

# Progetto “Food Bag”

## PROTOCOLLO D’INTESA PER CONTRASTARE LO SPRECO ALIMENTARE

### TRA

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Modena (di seguito Camera di commercio), con sede in Modena, via Ganaceto 134, c.f. 00675070361, nella persona del Segretario Generale Stefano Bellei, nato a Modena il 25/01/1963;

Azienda USL di Modena con sede in Modena, via S. Giovanni del Cantone 23, c.f. 02241850367, nella persona del Direttore Generale Massimo Annicchiarico, nato a Taranto il 10/09/1958;

Comune di Modena Settore Ambiente, Protezione civile, Patrimonio e Sicurezza del territorio con sede in Modena, piazza Grande 16, cf.00221940364, nella persona dell’Assessore Giulio Guerzoni, nato a Modena il 26/08/1982;

Hera s.p.a. con sede in Bologna, viale Berti Pichat 2/4, c.f. 04245520376, nella persona dell’Amministratore Delegato Stefano Venier, nato a Udine il 03/04/1963;

Consorzio Modena a Tavola, con sede in Modena, via Begarelli 13 c/o Studio Grenzi-Cappa-Guercio, c.f. 02268400369, nella persona del Presidente Luca Marchini, nato ad Arezzo il 18/03/1971;

Federconsumatori Modena con sede in Modena, via Mar Ionio 23, c.f. 94027580367, nella persona del Presidente Maurizio Guidotto, nato in Francia il 10/05/1963;

Adiconsum Emilia Centrale con sede in Modena, via Rainusso 56/58 C.F. 94104100360, nella persona del Presidente Adele Chiara Cangini, nata a Cesena (FC) il 10/01/1973;

Movimento Consumatori con sede in Modena, via IV Novembre 40, c.f. 94098940367, nella persona del Presidente Marina Goles, nata a Modena il 12.05.1980;

CNA Modena con sede in Modena, via Malavolti 27, c.f. 01860940368, nella persona del Presidente Claudio Medici, nato a Mirandola (MO) il 4/3/1952;

Confcommercio Modena con sede in Modena, via Begarelli 31, c.f. 80007870365, nella persona del Presidente Giorgio Vecchi, nato a Carpi (MO) il 11/11/1948;

Confesercenti Modena con sede in Modena, via Ferrari 79, c.f. 80008210363, nella persona del Presidente Mauro Rossi, nato a Formigine (MO) il 14/9/1973

Licom Lapam Federimpresa con sede in Modena, via Emilia Ovest 775, c.f. 02652850369, nella persona del Presidente Cinzia Ligabue, nato a Modena il 28/7/1959;

ConfCosumatori Modena con sede in Modena, via Vignolese 849, c.f. 94149230362 ,nella persona di Rino Costa Zaccarelli, nato a Mirandola (MO) il 19/08/1952;

## **PREMESSO CHE**

il principio dello sviluppo sostenibile introdotto dal decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 "Norme in materia ambientale" deve consentire di individuare un equilibrato rapporto, nell'ambito delle risorse ereditate, tra quelle da risparmiare e quelle da trasmettere, affinché nell'ambito delle dinamiche della produzione e del consumo si inserisca il principio di solidarietà per salvaguardare e per migliorare la qualità dell'ambiente anche futuro;

la parte quarta del suddetto Decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 disciplina la gestione dei rifiuti, anche in attuazione delle direttive comunitarie, in particolare della direttiva 2008/98/CE, prevedendo misure volte a proteggere l'ambiente e la salute umana, prevenendo o riducendo gli impatti negativi della produzione e della gestione dei rifiuti, riducendo gli impatti complessivi dell'uso delle risorse e migliorandone l'efficacia;

la Legge 19/08/2016 n. 166 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi" ha come finalità di ridurre gli sprechi per ciascuna delle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di prodotti alimentari, favorendo il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari;

l'obiettivo della legge antispreco è quello di contribuire alla limitazione dell'impatto negativo sull'ambiente e sulle risorse naturali mediante azioni volte a ridurre la produzione di rifiuti ed a promuovere il riuso ed il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti;

la Legge 166/2016 definisce come "spreco alimentare" l'insieme dei prodotti scartati dalla catena agroalimentare ancora consumabili, pertanto destinabili al consumo e che sarebbero destinati ad essere smaltiti come rifiuti;

il progetto "Food Bag" si inserisce nell'ambito della lotta contro lo spreco alimentare, offrendo la possibilità quando si mangia fuori di portare a casa il cibo avanzato;

con questa iniziativa caratterizzata da una forte valenza sociale, culturale ed ambientale i ristoratori vedono ridursi la frazione di rifiuto organico da smaltire, mentre i consumatori trasformano in cibo ciò che altrimenti sarebbe finito nel cestino;

## **RILEVATO ALTRESI' CHE**

la normativa antisprechi sta contribuendo ad accrescere la sensibilità dei cittadini verso il cibo ed il suo utilizzo consapevole, specie nella prevenzione e nel recupero delle eccedenze. Le nostre scelte quotidiane di acquisto e di consumo degli alimenti sono importanti – generare eccedenze può contribuire allo spreco oppure creare nuove opportunità che con la Legge 166/2016 vengono sostenute e valorizzate attraverso la filiera del dono finalizzato alla solidarietà sociale;

l'obiettivo del progetto è quello di sperimentare la creazione di un circuito di esercizi di ristorazione in cui sia offerta e promossa ai clienti la possibilità di portare a casa, in modo sicuro e igienico, l'eventuale cibo avanzato dal pasto consumato al fine di favorire una tipologia di consumo più etica, virtuosa e responsabile;

la "food bag" può avere un ruolo strategico per vincere questa sfida dal punto di vista culturale e accompagna il cittadino in un nuovo percorso di consapevolezza, allungando la vita di un prodotto altrimenti destinato a finire nella spazzatura;

il progetto prevede la realizzazione di un contenitore funzionale ed accattivante, che sarà reso disponibile nei ristoranti raggiungendo tanti cittadini e famiglie per dare un nuovo valore al cibo;

le eco-vaschette utilizzate per il progetto sono prodotte in materiale idoneo al contatto ed al trasporto di alimenti, ecologico, certificato, biodegradabile e compostabile;

### **TUTTO CIO' PREMESSO, SI CONVIENE QUANTO SEGUE:**

#### **ART. 1 (Scopi e finalità)**

Il presente Protocollo d'Intesa è finalizzato a prevenire lo spreco alimentare ed a ridurre la produzione di rifiuti.

#### **ART. 2 (Cibi asportabili)**

##### **Tipologie di cibi asportabili**

<b>SI</b>	<b>NO</b>
Carne e/o Pesce (inclusi i crostacei) cotti, salumi stagionati affettati	Carne e pesce (inclusi molluschi e crostacei) crudi
Piadina e Pizza	Semifreddi, gelati, dolci al cucchiaio o contenenti creme, panna o ricotta.
Pasta (di semola e all'uovo) e risotti purché privi di creme, panna, besciamella.	Formaggi freschi (mozzarelle, ricotta, stracchino, gorgonzola...)
Dolci secchi senza creme (biscotti, crostate di frutta, ciambelle, brioche..)	Pasta (di semola e all'uovo), tutti gli alimenti contenenti creme, panna, besciamella.
Formaggi stagionati	Brodi, passati di verdura
Polenta	Uova alla coque, crude o fritte
Uova sode	Tutti i cibi a buffet offerti dal ristorante

#### **ART. 3 (Regole igienico-sanitarie)**

Sono state adottate, in collaborazione con l'AUSL di Modena, le seguenti regole, per garantire la massima igiene e sicurezza per i clienti che usufruiscono dell'eco-vaschetta.

## **Le modalità di riempimento e trasporto dell'eco-vaschetta**

- L'eco vaschetta dovrà rispettare la normativa europea e nazionale riguardante i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti; non potranno essere utilizzati contenitori diversi.
- L'eco-vaschetta dovrà essere consegnata al tavolo dal cameriere al cliente per l'asporto esclusivamente delle tipologie di cibi consentite, come da volantino posizionato sul tavolo.
- Il cibo che può essere asportato dai clienti mediante l'eco-vaschetta è solo quello avanzato sulle loro tavole. La manipolazione di tale cibo, ovvero l'inserimento dello stesso nella eco-vaschetta, dovrà avvenire esclusivamente da parte del personale dell'esercizio e per nessuna ragione l'eco-vaschetta o il cibo ad essa destinato potrà tornare in cucina.
- Negli esercizi di ristorazione che somministrano cibi per celiaci quest'ultima categoria di alimenti dovrà essere riposta in contenitori separati.

## **Le modalità di conservazione dei cibi asportati**

- L'eco-vaschetta deve essere conservata durante il trasporto in luogo fresco e asciutto;
- il trasporto dell'eco-vaschetta non deve avere durata superiore ad un'ora;
- al termine del trasporto, gli alimenti deperibili devono essere immediatamente riposti nel frigorifero;
- l'eco-vaschetta non deve essere aperta sino al momento della consumazione dei cibi;
- l'eco-vaschetta non deve essere messa in nessun tipo di forno, microonde o su fornelli;
- i cibi asportati mediante l'eco-vaschetta devono essere consumati entro 24 ore dalla consegna previo riscaldamento (esclusi dolci, formaggi e salumi);
- i cibi asportati mediante l'eco-vaschetta non possono essere congelati;
- i cibi asportati mediante l'eco-vaschetta non devono essere mescolati con altri cibi o condimenti o inseriti in altre preparazioni.

## **Etichettatura**

Sulla eco-vaschetta va apposta l'etichetta con il termine entro cui consumare il cibo asportato (24 h) e nel caso di cibo per celiaci va apposta l'etichetta "senza glutine".

### **ART. 4 (Impegni delle Parti )**

Le Associazioni di categoria dei ristoratori, coadiuvate dal Consorzio Modena a tavola, si impegnano ad individuare un primo gruppo di ristoranti disposti ad acquistare le eco-vaschette da fornire ai clienti.

Il Comune di Modena (Settore Ambiente) si impegna a proporre specifiche modifiche al Regolamento Comunale per introdurre possibili riduzioni della TARI dovuta ai ristoratori aderenti all'iniziativa e, in collaborazione con Hera SpA, a supportare e promuovere l'iniziativa mettendo in atto attività di comunicazione verso i cittadini, oltre a promuovere la diffusione anche nei comuni della provincia della

conoscenza del progetto e delle modalità di possibile riconoscimento nei regolamenti TARI.

L'AUSL, partner dell'iniziativa, promuove la diffusione, anche fra i consumatori, delle principali precauzioni per una corretta scelta, conservazione e manipolazione degli alimenti.

La Camera di Commercio si impegna a dare la massima diffusione al progetto, pubblicando sul proprio sito l'elenco dei ristoratori aderenti.

**ART. 5**  
**(Durata)**

La durata del presente Protocollo è triennale. Alla scadenza le parti potranno rinnovare ed eventualmente rivedere le condizioni del presente Protocollo.

**ART. 6**  
**(Risoluzione)**

Il Protocollo potrà essere risolto anticipatamente per accordo delle parti sottoscrittrici.

Letto, approvato e sottoscritto

Modena, lì

CAMERA DI COMMERCIO DI MODENA

\_\_\_\_\_

AUSL

\_\_\_\_\_

COMUNE DI MODENA SETTORE AMBIENTE

\_\_\_\_\_

HERA SPA

\_\_\_\_\_

CONSORZIO MODENA A TAVOLA

\_\_\_\_\_

FEDERCONSUMATORI

\_\_\_\_\_

ADICONSUM

\_\_\_\_\_

MOVIMENTO CONSUMATORI

\_\_\_\_\_

CNA MODENA

\_\_\_\_\_

CONFCOMMERCIO MODENA

\_\_\_\_\_

CONFESERCENTI MODENA

---

CONFCONSUMATORI MODENA

---

LICOM LAPAM FEDERIMPRESA

---