento enti no profit come "*consumatori finali*"
- . **d.m. MIPAF 17.12.2012** sul «*Tavolo per la lotta agli sprechi e per l'assistenza alimentare*»
- . **legge 27.12.2013, n. 147** (legge di stabilità 2014) per formazione del bilancio annuale e pluriennale

L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

OBIETTIVI legge Gadda:

- **agevolazioni** fiscali, responsabilità civile e procedure per sicurezza igienico-sanitaria
- **definizioni** per operatori, cedenti, eccedenze, donazione, sprechi (ecc.)
- **agevolazioni** amministrative nella semplificazione delle procedure di donazione
- **priorità** recupero alimentare per consumo umano, uso zootecnico e uso energetico
- **educazione** alimentare e lotta agli sprechi
- **finanziamenti** per progetti di ricerca

L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

ANTICIPAZIONE ALLE RICHIESTE UE

art. 9 ("**Prevenzione dei rifiuti**") direttiva n. 2008/98 modificato dalla direttiva 2018/851 «1. Gli Stati membri adottano misure volte a evitare la produzione di rifiuti. Tali misure quanto meno... g) riducono la produzione di rifiuti alimentari... come contributo all'obiettivo... di ridurre del 50% i rifiuti alimentari globali pro capite... h) **incoraggiano la donazione di alimenti**... dando priorità all'utilizzo umano rispetto ai mangimi e al ritrattamento per ottenere prodotti non alimentari».

L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

Filiera tal quale

Analisi della legge Gadda

- chi può donare
- chi può ricevere
- cosa donare
- come donare
- profili fiscali
- prevenzione, promozione, formazione

L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

Chi può donare (donante-cedente)

Art. 2, lett. a

- grande distribuzione
- i punti vendita
- i piccoli esercizi
- la ristorazione organizzata e collettiva
- i produttori artigianali o industriali
- i mercati ortofrutticoli

i.e. tutte le attività commerciali, piccole o grandi, che operano nella filiera (raccolta, produzione, trasformazione, distribuzione e/o somministrazione) di prodotti alimentari, agricoli o agro-alimentari

L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

Chi può ricevere (donatario)

Art. 2, lett b

- APS (Associazioni di Promozione Sociale)
- OdV (Organizzazioni di Volontariato)
- enti filantropici
- cooperative sociali
- imprese sociali

i.e. tutte gli enti senza fini di lucro, pubblici o privati, che perseguano finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociale con attività di interesse generale

L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

Cosa donare

le **eccedenze alimentari** (Art. 2, lett c) ossia, fermi i requisiti di igiene e sicurezza,

- invenduti o non somministrati (NO domanda)
- restituiti (NO conformi ai requisiti aziendali)
- rimasti da attività promozionali
- prossimi alla data di scadenza
- rimasti da prove di immissione in commercio
- invenduti per eventi meteorologici
- invenduti per eccessi di produzione
- non idonei per imballaggio secondario

L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

Cosa donare

i.e. prodotti alimentari, agricoli e agro-alimentari anche oltre il termine minimo di conservazione se garantite integrità imballaggio primario e condizioni se non idonee al consumo umano, cedute per gli animali, per auto-compostaggio o compostaggio di comunità con metodo aerobico

prodotti della panificazione – dopo 24h, le rivendite, anche grande distribuzione, i produttori artigianali o industriali, la ristorazione organizzata, inclusi gli agriturismi, e la ristorazione collettiva può cederli

L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

Come donare

Nell'incoraggiare la donazione delle eccedenze alimentari, oltre alla eliminazione della forma scritta:

- **cessione semplificata** per alimenti facilmente deperibili e/o di valore complessivo fino a 15k euro
- **cessione ordinaria** per alimenti non facilmente deperibili e di valore complessivo superiore a 15k euro (maggiore trasparenza sugli obiettivi solidali)

L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

Come donare

Cessione semplificata

(a) Per il **donante** – cessione gratuita con DDT (con data, cedente, cessionario, trasportatore, quantità e qualità, destinazione). NO comunicazione delle cessioni effettuate

(b) Per il **donatario** – deve rilasciare dichiarazione trimestrale con estremi dei DDT ed impegno ad utilizzare gli alimenti in conformità alle finalità sociali

L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

Come donare

Cessione ordinaria

(a) Per il **donante** – per ogni cessione gratuita sempre DDT e, ogni mese, comunicazione PEC ad Agenzia Entrate e Guardia di Finanza con cessioni effettuate nel mese, indicazione dei DDT e valore calcolato sulla base dell'ultimo prezzo di vendita

(b) Per il **donatario** – deve rilasciare dichiarazione trimestrale con estremi dei DDT ed impegno ad utilizzare gli alimenti in conformità alle finalità sociali

L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

Effetti sulle principali imposte

(a) IVA – non si applica sulle cessioni (NO IVA A DEBITO) e quella sugli acquisti di materie prime e mano d'opera è detraibile (SI IVA A CREDITO)

(b) Reddito d'impresa – non è un ricavo (posso cedere gratuitamente le eccedenze senza limitazione) e il costo delle materie prime utilizzate e del lavoro impiegato per produrre, sono deducibili

(c) TARI – i comuni possono applicare un coefficiente di riduzione della tariffa variabile per le utenze non domestiche in proporzione alle quantità

L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

Prevenzione, Promozione, Formazione

- 1.**– promossi percorsi mirati all'educazione e a una produzione alimentare ecosostenibile, nonché alla sensibilizzazione contro lo spreco (nelle scuole)
- 2.**– la RAI garantisce ore di informazione e messaggi promozionali per sensibilizzare il pubblico a comportamenti e misure compatibili
- F.** – il MIPAAF promuove modelli formativi per promuovere consumi e acquisti solidali e sostenibili e per incentivare il recupero e la redistribuzione

L'ECONOMIA CIRCOLARE NELL'ALIMENTARE

Family Bag

Stipulazione regionale di accordi e protocolli per promuovere riduzione spreco e per dotare gli operatori della ristorazione di **contenitori riutilizzabili, realizzati in materiale riciclabile**, idonei a consentire ai clienti l'asporto dei propri avanzi di cibo

MA... solo 32% dei ristoranti offre doggy bag e solo l'86% dei clienti, pur ritenendolo ideale, se ne vergogna ed è ingombrante (laRepubblica, 2019)

RIFIUTI ALIMENTARI

Filiera alternativa

quando un materiale e/o una sostanza giungono a fine "vita", per essere utilizzati in un altro e diverso ciclo produttivo o di consumo devono garantire il rispetto di alcune caratteristiche, la mancanza delle quali li rende inutilizzabili e quindi rifiuti ex sé


MA

inversione del concetto ove possibile  prodotto

RIFIUTI ALIMENTARI

Filiera alternativa

Il caso dei prodotti della panificazione

pane "fresco"  pane da «processo di produzione continuo, privo di interruzioni per congelamento, surgelazione o conservazione prolungata» e posto «in vendita entro un termine che tenga conto delle tipologie panarie esistenti a livello territoriale» (legge 580/1967, art. 14.1) e senza indicazione data di consumo o scadenza se «consumat[o] entro le **24 ore** successive alla fabbricazione» (d.lgs. 109/1992, art. 10.5.e)

RIFIUTI ALIMENTARI

Stima **invenduto annuo** in Italia di **pane fresco** (tra bocconcini, sfilatini, michette, arabi, tartarughe, francesini, baguette, ciabatte, filoncini, coppie, crostini e rosette) (R.Querzé, *Milano butta via ogni giorno 180 q di pane, comiere della sera*)

41.532 tons/year

Nella sola Milano

- 25 q/giorno

In tutta Italia

- 13.000 q/giorno

RIFIUTI ALIMENTARI

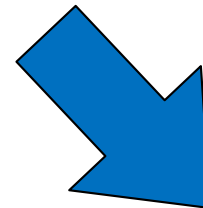
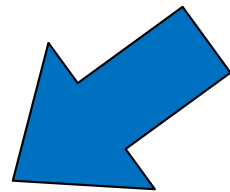
Pane "fresco" del giorno dopo

PANIFICATORE

COMPRAVENDITA

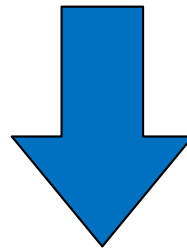
CONTRATTO ATIPICO

PANE FRESCO



Piccoli alimentari

GDO



Vendita diretta al pubblico



RIFIUTI ALIMENTARI

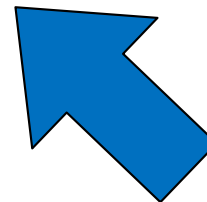
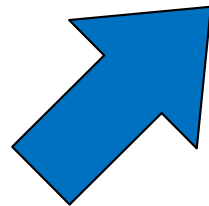
Pane "fresco" del giorno dopo

PANIFICATORE

EVENTO OCCASIONALE

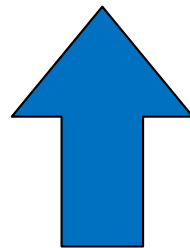
EVENTO CONNATURALE
AL CONTRATTO

RESTITUZIONE



Piccoli alimentari

GDO



Dal bancone al "retro bottega"

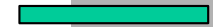


RIFIUTI ALIMENTARI

Pane "fresco" del giorno dopo

il pane "fresco" del giorno dopo:

- obbligo di disfarsi?
- vita successiva dopo le 24 ore?



RIFIUTI ALIMENTARI

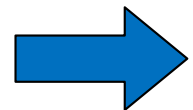
Pane "fresco" del giorno dopo

Reg. CEn. 178/2002

Per circolare l'alimento non deve essere rischioso:

- dannoso (l'alimento in generale)
- inadatto (il singolo prodotto)

In più: *«l'etichettatura, la pubblicità e la presentazione degli alimenti o mangimi... non devono trarre in inganno i consumatori»* (art. 16)



NO il pane "fresco" oltre 24 ore "tal quale"

RIFIUTI ALIMENTARI

Pane "fresco" del giorno dopo

Ulteriore utilizzabilità del pane fresco "scaduto":

- uso come *pangrattato*
- uso come *crostini*
- MP per *mangimi*
- MP per *alimenti composti* (polpette di pane, crostoni di pane-pizza, pane dolce, torta di pane, gnocchi di pane, budino di pane, ecc)
- ingrediente *piatti tipici* (canederli, casunziei, morzi, pappa col pomodoro, ribollita, panzanella, ecc)

RIFIUTI ALIMENTARI

Pane "fresco" del giorno dopo

rifiuto o non rifiuto

Concetto economico-giuridico tipico: il residuo e l'invenduto sono "normalmente *rifiuto* ed occasionalmente *prodotto*"

È possibile invertire il concetto?

RIFIUTI ALIMENTARI

Pane "fresco" del giorno dopo

Sono rifiuti i materiali e le sostanze:

- 1.tali *per volontà*
- 2.tali *per legge*
- 3.tali *di fatto*, ossia non privi di valore, ma non più idonei a soddisfare i bisogni originari ("fine vita")

RIFIUTI ALIMENTARI

Pane "fresco" del giorno dopo

NOZIONE DI RIFIUTO

Rifiuto = qualsiasi sostanza od oggetto di cui il detentore si *disfi* o abbia l'*intenzione* o abbia l'*obbligo di disfarsi*

 rilevante il **comportamento del detentore**

Indizi di lettura dalla Corte di giustizia *negativi* (in presenza dei quali non si esclude la qualifica) e *positivi* (con sussistenza necessaria per escludere)

RIFIUTI ALIMENTARI

Pane "fresco" del giorno dopo

NOZIONE DI RIFIUTO

INDIZI NEGATIVI

- 1.un'attività di smaltimento o recupero
- 2.suscettibilità di un riutilizzo
- 3.un valore commerciale o la presenza in listini
- 4.l'avvio allo smaltimento o recupero successivo ad un recupero completo

RIFIUTI ALIMENTARI

Pane "fresco" del giorno dopo

NOZIONE DI RIFIUTO

INDIZI POSITIVI

1. risultato volontario o residuo utilizzato in modo certo e concreto senza trasformazioni
2. composizione chimica e caratteristiche di riutilizzo
3. vantaggio economico nel riutilizzo
4. riciclaggio completo

RIFIUTI ALIMENTARI

Pane "fresco" del giorno dopo

NOZIONE DI RIFIUTO

regola: il residuo e l'invenduto sono sempre "normalmente *rifiuti*"

correttivo: l'uso intenzionale e voluto dei residui, pur se indesiderati, costruendo intorno loro una attività, collaterale a quella di produzione del prodotto principale, che incida sulla loro inutilizzabilità *ab origine*, la "normalità" lascia il posto ad una lettura utilitaristica per soddisfare un ulteriore bisogno di mercato

RIFIUTI ALIMENTARI

Pane "fresco" del giorno dopo

PANIFICATORE

EVENTO OCCASIONALE
= RIFIUTO

EVENTO CONNATURALE
AL CONTRATTO = PRODOTTO

RESTITUZIONE

Piccoli alimentari

GDO

SEMPRE PRODOTTO

Dal bancone al "retro bottega"



RIFIUTI ALIMENTARI

Pane "fresco" del giorno dopo


*Ante 2007
Presunzioni*

- **circolare amb. 28-06-1999**, prot. n. 3402/V/Min. sull'acquisto dello *status* di mps "fin dall'origine"
- **circolare salute 22-7-2002** sulle linee guida per l'uso a mangimi di materiali e sottoprodotti produttivi e commerciali delle industrie agro-alimentari
- **art. 185** sulle eccedenze produttive e commerciali «*dalle preparazioni di cibi solidi, cotti o crudi*» ove destinate a «*strutture di ricovero di animali di affezione*»

RIFIUTI ALIMENTARI

Pane "fresco" del giorno dopo

end of waste

 art. 181-*bis* - transitorio = d.m. 5-2-1998, 161/2002 e 269/2005, d.lg. n. 172/2008 (art. 9-bis, lett. *a* e *b*) e Circolare ambiente

Per cui: *status* di mps ai beni «*originati da cicli produttivi o pre-consumo*» di cui «*il detentore non si disfi, non abbia l'obbligo o l'intenzione di disfarsi*», ove muniti dei **caratteri mps** ex d.m. 5-02-1998 e destinati in modo diretto, oggettivo ed effettivo ad altro ciclo

RIFIUTI ALIMENTARI

Pane "fresco" del giorno dopo

18-12-2007

«la destinazione futura di un oggetto o di una sostanza non è di per sé decisiva per la sua eventuale natura di rifiuto... la citata normativa finisce per sottrarre alla qualifica di rifiuto... taluni residui che corrispondono tuttavia alla [relativa] definizione... [che] determina... la sfera di applicazione» della disciplina sui rifiuti; ove una norma nazionale limita in modo generale la portata degli obblighi derivanti dalla direttiva sui rifiuti, pregiudica la direttiva stessa e l'art. 174 CE (Corte giust 18-12-2007, causa C-195/05)

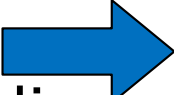
RIFIUTI ALIMENTARI

Pane "fresco" del giorno dopo

Post 2007

IV correttivo al Codice dell'ambiente:

art. 184-ter – transitorio = d.m. 5-2-1998, 161/2002 e 269/2005 e d.lg. n. 172/2008 (art. 9-bis, lett. a e b)

 **NO** Circolare ambiente e ampliata la nozione di recupero alla «preparazione per il riutilizzo» e al controllo «per verificare se soddisfano i criteri»

RIFIUTI ALIMENTARI

Pane "fresco" del giorno dopo

Post 2007

1. uso come MP per *mangimi*
2. uso come MP per *alimenti*

RIFIUTI ALIMENTARI

Pane "fresco" del giorno dopo

Post 2007

mangimi

- **comunicazione 21-2-2007** (COM/2007/0059 def): sebbene non tutti i residui alimentari sono *non rifiuti*, lo diventano se «*prodotti deliberatamente... oppure soddisfano i criteri per i sottoprodotti*»
- **direttiva n. 2008/98/CE** (modificata da direttiva n. 2018/851) sui rifiuti: per evitare «*confusione tra i vari aspetti della definizione di rifiuti e... applica[re] procedure appropriate*» ai beni «*ch non sono rifiuti*», si è occupata esclusivamente dei *sottoprodotti*

RIFIUTI ALIMENTARI

Pane "fresco" del giorno dopo

Post 2007

mangimi

- **circolare lav-sal-pol.soc 31-3-2009**, sull'utilizzo dei sottoprodotti agroalimentari per i mangimi: esclusione automatica per destinazione come «*materie prime per mangimi*» ex d.lgs. 360/1999, includendo, oltre ai residui o scarti di produzione, anche i prodotti veri e propri, ossia «*i prodotti della panetteria e delle paste alimentari*» che «*ovviamente dovranno essere liberati dagli imballaggi... e parti d'imballaggio provenienti dall'utilizzazione di prodotti dell'industria agro-alimentare*».

RIFIUTI ALIMENTARI

Pane "fresco" del giorno dopo

Post 2007
alimenti

Disciplina della sicurezza

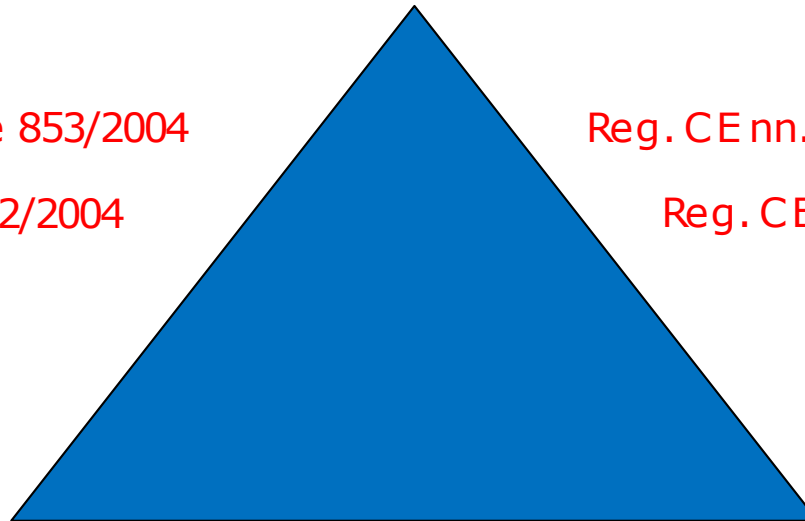
Reg. CE n. 178/2002

Reg. CE nn. 852 e 853/2004

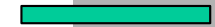
Reg. CE nn. 854 e 882/2004

Reg. CE nn. 183 e 2073/2004

Reg. CE nn. 2074-2076/2005




Sistema HACCP



RIFIUTI ALIMENTARI

Pane "fresco" del giorno dopo


Post 2007
alimenti

 agli operatori alimentari è rimessa la responsabilità di assicurare e garantire la salubrità delle MP, degli ingredienti e degli alimenti prodotti e commercializzati, ricorrendo, attuando e mantenendo «*una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP*»

RIFIUTI ALIMENTARI

Pane "fresco" del giorno dopo

Post 2007
alimenti

 le procedure HACCP sono manuali "relativi" delle singole aziende che ricalcano i c.d. manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene, da valutare e validare ad opera delle autorità.

- il "*Manuale di corretta prassi igienica per il settore della panificazione industriale*"
- il "*Manuale di corretta prassi igienica per il settore della panificazione e prodotti da forno*"

RIFIUTI ALIMENTARI

Pane "fresco" del giorno dopo

Post 2007

alimenti

Salva la previsione di un divieto di «*manipolazione e/o... somministrazione del pane al di fuori dei locali non idonei a questo scopo*», nulla è detto sull'utilizzabilità o meno a fini alimentari del pane del giorno dopo

RIFIUTI ALIMENTARI

HUB di quartiere

Modello logistico

