



## **DISEGNO DI LEGGE**

**d’iniziativa dei senatori DE PIETRO, SIMEONI, MUSSINI e ORELLANA**

**COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 27 GENNAIO 2016**

Disposizioni volte ad evitare sprechi alimentari in relazione  
agli esercizi di ristorazione

ONOREVOLI SENATORI. - Il presente disegno di legge vuole introdurre una misura rivolta agli esercizi di ristorazione la lotta al fine di ridurre gli sprechi alimentari.

In un contesto globale di pesanti disegualianze economiche e sociali, risulta inaccettabile il perdurare di situazioni endemiche di sprechi alimentari.

Si pensi solo al paradosso che emerge da recenti dati della FAO (*Food and Agriculture Organization of the United Nations*): circa 805 milioni di persone nel mondo soffrono la fame ogni giorno, mentre 1,5 miliardi risultano obese.

Il fenomeno dello spreco alimentare a livello globale risulta degno della massima attenzione.

Il volume globale di spreco alimentare si aggira attorno a 1,6 miliardi di tonnellate e di questi la parte di spreco di cibo commestibile ammonterebbe a 1,3 miliardi di tonnellate.

Per quanto concerne l'Europa, secondo studi commissionati dalla Commissione europea, circa 100 milioni di tonnellate di cibo vanno sprecate all'interno dell'Unione europea e, in assenza di misure e quindi cambiamenti significativi, si potrebbe arrivare a 120 milioni di tonnellate nel 2020.

Lo spreco alimentare, oltre a costituire una rilevante questione etica e a provocare danni a livello economico, rappresenta anche un serio pericolo in termini ambientali visto che depaupera in maniera significativa e il bacino delle limitate risorse del pianeta.

Si pensi solo al fatto che, sempre secondo stime della FAO, il volume di acqua utilizzata annualmente per produrre il cibo che poi va sprecato (250km<sup>3</sup>) è equivalente al

flusso annuale del Volga o a tre volte il volume del lago di Ginevra.

Le conseguenze economiche dirette derivanti dagli sprechi alimentari sono stimate intorno ai 750 miliardi di dollari all'anno.

Per quanto concerne l'Italia, secondo il Rapporto 2014 *Waste Watcher - Knowledge for Expo*, ogni anno 5 milioni di tonnellate di prodotti alimentari finiscono nella spazzatura.

Si parla di una cifra attorno agli 8 miliardi di euro, pari a mezzo punto di PIL.

Questo fenomeno non può lasciare indifferenti.

Già nel 2012 la risoluzione 2011/2175 (INI) del Parlamento europeo, indirizzata alla Commissione europea, esortava all'adozione di misure concrete per porre fine, entro il 2025, allo spreco di cibo all'interno del territorio dell'Unione.

Facendo tesoro delle successive esperienze maturate in altri Paesi europei come la Francia, si considera prioritario, anche a livello nazionale, un intervento legislativo in merito.

In una prospettiva, di sempre maggiore attenzione alla problematica degli sprechi alimentari, portare a casa i resti del pasto consumato al ristorante risulta essere ormai una sana abitudine caratterizzante numerosi Paesi occidentali.

Tuttavia, in Italia, tale pratica non si è ancora diffusa in maniera capillare, a causa di diversi fattori tra i quali spicca una sorta di resistenza culturale.

Un sondaggio della Coldiretti svela infatti che solo il 20 per cento degli italiani - talvolta - porta a casa i resti della cena fuori, mentre un cospicuo numero di persone, una percentuale superiore al 25 per cento, ritiene

che sia un gesto «da maleducati, da poveracci e volgare», quindi prova imbarazzo al pensiero di chiedere all'esercente di portare via quel che resta del pasto ordinato.

Attraverso questo disegno di legge si vuole quindi introdurre un obbligo che, auspicabilmente, porterà a una riduzione di importanti sprechi nell'ambito della ristorazione contribuendo, al contempo, al superamento della percezione di disagio rispetto al chiedere di portare a casa i resti del pasto.

L'articolo 1 stabilisce infatti che gli esercizi commerciali che servono più di 180 coperti giornalieri debbano fornire ai clienti un

contenitore adeguato a riporre gli avanzi del pasto da riportare a casa.

L'articolo 2 prevede che dalla legge non derivino nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

L'articolo 3 contiene la previsione relativa all'entrata in vigore.

Nella piena consapevolezza che la descritta misura risulta essere solo un tassello di un ben più ampio lavoro che andrà fatto, *in primis* a livello culturale, si auspica la celere approvazione del menzionato Disegno di legge.

**DISEGNO DI LEGGE**  

---

## Art. 1.

*(Esercizi di ristorazione)*

1. Gli esercizi di ristorazione, definiti ai sensi della legge 25 agosto 1991, n. 287, che servono più di 180 coperti giornalieri, hanno l'obbligo di rendere disponibile ai loro clienti un contenitore adeguato a riporre e portare presso la propria abitazione gli avanzi del pasto consumato negli esercizi medesimi.

## Art. 2.

*(Clausola di salvaguardia finanziaria)*

1. Dalla presente legge non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

## Art. 3.

*(Entrata in vigore)*

1. La presente legge entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.