



## **DISEGNO DI LEGGE**

**d’iniziativa dei senatori BIZZOTTO, BERGESIO, CANTALAMESSA,  
CENTINAIO, DREOSTO, MINASI, MURELLI, PAGANELLA, PIROVANO,  
POTENTI, PUCCIARELLI, STEFANI e TOSATO**

**COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 19 DICEMBRE 2023**

Misure per sensibilizzare i consumatori all’adozione di condotte virtuose orientate alla riduzione dello spreco alimentare

ONOREVOLI SENATORI. - Secondo l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) oltre un terzo del cibo prodotto nel mondo va perso. Ogni anno vengono infatti sprecate 1,3 miliardi di tonnellate di cibo sulle 3,9 prodotte. La perdita di cibo si verifica lungo tutta la catena alimentare, dai campi al consumatore finale. Oltre ai negativi effetti che ne derivano a livello economico e ambientale, la perdita di cibo genera anche un impatto a livello sociale, accrescendo il rischio di insicurezza alimentare.

La lotta allo spreco alimentare rientra tra i piani di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile dell'ONU, che persegue entro il 2030 l'obiettivo di dimezzare le perdite lungo l'intera catena alimentare, fino ai consumi finali.

Nell'Unione europea ogni anno si stima uno spreco di 131 chilogrammi per ogni cittadino. Secondo i dati dell'Ufficio statistico dell'Unione europea (Eurostat) nel 2021 i Paesi europei hanno prodotto un totale di circa 58,4 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari. È interessante osservare come il 54 per cento di questi scarti abbia origine domestica, circa 70 chilogrammi all'anno *pro capite*, mentre il restante 46 per cento è generato a monte della filiera alimentare. L'Italia occupa il settimo posto nella classifica, con 140 chilogrammi di spreco *pro capite* annuale.

I dati hanno pesanti ripercussioni anche sull'economia dell'Unione europea. Si parla infatti di una perdita stimata annua di 132 miliardi di euro, mentre in termini di impatto ambientale lo spreco alimentare si traduce nella produzione di 252 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub>.

Con la strategia europea « Dal produttore al consumatore » di cui alla comunicazione della Commissione europea COM(2030) definitivo, dell'11 marzo 2020, parte integrante del *Green Deal* europeo, la Commissione europea si è impegnata a mettere in atto, dal 2020 al 2030, politiche finalizzate alla riduzione del 30 per cento degli sprechi alimentari *pro capite* nei ristoranti, nelle mense e nelle famiglie, e del 10 per cento nell'industria alimentare, in linea con gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite.

Nel luglio 2023 la Commissione europea ha presentato una proposta di revisione della direttiva quadro dell'Unione europea sui rifiuti ( COM(2023) 420 definitivo). La revisione comprende nuovi obiettivi di riduzione degli sprechi alimentari entro il 2030, imponendo agli Stati membri la riduzione della quantità di perdite alimentari durante le fasi della produzione e della distribuzione, nonché la riduzione degli sprechi alimentari negli ambiti familiari e l'aumento delle donazioni alimentari in genere.

La riduzione degli sprechi passa anche dalla scelta degli alimenti. È infatti importante orientare il consumatore verso l'acquisto di prodotti di elevata qualità, che garantiscano un elevato apporto nutrizionale a fronte della riduzione in quantità degli stessi. È quindi opportuno accrescere la consapevolezza rispetto al giusto rapporto che esiste tra la qualità, la quantità e la salubrità degli alimenti consumati.

In tal senso il cibo acquisisce un valore che va ben oltre il semplice bene di consumo, divenendo l'elemento cardine di uno stile di vita basato su scelte alimentari sane ed equilibrate, orientate al rispetto della salute, dell'ambiente e dell'ecosistema.

In questa filosofia rientra anche il concetto di ottimizzazione del consumo attraverso una riduzione dello spreco del cibo avanzato, sia in casa che nella ristorazione. In particolare, con riguardo a quest'ultima, va rilevato che la maggior parte degli italiani consuma sempre più pasti fuori casa, ordinando importanti quantità di cibo che spesso vengono solo parzialmente consumate, generando un fenomeno di spreco e la creazione di elevate quantità di rifiuti.

Per quanto spesso proposta dagli esercenti, la possibilità di portar via dal ristorante il cibo non consumato, al fine di una riduzione degli sprechi, rimane una pratica ancora poco esercitata da parte dei consumatori, che anzi considerano questo comportamento, che in realtà sarebbe virtuoso, addirittura motivo di imbarazzo.

Secondo i dati raccolti dalla Federazione italiana pubblici esercizi (FIPE) circa il 74

per cento dei consumatori ritiene che la pratica dell'asporto del cibo avanzato sia corretta. Tuttavia sono ancora molti gli italiani, oltre uno su quattro, che considerano disdicevole chiedere ai ristoratori di poter portare con sé gli alimenti non consumati durante il pasto.

Il presente disegno di legge, muovendo da queste considerazioni, ha quindi l'obiettivo di sensibilizzare i consumatori circa la necessità di adottare condotte orientate al consumo responsabile, e in particolare alla riduzione dello spreco alimentare, esortando a un consumo completo del cibo preparato in casa o ordinato al ristorante. In quest'ultimo caso si prevede anche l'introduzione sistematica della possibilità di ordinare porzioni ridotte, allo scopo di ridurre al massimo la quantità di cibo prodotta ma non consumata, a beneficio del consumatore stesso e della sostenibilità ambientale.

**DISEGNO DI LEGGE**

---

## Art. 1.

*(Finalità)*

1. La presente legge persegue la finalità di sensibilizzare i consumatori all'adozione di condotte virtuose per la riduzione dello spreco alimentare, promuovendo una cultura del cibo fondata sul rispetto dei principi di sostenibilità alimentare e di protezione dell'ambiente e dell'ecosistema, in linea con il Piano di azione europeo per l'economia circolare di cui alla comunicazione della Commissione europea COM(2030) definitivo, dell'11 marzo 2020, e con la strategia dell'Unione europea « Dal produttore al consumatore » di cui alla comunicazione della Commissione europea COM(2020) 381 definitivo, del 20 maggio 2020.

## Art. 2.

*(Istituzione del logo per la promozione della pratica dell'asporto del cibo non consumato)*

1. Al fine di contribuire alla lotta contro lo spreco del cibo e di sensibilizzare i consumatori all'adozione di scelte alimentari più consapevoli e sostenibili, anche in linea con i principi di una sana ed equilibrata dieta alimentare, con decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, di concerto con il Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica, da adottare entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, sono definiti i criteri e le modalità per l'istituzione di un logo volontario di cui possono avvalersi gli operatori del settore della

ristorazione e gli esercenti abilitati alla somministrazione di cibi e di bevande, al fine di promuovere all'interno dei locali la pratica dell'asporto del cibo non consumato.

2. Con il decreto di cui al comma 1 sono altresì stabilite le modalità di svolgimento di un concorso di idee per la scelta del logo e degli imballaggi del cibo non consumato, da bandire entro novanta giorni dalla data di pubblicazione del suddetto decreto nella *Gazzetta Ufficiale*, assicurando il rispetto della clausola di invarianza finanziaria di cui al comma 4.

3. Il logo di cui al comma 1 è esposto, in modo chiaro e ben evidente, all'interno dei locali per l'esercizio della ristorazione e della somministrazione di cibi e bevande, nei menù, consultabili anche da remoto, e in tutti i sistemi di comunicazione promozionale ai consumatori.

4. All'attuazione del presente articolo si provvede nei limiti delle risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente e, comunque, senza nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

### Art. 3.

*(Misure per favorire la diffusione di abitudini alimentari sane ed equilibrate)*

1. I soggetti di cui all'articolo 2, al fine di rendere disponibili ai consumatori le informazioni sui benefici per la salute e la sostenibilità ambientale che derivano da una corretta nutrizione e da un consumo equilibrato degli alimenti, inseriscono nel menù l'opzione del consumo dei pasti in mezza porzione e le offerte dedicate ai bambini.

### Art. 4.

*(Finanziamento del fondo per progetti innovativi finalizzati alla limitazione degli sprechi alimentari)*

1. Le risorse del fondo di cui all'articolo 11, comma 2, della legge 19 agosto 2016,

n. 166, sono incrementate di 1 milione di euro per l'anno 2024, anche al fine di favorire l'utilizzo di imballaggi per l'asporto di cibo non consumato di cui all'articolo 2.

2. Agli oneri di cui al comma 1, pari ad 1 milione di euro per l'anno 2024, si provvede mediante corrispondente riduzione dello stanziamento del fondo speciale di parte corrente iscritto, ai fini del bilancio triennale 2024-2026, nell'ambito del programma « Fondi di riserva e speciali » della missione « Fondi da ripartire » dello stato di previsione del Ministero dell'economia e delle finanze per l'anno 2024, allo scopo parzialmente utilizzando l'accantonamento relativo al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.



€ 1,00