

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 1643

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**GATTA, BARELLI, NEVI, PAOLO EMILIO RUSSO, DALLA CHIESA, TASSINARI, CASASCO, DEBORAH BERGAMINI, SORTE, PITTALIS, NAZARIO PAGANO, ARRUZZOLO, SACCANI JOTTI, TOSI, RUBANO, POLIDORI, MULÈ**

Introduzione dell'obbligo di consentire l'asporto di cibi e bevande non consumati dal cliente negli esercizi di ristorazione

*Presentata l'11 gennaio 2024*

ONOREVOLI COLLEGHI! — Con la presente proposta di legge si intende introdurre anche nel nostro Paese la pratica nota come « *doggy bag* », che consiste nella possibilità per i clienti degli esercizi di ristorazione di poter procedere all'asporto degli alimenti e delle bevande non consumati sul posto, tramite l'uso di contenitori messi a disposizione dagli stessi esercenti.

Nel nostro Paese, fulcro della dieta mediterranea, la cultura del cibo e della ristorazione è molto importante, tanto da veder riconosciuto il primato in tutto il mondo. Il consumo di cibo fuori casa sta aumentando sempre di più e, di conseguenza, aumenta anche lo spreco alimentare.

La lotta contro lo spreco alimentare costituisce il dodicesimo obiettivo dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Nell'*European Green Deal* è prevista la « *Farm to Fork* », ossia la strategia decennale che punta alla trasformazione del sistema alimentare rendendolo più sostenibile.

Secondo alcuni studi ogni italiano spreca 65 chilogrammi di cibo *pro capite* l'anno, principalmente per comportamenti sbagliati nel consumo, in casa e al ristorante. Gli stili di vita ci portano sempre più spesso a consumare pasti fuori casa e sono ben tredici milioni gli italiani che consumano da quattro a cinque pasti a settimana al bar o al ristorante. Gli sprechi alimentari — intesi, secondo quanto indicato dal Ministero della salute, come « l'insieme dei pro-

dotti scartati dalla catena agroalimentare, che per ragioni economiche, estetiche o per la prossimità della scadenza di consumo, seppure ancora commestibili e quindi potenzialmente destinati al consumo umano, sono destinati ad essere eliminati o smaltiti» — che avvengono fuori casa rappresentano il 21 per cento del totale. La maggior parte degli sprechi alimentari nella ristorazione avviene durante la fase di preparazione degli alimenti (45 per cento del totale) o nei piatti dei clienti (34 per cento) o a causa del deterioramento dei cibi (21 per cento).

Questo spreco non solo rappresenta una perdita economica, ma determina anche un impatto ambientale significativo.

La cultura della «*doggy bag*» è molto diffusa in molti Paesi del mondo, soprattutto in Nord America e in alcuni Paesi europei, tra cui la Francia (dal 2016), la Spagna (dal 2022) e la Germania, in cui vige uno specifico obbligo. Tuttavia, in Italia tale pratica è ancora molto limitata, nonostante il crescente interesse per la sostenibilità ambientale e la lotta allo spreco alimentare.

Da un'indagine presentata dalla Federazione italiana pubblici esercizi (FIPE) Confcommercio risulta che solo il 15,5 per cento degli italiani porta a casa il cibo non consumato durante un pranzo o una cena al ristorante. D'altro canto, però, il 74 per cento degli italiani si dice favorevole alla possibilità di portare a casa il cibo che non

è riuscito a consumare. Anzi, per il 22 per cento di essi è addirittura una variabile importante nella scelta del ristorante. Secondo un ristoratore su due, il basso numero di richieste può essere spiegato da un certo imbarazzo del cliente nel richiedere di portare via gli avanzi.

La presente proposta di legge prevede quindi l'obbligo per i ristoratori di fornire ai clienti che lo richiedano un contenitore per l'asporto del cibo non consumato. Inoltre, si prevede l'adozione di una campagna di sensibilizzazione dei cittadini sull'importanza della riduzione degli sprechi alimentari.

Si introduce, inoltre, l'obbligo di dare adeguata comunicazione circa la disponibilità del contenitore, così da indurre il cliente ad utilizzarlo.

Per non gravare i ristoratori di ulteriori oneri è altresì introdotta la possibilità di imporre una cauzione per l'utilizzo del contenitore o di avvalersi di altri metodi, quale, ad esempio, il servizio (*PAS-Packaging as a Service*) come il contenitore riutilizzabile. Sono infine previste sanzioni amministrative pecuniarie di importo contenuto, a scopo non vessatorio.

Da ultimo, per assicurare agli esercizi di ristorazione un periodo di tempo adeguato per ottemperare alle nuove disposizioni, l'entrata in vigore della legge è prevista sei mesi dopo la sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

## PROPOSTA DI LEGGE

### Art. 1.

#### *(Obblighi degli esercizi di ristorazione)*

1. Gli esercizi di ristorazione sono tenuti a mettere a disposizione dei propri clienti, che ne facciano espressa richiesta, contenitori riutilizzabili o riciclabili che, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, consentano l'asporto dei cibi o delle bevande non consumati sul posto.

2. I soggetti di cui al comma 1 possono subordinare la consegna dei contenitori riutilizzabili al versamento di una cauzione proporzionata al valore economico degli stessi, anche mediante l'utilizzo di strumenti idonei a incentivarne la successiva restituzione.

3. I soggetti di cui al comma 1 informano adeguatamente i clienti delle modalità di asporto degli alimenti e delle bevande, attraverso cartelli ben visibili collocati nei locali dell'esercizio di ristorazione.

4. Non è ammesso l'asporto di alimenti serviti a buffet e in tutti i casi in cui il cliente possa decidere autonomamente la quantità di alimenti e bevande da consumare.

5. La disposizione di cui al comma 4 non si applica alle attività di ristorazione organizzate per specifici eventi pubblici o privati, nei quali la gestione degli alimenti e delle bevande avviene secondo modalità diverse e su specifica richiesta del cliente. In tali casi, i soggetti che svolgono tali attività sono obbligati a concordare preventivamente le modalità per la gestione degli alimenti e delle bevande non consumati sul posto nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e degli obblighi previsti dalla presente legge.

### Art. 2.

#### *(Sanzioni)*

1. Al soggetto responsabile delle violazioni degli obblighi di cui all'articolo 1 si

applica la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 25 a euro 125.

2. Per l'accertamento delle violazioni e l'irrogazione delle sanzioni amministrative si applicano le disposizioni della legge 24 novembre 1981, n. 689.

#### Art. 3.

*(Facoltà di utilizzo del contenitore fornito dal cliente)*

1. Il contenitore riutilizzabile o riciclabile può essere fornito direttamente dal cliente. In tale caso, il cliente è tenuto a garantire l'igiene e l'idoneità del contenitore medesimo.

2. Un apposito cartello informativo collocato all'interno dei locali dell'esercizio di ristorazione informa il cliente sui requisiti di igiene e idoneità dei contenitori riutilizzabili o riciclabili.

3. Gli esercizi di ristorazione possono rifiutarsi di consentire l'asporto di quanto non consumato sul posto se il contenitore fornito dal cliente non risponde ai requisiti di igiene e idoneità di cui al comma 2. In tale caso, gli esercizi medesimi sono tenuti a fornire un contenitore riciclabile o riutilizzabile adeguato.

#### Art. 4.

*(Entrata in vigore)*

1. La presente legge entra in vigore decorsi sei mesi dalla data della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

