

CAMERA DEI DEPUTATI N. 1638

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

FOSSI, SIMIANI, MANZI, MALAVASI, SCOTTO, TONI RICCIARDI, GHIO, STEFANAZZI, LACARRA, UBALDO PAGANO, DI SANZO, FORATTINI, MARINO, PELUFFO, CARÈ, GIRELLI, SERRACCHIANI, ROGGIANI, BONAFÈ, ANDREA ROSSI

Disposizioni per la riduzione degli sprechi nel settore della ristorazione attraverso il reimpiego delle eccedenze alimentari nonché incentivi fiscali per la riconversione degli scarti agroalimentari

Presentata il 9 gennaio 2024

ONOREVOLI COLLEGHE E COLLEGHI ! — Negli ultimi anni in Italia è notevolmente cresciuta la sensibilità dell'opinione pubblica sul tema dello spreco alimentare: le istituzioni per prime si sono mobilitate per rispondere a questa esigenza sul piano legislativo con l'approvazione di specifiche norme e gli operatori del settore della ristorazione si stanno adoperando per ridurre gli sprechi. Nel nostro Paese la legge 19 agosto 2016, n. 166, è riuscita a ridurre gli sprechi lungo tutta la filiera agroalimentare, favorendo il recupero e la donazione dei prodotti in eccedenza. Questo provvedimento ha, infatti, l'obiettivo di ridurre gli sprechi alimentari durante tutto il ciclo del « *food system* », dalla fase della produzione a quelle di trasformazione, di-

stribuzione e somministrazione dei prodotti alimentari, attraverso la realizzazione di specifici obiettivi: contribuire alla realizzazione di attività di ricerca, di informazione e di sensibilizzazione dei consumatori e delle istituzioni, con particolare riferimento alle giovani generazioni.

Una legge che sta funzionando e che, fino ad oggi, ha consentito un recupero del cibo avanzato pari al 23 per cento.

È comunque necessario continuare a intervenire per introdurre norme in grado di assicurare un maggiore contrasto dello spreco alimentare, che in Italia vale quasi 16 miliardi di euro all'anno, circa l'1 per cento del prodotto interno lordo (PIL) nazionale.

I settori nei quali si ritiene necessario agire sono quelli della ristorazione e del commercio.

Per quanto riguarda la ristorazione, gli ultimi dati certificano, infatti, che lo spreco rimane altissimo, che superando il 30 per cento dei pasti ordinati.

Recenti indagini hanno, però, evidenziato che la nostra cultura ci spinge a vergognarci o, addirittura, a dubitare che sia lecito, alla fine del pasto, chiedere di portare a casa il cibo avanzato. Infatti, risulta che è ancora molto diffuso un senso di imbarazzo nel chiedere di portare a casa gli alimenti avanzati, diversamente da quanto succede in molti Paesi del mondo, dove l'utilizzo della *food bag* è una pratica familiare e naturale per la maggior parte dei clienti (e dei ristoratori). I dati che periodicamente si ripetono come monito a non sottovalutare la necessità di agire, però, imporrebbero di superare tale impasse. Tanto più che recuperare e consumare gli avanzi è un vantaggio economico, facilmente misurabile, per tutti gli attori coinvolti: il cliente che ha pagato il cibo ordinato non deve rinunciare a goderne, ma può gustarlo « fino all'ultimo boccone » e il ristorante che agevola l'utilizzo della *food bag* contribuisce a ridurre le operazioni di smaltimento e di gestione dei rifiuti. Obiettivo della presente proposta di legge è, quindi, assicurare ai clienti, che ne facciano espressa richiesta, la possibilità di portare a casa il cibo non completamente consumato in apposite confezioni ecologiche e capaci di conservare ottimamente le caratteristiche organolettiche degli alimenti.

Per quanto riguarda, poi, la rete del commercio, va segnalato che ogni anno, solo in Europa, sono scartati 50 milioni di tonnellate di prodotti agricoli: si tratta prevalentemente di frutta e di verdura che, pur possedendo caratteristiche organolettiche ordinarie, presentano difetti (esclusivamente estetici) che ne precludono la commercializzazione. È stato infatti osservato che, all'interno dell'Unione europea, si seguono *standard* ben precisi e sono utilizzati canoni estetici per la classificazione, l'accettazione e la successiva vendita e consumo del cibo. I prodotti che non rispettano questi *standard* non sono inseriti nella catena distri-

butiva, non arrivano mai agli esercizi di vendita e in alcuni casi non lasciano neanche il campo dove sono stati prodotti. Nella presente proposta di legge, quindi, sono previste norme per incentivare i punti vendita a commercializzare gli alimenti cosiddetti « brutti ».

Entrando nel dettaglio della presente proposta di legge, si procede a una rapida descrizione delle sue disposizioni, suddivise in cinque articoli.

L'articolo 1 reca l'oggetto e le finalità, prevedendo norme apposite per promuovere la sostenibilità ambientale dei processi produttivi e dei consumi, per ridurre gli sprechi alimentari nella filiera della ristorazione attraverso il riutilizzo delle eccedenze alimentari e per sviluppare nuovi processi di economia circolare che permettano l'utilizzo dell'intero ciclo di vita dei prodotti agroalimentari. Obiettivi prioritari sono, quindi, i seguenti: la riduzione dei rifiuti alimentari; l'utilizzo di appositi contenitori per l'asporto del cibo non consumato da parte dei consumatori; gli investimenti in macchinari per la riconversione degli scarti alimentari per il riuso o per il compostaggio; l'istituzione di un logo utilizzabile dagli esercizi commerciali che aderiscono a un disciplinare per sviluppare l'economia circolare nella filiera della ristorazione e per ridurre lo spreco di alimenti; la valorizzazione delle produzioni agricole che rischiano di rimanere invendute; la realizzazione di apposite campagne di informazione per promuovere la rete della ristorazione impegnata per ridurre gli sprechi e per incentivare il consumatore a porre in atto comportamenti e azioni adeguati ai fini della diminuzione delle eccedenze agroalimentari.

L'articolo 2 reca disposizioni per la consegna ai clienti degli esercizi di ristorazione di cibi e di bevande non consumati. Al comma 1 viene espressamente indicato che gli esercizi pubblici e i circoli privati abilitati alla somministrazione di cibi e di bevande, su espressa richiesta dei clienti, devono provvedere a consegnare ai clienti stessi cibi e bevande, non miscelate e non gasate, serviti e non consumati o parzialmente consumati e regolarmente pagati.

Il comma 2 stabilisce che la consegna degli alimenti deve avvenire utilizzando appositi contenitori che garantiscono la sicurezza alimentare e che recano, in forma scritta e leggibile, le indicazioni per la corretta conservazione degli alimenti. Il comma 3 dispone che la consegna dei contenitori è garantita, senza oneri aggiuntivi a carico dell'esercente, dal servizio di gestione dei rifiuti del comune dove ha sede l'esercizio di ristorazione. Il comma 4 specifica che il responsabile dell'esercizio di ristorazione è tenuto a fornire, all'interno dei locali dove esercita l'attività, un'adeguata informazione in merito alla possibilità di asportare il cibo non consumato, mentre il comma 5 prevede sanzioni amministrative pecuniarie per chi non ottempera a tale obbligo. Il comma 6 stabilisce che l'utilizzo dei *food bag* sia normato da un apposito decreto del Ministro delle imprese e del *made in Italy*, di concerto con il Ministro della salute, che stabilisce anche la tipologia esatta di cibi e di bevande da asporto, gli esercizi di ristorazione interessati e le modalità con cui gli esercizi stessi devono informare la clientela sulla possibilità di asportare i cibi. Per evitare che tale decreto introduca norme non ampiamente condivise, penalizzanti nei confronti degli esercenti o non finalizzate all'effettiva promozione di pratiche anti spreco, è prevista la consultazione delle associazioni di categoria, delle imprese e dei consumatori, ed è stabilito che esso sia sottoposto al parere delle Commissioni parlamentari competenti. Il comma 8 e il comma 9 prevedono la copertura finanziaria stabilendo che i costi dei contenitori siano compresi nelle tariffe locali dei rifiuti secondo le disposizioni dell'Autorità di regolazione per energia, reti e ambiente.

L'articolo 3 prevede incentivi per la riconversione degli scarti agroalimentari e per la commercializzazione dei prodotti agroalimentari con difetti estetici. Sono, infatti, disposti incentivi fiscali per l'installazione, da parte delle imprese che effettuano la somministrazione di cibi e di bevande, di biodigestori destinati alla riconversione degli scarti agroalimentari per finalità produttive sostenibili, nonché per gli esercizi che attrezzano appositi *corner* dedicati alla vendita di frutta e di verdura che, pur possedendo caratteri-

stiche organolettiche ordinarie, presentano difetti esclusivamente estetici.

L'articolo 4 istituisce presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste un Tavolo permanente di coordinamento per la ristorazione e il commercio contro lo spreco alimentare, composto da rappresentanti dei Ministeri, delle regioni, dell'Associazione nazionale dei comuni italiani, delle associazioni dei consumatori, delle imprese agricole, della grande distribuzione organizzata, del commercio alimentare di vicinato e della ristorazione. Tale organismo ha il compito di raccogliere ed elaborare i dati relativi allo spreco alimentare, fornendo analisi e proposte per la sua riduzione nella filiera della ristorazione. Il Tavolo gestisce, inoltre, un portale nel sito *internet* istituzionale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, mediante il quale monitora la domanda e l'offerta di prodotti agroalimentari che non sono stati immessi in commercio, ma che hanno caratteristiche e *standard* adeguati per essere venduti al pubblico, fornendo informazioni sulle strutture che offrono tali prodotti ai fini dell'acquisto o della somministrazione e promuovendo campagne per il supporto della rete della ristorazione sostenibile.

L'articolo 5 istituisce il logo « ristorazione sostenibile ». Si tratta di un marchio che può essere richiesto da tutti coloro che esercitano l'attività di commercializzazione e di somministrazione di alimenti e di bevande e che si impegnano a rispettare un disciplinare predisposto dal Tavolo permanente. Il disciplinare definisce le caratteristiche e gli obiettivi della ristorazione sostenibile e, in particolare, prevede di: privilegiare la stagionalità delle principali materie prime; approvvigionarsi di una parte di prodotti agricoli locali; inserire nei menù anche porzioni ridotte; ridurre o eliminare la presenza di materie plastiche; garantire il rispetto dei principi di pari opportunità e della trasparenza nella gestione del personale; valorizzare l'utilizzo di materie prime anche non di prima qualità; promuovere iniziative informative sull'economia circolare e contro lo spreco alimentare, coinvolgendo i clienti.

PROPOSTA DI LEGGE

Art. 1.

(Oggetto e finalità)

1. Al fine di promuovere la sostenibilità ambientale dei processi produttivi e dei consumi, di ridurre gli sprechi alimentari nella filiera della ristorazione attraverso il riutilizzo delle eccedenze alimentari e di sviluppare nuovi processi di economia circolare che permettano l'utilizzo dell'intero ciclo di vita dei prodotti agroalimentari, la presente legge reca disposizioni in materia di:

- a) riduzione dei rifiuti alimentari;
- b) utilizzo di appositi contenitori per l'asporto del cibo e delle bevande non consumati da parte dei consumatori;
- c) investimenti in macchinari per la riconversione degli scarti alimentari per il riuso o per il compostaggio;
- d) istituzione di un logo utilizzabile dagli esercizi commerciali che aderiscono a un disciplinare per sviluppare l'economia circolare nella filiera della ristorazione e per ridurre lo spreco di alimenti;
- e) valorizzazione delle produzioni agricole che rischiano di rimanere invendute;
- f) realizzazione di apposite campagne di informazione per promuovere la rete della ristorazione impegnata nella riduzione degli sprechi e per incentivare il consumatore a porre in atto comportamenti e azioni adeguati ai fini della diminuzione delle eccedenze agroalimentari.

Art. 2.

(Disposizioni per la consegna ai clienti degli esercizi di ristorazione di cibi e di bevande non consumati)

1. Gli esercizi pubblici e i circoli privati abilitati alla somministrazione di cibi e di

bevande, su espressa richiesta dei clienti, devono provvedere a consegnare ai clienti stessi i cibi e le bevande, non miscelate e non gasate, serviti e non consumati o parzialmente consumati e regolarmente pagati.

2. La consegna dei cibi e delle bevande di cui al comma 1 è effettuata utilizzando appositi contenitori, che garantiscono la sicurezza alimentare e che recano, in forma scritta e leggibile, le indicazioni per la corretta conservazione degli alimenti. La conservazione e il successivo consumo degli alimenti sono effettuati a discrezione del soggetto ricevente e l'esercizio di ristorazione non è responsabile delle eventuali conseguenze derivanti da una non corretta conservazione degli alimenti stessi.

3. I contenitori di cui al comma 2 sono forniti, senza oneri a carico dell'esercente, dal servizio di gestione dei rifiuti del comune dove ha sede l'esercizio di ristorazione.

4. Il responsabile dell'esercizio di ristorazione ha l'obbligo di fornire ai clienti, all'interno dei locali dove esercita l'attività, adeguate informazioni in merito alla possibilità di asportare gli alimenti non consumati.

5. Chiunque non ottemperi all'obbligo previsto dal comma 4 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 500 euro a 1.000 euro.

6. Le caratteristiche tecniche e i materiali ecologici e biodegradabili dei contenitori in cui riporre gli alimenti non consumati di cui al comma 2, le modalità di consegna degli stessi contenitori da parte del servizio di gestione della raccolta di rifiuti, la tipologia di esercizi di ristorazione interessati e le modalità con cui i medesimi esercizi devono informare i clienti sulla possibilità di asportare gli alimenti sono definiti con decreto del Ministro delle imprese e del *made in Italy*, di concerto con il Ministro della salute, da emanare entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, sentite le associazioni di categoria degli esercizi di ristorazione e dei consumatori.

7. Lo schema del decreto di cui al comma 6 è trasmesso alle Camere per l'acquisizione del parere delle Commissioni parlamentari competenti per materia e per i profili di carattere finanziario.

8. Alla copertura degli oneri di cui al comma 3 del presente articolo si provvede attraverso l'utilizzazione dei proventi derivanti da una specifica componente aggiuntiva della tassa sui rifiuti di cui al comma 639 dell'articolo 1 della legge 27 dicembre 2013, n. 147, o della tariffa istituita ai sensi del comma 668 del medesimo articolo 1 della legge n. 147 del 2013.

9. L'Autorità di regolazione per energia, reti e ambiente, nell'esercizio delle funzioni di cui al comma 527 dell'articolo 1 della legge 27 dicembre 2017, n. 205, stabilisce i criteri e le modalità per la definizione della componente aggiuntiva di cui al comma 8 del presente articolo e per la sua indicazione negli avvisi di pagamento in modo distinto rispetto alle altre voci, individuando altresì i soggetti e gli enti tenuti a fornire i dati e le informazioni necessari per la determinazione della medesima componente aggiuntiva, nonché i termini entro i quali tali dati e informazioni devono essere forniti.

Art. 3.

(Incentivi per la riconversione degli scarti agroalimentari e per la commercializzazione dei prodotti agroalimentari con difetti estetici)

1. Una quota pari al 5 per mille delle risorse stabilite per il credito d'imposta per gli investimenti in beni strumentali di cui all'articolo 1, commi da 1051 a 1063, della legge 30 dicembre 2020, n. 178, è destinata alle imprese che effettuano la somministrazione di cibi e di bevande per gli investimenti relativi all'installazione di biodigestori destinati alla riconversione degli scarti agroalimentari per finalità produttive sostenibili; la medesima quota è, altresì, destinata agli esercizi commerciali di vicinato e di medie e grandi dimensioni che attrezzano spazi dedicati alla vendita ai consumatori di frutta e verdura che, pur posse-

dendo caratteristiche organolettiche ordinarie, presentano difetti esclusivamente estetici.

2. Con decreto del Ministro delle imprese e del *made in Italy*, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, è adottato il regolamento per l'attuazione del comma 1.

Art. 4.

(Tavolo permanente di coordinamento per la ristorazione e il commercio contro lo spreco alimentare)

1. Presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste è istituito, senza nuovi o maggiori oneri a carico dello Stato, un Tavolo permanente di coordinamento per la ristorazione e il commercio contro lo spreco alimentare, di seguito denominato « Tavolo ».

2. Il Tavolo, composto da rappresentanti dei Ministeri interessati, delle regioni, dell'Associazione nazionale dei comuni italiani e delle associazioni dei consumatori, delle imprese agricole, della grande distribuzione organizzata, del commercio alimentare di vicinato e della ristorazione, raccoglie ed elabora i dati relativi allo spreco alimentare, fornendo analisi e proposte per la sua riduzione nella filiera della ristorazione.

3. Il Tavolo gestisce un portale nel sito *internet* istituzionale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste mediante il quale monitora la domanda e l'offerta di prodotti agroalimentari che non hanno potuto trovare una propria destinazione commerciale e di somministrazione, pur avendo caratteristiche e *standard* adeguati per essere venduti al pubblico, e fornisce informazioni sulle strutture che offrono tali prodotti ai fini dell'acquisto o della somministrazione.

4. Il Tavolo promuove campagne per il supporto della rete della ristorazione sostenibile di cui all'articolo 5.

5. Con decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, di concerto con il Ministro della

salute e con il Ministro delle imprese e del *made in Italy*, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, è adottato il regolamento di attuazione del presente articolo.

Art. 5.

(Istituzione del logo «ristorazione sostenibile»)

1. È istituito il logo «ristorazione sostenibile», che può essere richiesto dai soggetti che esercitano l'attività di commercializzazione e di somministrazione di alimenti e di bevande che si impegnano a rispettare il disciplinare di cui al comma 2, predisposto dal Tavolo.

2. Il disciplinare di cui al comma 1 definisce le caratteristiche e gli obiettivi della ristorazione sostenibile e, in particolare, prevede di: privilegiare la stagionalità delle principali materie prime; approvvigionarsi in parte di prodotti agricoli locali; inserire nei menù anche porzioni ridotte; ridurre o eliminare la presenza di materie plastiche; garantire il rispetto dei principi di pari opportunità e di trasparenza nella gestione del personale; valorizzare l'utilizzo di materie prime anche non di prima qualità; promuovere iniziative informative sull'economia circolare e contro lo spreco alimentare, coinvolgendo i clienti.

3. Con il regolamento di cui al comma 5 dell'articolo 4 sono definite le modalità di attuazione del presente articolo.

