



## ALIMENTAZIONE

# FOOD SHARING IN ITALIA CONTRO GLI SPRECHI DEL CIBO

L'Associazione CETRI-TIRES, Circolo Europeo per la Terza Rivoluzione Industriale, ha richiesto un parere in merito alla possibilità di importare efficacemente in Italia la pratica del food sharing, sia attraverso un'analisi di tipo normativo, sia attraverso lo studio di un meccanismo concreto di funzionamento.

**I**l food sharing, letteralmente condivisione di cibo, è un meccanismo volto alla riduzione degli sprechi alimentari attraverso un sistema di donazione del cibo in eccesso da parte di privati, produttori e grande distribuzione a coloro che ne hanno bisogno, al fine di ridurre gli sprechi alimentari e favorire l'equilibrio dell'allocazione di tali risorse. In Germania, il food sharing è stato tradotto in realtà grazie alla piattaforma Ifoodsharing.de, che mette in contatto gli

utenti facendo incontrare la domanda e l'offerta di cibo con un click. In Italia, il progetto è stato portato avanti dalla piattaforma Ifoodshare.org senza grande successo, dal momento che sono poche le ceste alimentari condivise e in un territorio limitato. Che il sistema possa funzionare fino a quando si limiti a uno scambio tra privati è fuori di dubbio; a quel livello, infatti, è necessario solo fare leva sulle coscienze del consumo critico. Per portare il fenomeno al livello

successivo, però, è necessario coinvolgere nel progetto anche la grande distribuzione e la ristorazione, attività che veicolano la maggior parte del cibo sprecato al momento della scadenza, poiché lo stesso resta invenduto.

Il problema che fino a poco tempo fa incontravano coloro che vorrebbero mettere a punto un sistema di food sharing in Italia è innanzitutto la legislazione fiscale e in materia di conservazione degli alimenti. Nonostante un intervento nor-

mativo ad hoc sia più che auspicabile, al fine di fare chiarezza e di rendere la disciplina più organica bisogna rilevare che, dall'analisi normativa e giurisprudenziale condotta, potrebbero esserci i margini per l'avvio del progetto.

Riguardo le regole di conservazione degli alimenti, si pone il problema della distribuzione di alimenti comunemente considerati scaduti. Da un'analisi normativa, risulta però necessaria una distinzione tra data di scadenza e termine minimo di conservazione (TMC). Nel primo caso, secondo quanto stabilito dall'art. 10 bis del d.lgs. 109/1992, i prodotti che riportano la dicitura "da consumarsi entro ..." non possono essere venduti dal giorno successivo a quello indicato nella data sulla confezione. Si tratta dei prodotti caseari e dei freschi, esclusi i prodotti ortofrutticoli non lavorati. Diversamente, per i prodotti con TMC che riportano la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro il ...", la norma tace riguardo alla possibilità che tali alimenti siano venduti, anche se una pronuncia delle Sezioni Unite della Corte di Cassazione ha negato la corrispondenza tra alimento scaduto e in cattivo stato di conservazione, precisando che gli alimenti con TMC non si deteriorano per il solo fatto che sia passata la data indicata sulla confezione, lasciando un grande spiraglio sulla possibilità di distribuire gli alimenti oltre il TMC che siano in buono stato di conservazione (Cass. Pen. n. 9276/2011).

L'art. 1, comma 236 della legge di stabilità 2014 prevede che le ONLUS e i ristoratori che effettuano a fini di beneficenza la distribuzione gratuita di cibo debbano garantire un corretto stato di conservazione degli alimenti sulla base di quanto previsto dal Reg. 852/2004 del Parlamento Europeo, salvo che la distribuzione avvenga direttamente a opera degli operatori del settore alimentare ai destinatari finali (beneficiari). In questo ultimo caso, il buono stato di conservazione si considera presunto. Riassumendo, sarebbe possibile distribuire il cibo oltre il TMC se correttamente conservato e, a maggior ragione, se la distribuzione avvenisse direttamente a opera degli operatori del settore alimentare.

Per quanto riguarda il profilo fiscale, posto che sia conveniente che il gestore della piattaforma si costituisca come una ONLUS, bisogna analizzare il problema dell'imposizione IVA e delle imposte dirette per i soggetti IRES (grande distribuzione e ristoranti) che vogliono partecipare al progetto come donatori. Secondo quanto stabilito dall'art. 6, comma 15 della legge 133/1999, gli alimenti non più commercializzabili per diversi motivi, tra cui la prossimità della data di scadenza, che sono ceduti alle ONLUS e agli enti di beneficenza si considerano distrutti ai fini dell'IVA. La legge di stabilità 2016 ha innalzato il tetto al di sotto del quale non è necessario inviare all'Agenzia delle Entrate la comunicazione per usufruire dell'esenzione da 5.000 a 15.000 euro; inoltre, tale comunicazione è resa facoltativa senza limiti di valore laddove si tratti della distribuzione di beni facilmente deperibili, nella speranza di incrementare le donazioni di cibo attraverso la riduzione degli oneri burocratici.

Sul versante delle imposte dirette, è consentito alle imprese di cedere alle ONLUS gratuitamente e senza alcun limite le derrate alimentari e i prodotti farmaceutici che sarebbero destinati alla eliminazione dal circuito commerciale, ai sensi dell'art. 13, comma 2 del d.lgs. 460/1997 (c.d. Legge del Buon Samaritano). Il valore di tali beni non viene considerato tra i ricavi dell'impresa, salvo il rispetto di adempimenti formali gravanti sia sul cedente che sulla ONLUS, a eccezione delle ipotesi di cessione di beni deperibili e di modico valore.

Rifacendosi all'esperienza di Ifoodshare.org, che in origine prevedeva che i beneficiari delle ceste dovessero certificare il loro stato di indigenza on line, sarebbe bene evitare di frapporre un tale ostacolo, rappresentato da una autocertificazione di indigenza, allo scambio di cibo, dal momento che l'obiettivo del progetto è di evitare lo spreco di risorse alimentari indipendentemente dai destinatari. Inoltre, sembrerebbe opportuno inserire la possibilità per gli utenti di segnalare eventuali anomalie, sia nel comportamento di chi dona che di chi riceve, in termini di serietà e affidabilità attraverso il sistema dei

feedback dagli utenti della piattaforma. Per favorire la distribuzione dei prodotti oltre il TMC da parte della grande distribuzione, visti gli oneri formali di natura fiscale di cui già sarebbero gravati, si potrebbe pensare di predisporre un sistema per cui sia direttamente la grande distribuzione a fornire i prodotti con TMC superato, in buono stato di conservazione, predisponendo un sistema attraverso cui il beneficiario scarica dalla piattaforma un coupon che gli dà la possibilità di recarsi direttamente al supermercato e di prelevare i prodotti indicati sul coupon, come se facesse normalmente la spesa. Recandosi alla cassa con i prodotti, presenterebbe il coupon contenente il promemoria dei prodotti, che sarebbe utile poi al supermercato ai fini di compiere gli adempimenti fiscali di cui è onerato (attraverso l'utilizzo di codici a barre e lettore ottico). Questo sistema presupporrebbe che periodicamente il supermercato comunichi l'esito dell'inventario alla piattaforma, in modo che possano essere messi on line i prodotti disponibili in quel supermercato. La piattaforma diverrebbe un mosaico di supermercati virtuali ai quali si può accedere e verificare la disponibilità di prodotti. Il destinatario della donazione potrebbe virtualmente fare la spesa scegliendo i prodotti e le quantità e inserendole in un carrello virtuale dal quale poi verrebbe stampato un coupon con il promemoria degli articoli scelti da ritirare in quel determinato supermercato.

Per quanto riguarda la distribuzione di cibo pronto e non consumato a opera di mense e ristoranti, la legge 155 del 2003, equiparando le ONLUS al consumatore finale, ha dato la possibilità di evitare lo spreco di migliaia di porzioni di cibo pronte, evitando alle ONLUS ulteriori adempimenti burocratici che si frapponessero alla realizzazione del progetto. Pertanto, si ritiene che possa essere concretamente realizzato un progetto di condivisione di cibo che veda coinvolta anche la grande distribuzione e il settore della ristorazione, tenendo conto dei riferimenti normativi citati.

**Avv. Carmelo Giurdanella  
Dott.ssa Giulia Campo**