## **ALLEGATO**

## Le linee guida in sintesi

Il documento sintetizza l'impianto normativo e le regole omogenee a cui devono attenersi tutti i soggetti coinvolti nel processo di recupero, donazione e ridistribuzione degli alimenti; le caratteristiche che devono avere i prodotti donati; inoltre viene messo nero su bianco il ruolo dei competenti servizi delle Ausl.

I donatori sono imprese del settore alimentare registrate e/o riconosciute a norma del Regolamento europeo che devono garantire che il prodotto ceduto gratuitamente sia perfettamente edibile e non costituisca un rischio per il consumatore, oltre che tracciabile. In particolare, il donatore è tenuto a indicare l'elenco dei prodotti donabili; la modalità di verifica della qualità igienico- sanitaria; l'identificazione del prodotto in fase di stoccaggio; lo spazio utilizzato per conservarli; la modalità di conservazione; la frequenza e la modalità di ritiro da parte del donatore e deve anche fornire la documentazione comprovante la cessione alle organizzazioni benefiche riceventi.

I **riceventi** sono le organizzazioni che partecipano alla ridistribuzione delle eccedenze alimentari e che possono essere classificate come organizzazioni di *«front line»* o di *«back line»*. Le organizzazioni di «back line» recuperano il cibo donato dalle imprese donatrici per trasportarlo, stoccarlo e ridistribuirlo a una rete di organizzazioni di beneficenza affiliate e qualificate, comprese associazioni caritative, ristoranti sociali o imprese sociali. Le organizzazioni di *«front line»* ricevono le donazioni dalle organizzazioni di *«back line»* e/o direttamente dai donatori e forniscono il cibo ai loro beneficiari sotto diverse forme (pacchi di viveri, mense dei poveri, pasti serviti in ristoranti/bar sociali).

Le attività di competenza dei **Servizi** di igiene Alimenti e Nutrizione e dei Servizi Veterinari **delle Aziende sanitarie dell'Emilia-Romagna**, in qualità di **autorità competenti locali** per l'esecuzione dei **controlli ufficiali nella sicurezza alimentare**, eseguono le verifiche previste dalla normativa presso tutti gli operatori del settore alimentare, compresi quelli che ridistribuiscono alimenti per fini di donazione alimentare.

Oltre alle attività di controllo ufficiale, che è declinata nel **Piano Regionale Integrato**, fanno riferimento anche al **Piano Regionale della Prevenzione**, che prevede diverse azioni di supporto e promozione nei confronti dei donatori e delle organizzazioni benefiche donatarie. In particolare, offrono supporto tecnico-scientifico; promuovono gratuitamente attività formative e di aggiornamento al personale volontario addetto all'utilizzo, somministrazione e distribuzione degli alimenti donati; collaborano con le associazioni dei consumatori, per una corretta informazione di contrasto allo spreco in ambito locale e per la realizzazione di iniziative rivolte al consumatore sul giusto utilizzo degli alimenti.

Per quanto riguarda i **prodotti donati**, le Linee guida specificano quali possono essere: alimenti preimballati che recano indicazione della data di conservabilità; alimenti preimballati che non necessitano di tale data; alimenti non confezionati, che possono dovere essere confezionati o imballati poco prima della donazione (frutta e verdura fresca, carne fresca, pesce fresco, prodotti da forno, eccedenze alimentari provenienti da servizi di ristorazione collettiva e pubblica). **Non possono essere donati** prodotti con la data di scadenza (da consumarsi entro il ...) superata, mentre possono essere utilizzati prodotti con termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro il ...) superato.

Ancora, il documento elenca le tipologie di **alimenti donati che devono essere esclusi in fase di ricevimento:** alimenti con data di scadenza superata; alimenti con temperature non conformi al momento del recupero; preparazioni a base di pesce crudo; preparazioni o piatti

pronti a base di tonno; alimenti con farcitura a base di crema; salse a base di uova non pastorizzate; alimenti con confezioni non integre o alterate che causino un contatto con l'ambiente esterno, tali da comprometterne la sicurezza e alimenti con segni evidenti di alterazione (colori e\o odori sgradevoli).

## L'impegno della Regione

La Regione Emilia-Romagna è attiva da molti anni sul versante della lotta allo spreco, della tutela dell'ambiente e del recupero alimentare a fini di solidarietà sociale attraverso azioni diversificate a supporto di un territorio molto attivo, grazie alle iniziative realizzate dal **Terzo settore** con il supporto degli **enti pubblici** e del **mondo imprenditoriale**. Nello specifico ambito del recupero di beni alimentari a favore delle persone in difficoltà la Regione si avvale di una **legge dedicata al recupero e distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale** (n. 12/2007) attraverso cui in questi anni ha potuto erogare contributi ed emanare bandi rivolti al Terzo settore. Il bando da **700 mila euro**, da poco concluso, ha consentito di finanziare **25 progetti** su tutto il territorio regionale.

## La rete degli Empori solidali in Emilia-Romagna

Per combattere la povertà alimentare e lo spreco di cibo, la Regione è impegnata a valorizzare e promuovere gli Empori solidali, che per numero e capillarità rappresentano una peculiarità del territorio.

Si tratta di **punti di distribuzione al dettaglio completamente gratuiti**, realizzati per sostenere le persone con situazioni di disagio non solo attraverso l'aiuto alimentare, ma anche forme di sostegno relazionale. Per gli approvvigionamenti, gli Empori si avvalgono delle donazioni da parte di aziende produttrici, della grande distribuzione organizzata e di piccoli esercizi locali, oltre a beni alimentari appositamente prodotti attraverso il Fondo di aiuti europei agli indigenti (*Fead*) e distribuiti dalla **Fondazione Banco alimentare** (la Onlus che si occupa del recupero di eccedenze alimentari e le redistribuisce alle strutture caritative).

In Emilia-Romagna ad oggi quelli attivi sono 24, presenti in tutte le province della regione. Di questi, 16 hanno costituito l'associazione di volontariato Empori Solidali Emilia-Romagna. Per far fronte alle esigenze acuite dall'emergenza sanitaria e rispondere alle limitazioni imposte dalle regole di sicurezza sanitaria, gli empori hanno dimostrato grande flessibilità e capacità organizzativa, tentando anche strade nuove per facilitare il lavoro dei volontari e ridurre l'attesa per i beneficiari: per esempio lo sviluppo di app digitali per la prenotazione della spesa a distanza, con l'obiettivo di velocizzare la preparazione dei prodotti ed evitare code e assembramenti. /Ti.Ga.