

LEGGI

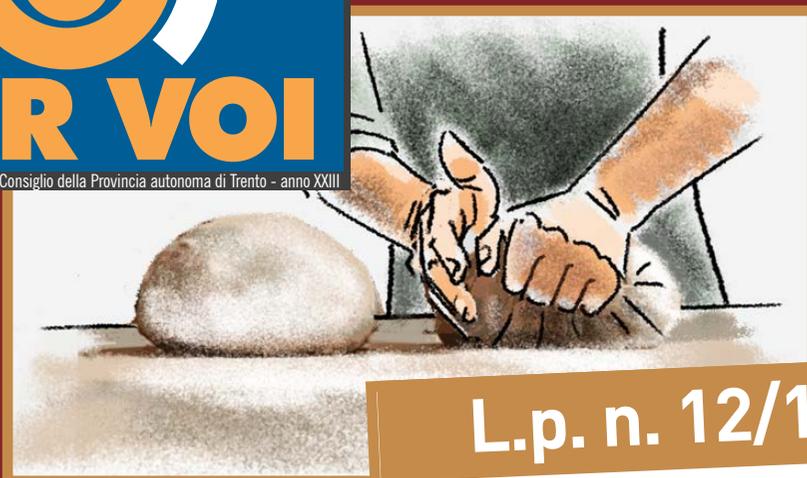


PER VOI

Agenzia di informazione del Consiglio della Provincia autonoma di Trento - anno XXIII

2018

MARZO



L.p. n. 12/17

PANIFICAZIONE



L.p. n. 10/17

SPRECHI ALIMENTARI

LE LEGGI PROVINCIALI SPIEGATE
DAL CONSIGLIO PER I CITTADINI

INDICE

LEGGE PROVINCIALE 22 settembre 2017, n. 12 PROMOZIONE E TUTELA DELL'ATTIVITÀ DI PANIFICAZIONE

- 2 Il consigliere provinciale Mario Tonina
primo firmatario del disegno di legge 148/XV
- 4 Cosa s'intende per "pane fresco"
- 4 I "pistori" e il settore della panificazione in Trentino
- 5 Il Pantrentino
- 6 L'Associazione Panificatori della Provincia di Trento
- 7 Cosa prevede la legge
- 7 L'iter della legge
- 8 Gli ordini del giorno collegati alla legge
- 9 Il testo della legge

LEGGE PROVINCIALE 22 settembre 2017, n. 10 SPRECHI ALIMENTARI Riduzione degli sprechi, recupero e distribuzione delle eccedenze alimentari e non alimentari e dei prodotti farmaceutici e modifiche di leggi provinciali connesse

- 18 La consigliera provinciale Chiara Avanzo
presentatrice del disegno di legge 133/XV
- 19 Il consigliere Walter Viola
primo firmatario del disegno di legge 149/XV
- 20 Il consigliere Mattia Civico
primo firmatario del disegno di legge 166/XV
- 21 Le dimensioni dello spreco di alimenti
- 22 Due date importanti
- 22 Alcune buone pratiche cui guardare
- 23 Il decalogo anti-sprechi della Fondazione Campagna
Amica di Coldiretti
- 23 Il sistema di raccolta del cibo in Trentino
- 24 La recente normativa nazionale
- 24 Obiettivi della l.p. 10/2017
- 24 Cosa prevede la legge
- 26 L'iter della legge
- 26 Gli ordini del giorno collegati alla legge
- 27 Il punto di vista di Andrea Segré
- 29 Il testo della legge

LEGGI PER VOI

Agenzia di informazione
del Consiglio della Provincia autonoma
di Trento.

Anno XXIII nr. 420 - marzo 2018

*Registrazione al Tribunale di Trento n.887
del 23 gennaio 1996.*

*Editore Consiglio della Provincia autonoma
di Trento via Mancì, 27.*

Redazione via Mancì 27, 38122 Trento.

Stampa Litografia Effe e Erre
via E.Sestan, 29 - Trento
Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in
abbonamento postale - 70%
NE/TN Tassa Pagata/Taxe Parçue/Economy/
Compatto.

Direttore responsabile

Luca Zanin

Supporto di

Lucia Linda Cella

Segreteria di redazione

via Mancì 27, 38122 Trento

Angela Giordani

Alessandra Bronzini

Progetto grafico, impaginazione
e illustrazioni

Studio Bi Quattro, Trento



LEGGE PROVINCIALE **22 settembre 2017, n. 12**

PROMOZIONE E TUTELA DELL'ATTIVITÀ DI PANIFICAZIONE

GLI OBIETTIVI DELLA LEGGE

si punta a promuovere e sostenere il comparto agroalimentare e nello specifico il settore della panificazione in Trentino (pane e prodotti dolciari da forno). Si vuole favorire lo sviluppo di diverse tipologie di prodotto e tutelare il diritto all'informazione dei consumatori.



IL CONSIGLIERE PROVINCIALE MARIO TONINA PRIMO FIRMATARIO DEL DISEGNO DI LEGGE 148/XV:

L'obiettivo della legge da me proposta, è quello di promuovere e sostenere, nell'ambito di un processo di valorizzazione del comparto agroalimentare, le imprese operanti nel settore della panificazione, anche mediante certificazione di qualità, sviluppo delle diverse tipologie produttive e di vendita del pane, nonché il diritto all'informazione dei consumatori, ai quali si intendono garantire informazioni corrette sui diversi prodotti panari e dolciari da forno oggi in commercio. A mio avviso è importante evidenziare le caratteristiche del prodotto venduto nei panifici, permettendone il riconoscimento attraverso un marchio di qualità. Proprio in un contesto di valorizzazione della filiera produttiva locale, sono convinto che vada sempre più promossa la passione di molti agricoltori, giovani e non, a coltivare il frumento ed altri cereali che un tempo venivano prodotti anche nella nostra provincia, come il grano saraceno, l'orzo e il faro che contraddistinguono, nel rispetto di antiche tradizioni, la produzione panaria del territorio, fiore all'occhiello dell'economia locale.

Questa legge prevede anche interventi per favorire la qualificazione professionale e la trasmissione delle conoscenze del mestiere di panificatore, nonché incentivi a sostegno del settore della panificazione. Nell'ambito degli interventi previsti dalla legge provinciale sull'agricoltura, la Provincia può poi sostenere le imprese agricole in relazione alla coltivazione dei cereali destinati alla panificazione e alla realizzazione di investimenti per lo svolgimento dell'attività di panificazione in rapporto di diretta connessione con l'impresa agricola. L'obiettivo principale dunque è quello di valorizzare il pane tradizionale trentino e fornire una corretta informazione al consumatore, funzionale ad una scelta consapevole di quel che acquista, mettendolo così nelle condizioni di distinguere il pane fresco da quello congelato o surgelato, di cui spesso non si conosce il processo produttivo. La legge n. 12/2017 vuole contribuire anche al rilancio dell'agricoltura trentina, favorendo la filiera produttiva a chilometro zero; del resto la filiera del pane è ricca di connessioni con i prodotti del territorio da valorizzare all'insegna della tipicità, della ruralità e della qualità. Il sostegno all'attività di panificazione significa, inoltre, dare il giusto riconoscimento ad imprese che hanno saputo anche in tempo di crisi, coniugare, resistendo ad una concorrenza globale spietata nel campo alimentare, una produzione di eccellenza con le aspettative occupazionali, assicurando lavoro a numerosi addetti. Quest'ultimo aspetto è di indiscussa rilevanza, quale riconoscimento di una categoria che ha saputo fare della produzione del pane non solo un mestiere o un'attività produttiva nel senso commerciale del termine, ma un'arte capace di assicurare anche solidità economica grazie all'assidua dedizione degli operatori, all'evoluzione nel rispetto delle tradizioni e della qualità dei prodotti attraverso un costruttivo e fattivo coinvolgimento degli altri settori dell'economia locale.



LEGGI PER VOI | MARZO 2018



COSA S'INTENDE PER "PANE FRESCO":

le attenzioni della legge sono per il pane prodotto senza ricorrere a congelamento, surgelazione o conservazione prolungata delle materie prime, dei prodotti intermedi e degli impasti, fatto salvo l'impiego di tecniche finalizzate solo a rallentare la lievitazione. Il pane è "fresco", poi, se messo in vendita entro la giornata di produzione. Si distingue dunque da altri prodotti in vendita nei supermercati e negozi, come il pane surgelato o il pane precotto (di cui si completa la cottura a casa e che mantiene comunque per alcuni giorni le corrette caratteristiche organolettiche).

Va detto che per chiarire l'esatta nozione di "pane fresco" si attende da tempo l'annunciato decreto governativo, con la probabile indicazione di un tempo massimo di 72 ore tra l'inizio della lavorazione e la messa in vendita del prodotto panario. In Parlamento è all'esame anche un disegno di legge in materia, ma per il momento nulla è stato approvato, mentre diverse leggi regionali – ad esempio in Friuli Venezia Giulia – hanno anticipato il dettato nazionale.

I "PISTORI" E IL SETTORE DELLA PANIFICAZIONE IN TRENTINO:

quella di fare il pane – anche nella nostra terra – è un'arte dalla storia millenaria, regolamentata già con disposizioni raccolte negli antichi Statuti di Trento, che risalgono fino all'anno 1183.

Nel corso dei millenni il prodotto si è continuamente modificato, riflettendo le usanze dei luoghi in cui veniva prodotto e consumato ed è entrato a far parte di diritto della cultura locale e della tradizione popolare. I fornai trentini venivano chiamati *pistori* e il panificio chiamato *pistoria*. I latini stessi chiamavano *pistor* il fornaio. Nel capitolo 131 del Libro II De' Sindici, nello Statuto di Trento del 1714, veniva riportato che *"tutti i pistori dovevano produrre il pane ben cotto e portarlo a compimento nel miglior modo possibile"*. Coloro che non godevano del riconoscimento ufficiale e lavoravano il prodotto senza alcun titolo per farlo, erano chiamati pancogoli.

L'usanza che in Trentino il pane venga venduto a pezzo e non a peso, come nelle altre regioni d'Italia, deriva da una norma singolare, riportata negli storici libri, che imponeva di vendere il pane sempre allo stesso prezzo, anche nei periodi di carestia o inflazione. Ciò comportava che, se cambiava il costo della materia prima, ossia il frumento, il pane veniva confezionato in forme più piccole e venduto a pezzo e non a peso, mantenendo così invariato il prezzo.

Alla tradizione trentina appartengono in particolare alcuni tipi di prodotto panario. Facciamo solo

qualche esempio: il “*pan di molche*” dell’Alto Garda (che si realizza con i residui dell’oliva, disponibili in autunno nel periodo della raccolta), la “*bina*” (semplice impasto di acqua, lievito, sale, farina di frumento e olio d’oliva, diffuso da almeno cent’anni), il “*pan gramolà*” (“ciòpa de pan taià”, a base di farina di grano tenero, anticamente lavorato con un attrezzo di legno detto gramola), la “spaccata” (pane comune, utilizzato poi anche per preparare i canederli); i “*bechi-panzalini*” (pane di forma allungata a barchetta, con due punte all’estremità e due tagli trasversali. Secondo la dimensione, che varia di valle in valle, il nome muta da “*bec*” in “*bechet*”). Due le varianti: la “*biaveta*”, tozza e stirata a mano, e lo “*sdrame!*”, prodotto aggiungendo olio all’impasto di farina frumenta e lungo fino a mezzo metro (tipo baguette).

Il settore dimostra oggi notevole vitalità e si assiste a diversi progetti innovativi. Meritevole di menzione è ad esempio la “*pagnotta della Valle dei Laghi*”, progettata e realizzata “a chilometro 0” da Molino Tecchiolli di Cavedine, un prodotto basato su farina grezza di alta qualità e lievitazione naturale, che ha ricevuto anche la “menzione speciale” dalla giuria del “Premio Artigiano 2015” della Provincia Autonoma.

I giornali locali hanno dedicato spazio di recente anche all’iniziativa di giovani come Mirko Chiarani e Erika Ruggero di Arco. La coppia di panificatori produce pane alle molche con le olive di Varignano d’Arco, pane alle castagne di Castione, pane alla zucca e alle patate della val di Gresta, pane alle rinomate noci del Bleggio. La loro “*pagnotta del Garda biologica*” ha appena vinto il 1° premio al 1° concorso “Cultura del pane delle Alpi 2017”, promosso dall’associazione Alpi Bio – Baldensis. Menzioni speciali sono state assegnate a “Pane al Pane” di Centa San Nicolò, Panificio Moderno di Rovereto, Panificio Bellotti di Comano, Panificio Tecchiolli di Vezzano, El Pistor di Ziano.

IL PANTRENTINO:

questo pane “a Km 0” – che è stato contrassegnato da uno specifico marchio - viene realizzato con farina bianca di tipo 1, nata da coltivazioni selezionate della zona del Basso Chiese. E’ un prodotto rustico semintegrale, fatto con macinazione a pietra e con l’utilizzo del chicco intero, compresi germe e crusca. Il progetto è nato dalla collaborazione dell’Associazione panificatori con la cooperativa agricola Agri90 di Storo; vede coinvolta un ventina di panifici, che dal giugno 2016 stanno proponendo questo pane alla clientela. La ricetta del “Pantrentino” è nata da una minuziosa ricerca, da specifiche analisi e da prove di qualità eseguite dai panificatori trentini, dai maestri panificatori e dai docenti della “Scuola di Arte Bianca” di Rovereto.

Grazie a una tipologia di farina abbastanza stabile, si realizza un pane con “alveolature” piuttosto piccole, una buona colorazione, profumi molto marcati e gustosi sapori.



Il Pane delle Dolomiti: il marchio fu introdotto in occasione dei Mondiali di sci nordico in valle di Fiemme, nel 2013. Nasce da una miscela di farro, segala, avena e orzo - prodotti tradizionali della storia trentina, tipici dei terrazzamenti della nostra povera terra di montagna - con l'aggiunta finale del grano saraceno per dare una sfumatura cromatica all'intera "pagnotta". L'amalgama di questi cereali con l'acqua delle sorgenti trentine, un pizzico di sale iodato, cercando di rispettare le raccomandazioni nutrizionali e salutistiche, l'olio extravergine di oliva e la immancabile abilità e capacità dei panificatori trentini, ancora oggi legati al concetto di una produzione tradizionale e originale, hanno creato un prodotto panario di notevole qualità. Questo pane, consistente nella crosta e che racchiude una morbida mollica, contiene molta fibra. Altra caratteristica è il giusto equilibrio tra carboidrati complessi e un mix di proteine, che mescolate tra loro aumentano il loro valore biologico, il gusto e il sapore. Nella produzione si aggiunge del grano saraceno, cereale povero della tradizione rurale trentina, usato in chicchi per dare una sfumatura di colore. La durata del prodotto - detto anche "il pane dei 5 sensi" - è notevole, tant'è che grazie alla buona umidità, rimane buono anche dopo le 24 ore.

L'ASSOCIAZIONE PANIFICATORI DELLA PROVINCIA DI TRENTO:

questa articolazione di Confcommercio riunisce circa **500/600** addetti (che possono arrivare anche a 800 in periodo turistico) e rappresenta circa il **75%** del centinaio di aziende trentine del settore. Tre sono le differenti tipologie di panifici: ad esclusiva conduzione familiare, a conduzione familiare con uno o due dipendenti, oppure di media dimensione con più dipendenti.

La maturazione professionale necessita di un costante aggiornamento e percorsi formativi specifici, che vengono svolti alla "Scuola di Arte bianca e pasticceria" di Rovereto, all'interno della quale si qualificano i giovani, ma accrescono la loro professionalità anche gli addetti già impiegati nel settore. Per gli allievi si tratta di un significativo percorso didattico, integrato nel programma dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto, che consente di impostare uno specifico 4° anno mirato al lavoro del panettiere, con esperienze tra l'altro di alternanza scuola-lavoro.

L'associazione è impegnata nella difesa dell'immagine professionale del panificatore e della qualità del pane tradizionale. Significativamente, i panifici sono realtà che resistono alla trasformazione del mercato e all'ascesa delle grandi strutture commerciali, mantenendo il presidio dei luoghi decentrati e delle valli periferiche, con un ruolo quindi di indubbia rilevanza sociale.

Non è facile far coincidere l'offerta di un prodotto naturale e genuino con la qualità del servizio. "La cultura e la tradizione nell'arte di fare il pane - dice il presidente dell'associazione, **Emanuele Bonafini** - va protetta e garantita. Il nostro obiettivo è quello di difendere, con determinazione e risolutezza, il nostro delicato e complesso mestiere".





COSA PREVEDE LA LEGGE:

- individuazione di un *responsabile dell'attività produttiva* per ogni panificio. Dovrà frequentare un *corso di formazione*, oppure essere in possesso di uno dei seguenti requisiti: tre anni di lavoro in un panificio; tre anni in un panificio come titolare, collaboratore familiare o socio; diploma professionale specifico per il settore della panificazione; specifico attestato di qualifica professionale e almeno un anno di lavoro come operaio qualificato o qualifica superiore; qualifica professionale ottenuta con rapporto di apprendistato;
- obbligo di vendere il *pane fresco in scaffali distinti e separati* dagli altri, con chiare e visibili indicazioni d'informazione al consumatore;
- riaffermazione dell'obbligo già vigente di vendere il *pane fresco in banchi di esposizione* con idonee caratteristiche igienico-sanitarie;
- *contributi della Provincia* a enti e soggetti rappresentativi del settore per attivare progetti di promozione del pane trentino; contributi della Provincia ai panificatori per la qualificazione del settore e per progetti di tutela dei consumatori affetti da particolari patologie alimentari (un esempio: la celiachia); contributi agli agricoltori per la coltivazione dei cereali destinati alla panificazione e per l'avvio di panifici connessi direttamente con l'impresa agricola
- introduzione di un *marchio "Qualità Trentino"*, sulla base di disciplinari di qualità stabiliti dalla Provincia;
- *formazione e aggiornamento professionale* degli operatori del settore.

L'ITER DELLA LEGGE:

L'11 ottobre 2017 è entrata in vigore la l.p. 12/2017, approvata all'unanimità dal Consiglio provinciale lo scorso 23 settembre 2017. Il testo deriva dal disegno di legge presentato il 21 luglio 2016 da Mario Tonina, Gianpiero Passamani e Pietro De Godenz (Upt), che hanno risposto così alla richiesta di un quadro di regole chiare, espressa dalla categoria stessa dei panificatori trentini. A lavorare sul documento iniziale è stata la Seconda Commissione permanente del Consiglio provinciale, che il 14 giugno 2017 ha concluso l'esame, approvando all'unanimità dopo avere svolto una approfondita serie di audizioni tra gli operatori del settore. Costante è stata la collaborazione con l'assessore provinciale alle attività economiche, Alessandro Olivi.



Gianpiero Passamani



Pietro De Godenz



Alessandro Olivi

GLI ORDINI DEL GIORNO COLLEGATI ALLA LEGGE:

I. Il testo approvato dal Consiglio provinciale impegna la Giunta: 1) a promuovere una sinergia virtuosa tra la produzione locale della materia prima e le attività di panificazione, per rafforzare specialità tradizionali trentine, quali la “pagnotta della Valle dei Laghi”; 2) a dare disposizioni affinché nei bandi per la fornitura di prodotti dei panificatori, per scuole, ospedali o altre mense di pubblica gestione, sia data prevalenza al sistema del consumo a Km 0, con prevalente consumo di panificazioni locali (*presentatore Claudio Civettini, Civica Trentina*)



Claudio Civettini

II. Il testo impegna la Giunta provinciale “a stabilire, nelle modalità di applicazione della legge provinciale sugli incentivi alle imprese (l.p. 6/1999), che l’accesso alle agevolazioni in favore del settore della panificazione sia subordinato al possesso da parte del responsabile dell’attività produttiva dei requisiti previsti dalla l.p. 12/2017 per la promozione e la tutela dell’attività di panificazione (ossia la frequentazione di specifico corso di formazione professionale). (*Primo firmatario Mario Tonina, Upt*).



Giuseppe Detomas

III. Il testo impegna la Giunta provinciale “a promuovere lo sviluppo di ricerche e di progetti finalizzati a valorizzare l’intera filiera produttiva, con particolare attenzione alle materie prime utilizzate, al fine di generare un circolo virtuoso che permetta di elaborare tipologie di prodotti locali caratterizzati da uno specifico marchio di qualità, che certifichi tali peculiarità” (*presentatore Giuseppe Detomas, Ual*) .



Massimo Fasanelli

IV. Il testo impegna la Giunta provinciale “a prevedere, nell’apposito regolamento, in caso di recidiva a violazioni delle disposizioni del marchio di qualità di origine “Qualità Trentino” per pane e prodotti da forno trentini, la revoca dell’autorizzazione al suo utilizzo” (*presentatore Massimo Fasanelli, Gruppo Misto*).



LEGGE PROVINCIALE

22 settembre 2017, n. 12

PROMOZIONE E TUTELA
DELL'ATTIVITÀ DI PANIFICAZIONE

(b.u. 26 settembre 2017, n. 39, suppl. n. 6)



Art. 1

FINALITÀ

1. La Provincia autonoma di Trento, riconoscendo il ruolo trainante del settore della panificazione nell'economia locale, promuove e sostiene nell'ambito di un processo di valorizzazione del comparto agroalimentare le imprese operanti nel settore della panificazione, lo sviluppo delle diverse tipologie produttive e di vendita del pane, nonché il diritto all'informazione dei consumatori.

2. Per i fini previsti dal comma 1 la Provincia promuove azioni finalizzate:
 - a. allo sviluppo, alla modernizzazione e all'evoluzione tecnologica dell'attività di panificazione e delle imprese operanti nel settore, nonché dei processi produttivi;
 - b. alla valorizzazione della produzione panaria e dolciaria da forno trentina, anche mediante certificazione di qualità;
 - c. alla corretta informazione a tutela della salute e della sicurezza del cittadino-consumatore.

Art. 2

DEFINIZIONI

1. Per i fini di questa legge s'intende:
 - a. per "attività di panificazione", l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale;
 - b. per "panificio", l'impresa che svolge l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale;
 - c. per "pane fresco", il pane prodotto secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione o alla conservazione prolungata delle materie prime, dei prodotti intermedi della panificazione e degli impasti, fatto salvo l'impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione, posto in vendita entro e non oltre la giornata in cui è stato completato il processo produttivo, indipendentemente dalle modalità di conservazione adottate;



- d. per “produzione panaria e dolciaria da forno trentina”, le tipologie panarie e i dolci da forno individuati per i fini previsti dall’articolo 7, tenendo conto, se possibile, della provenienza locale degli ingredienti.
2. Sono fatte salve le ulteriori e diverse definizioni individuate con le disposizioni di attuazione del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223 (Disposizioni urgenti per il rilancio economico e sociale, per il contenimento e la razionalizzazione della spesa pubblica, nonché interventi in materia di entrate e di contrasto all’evasione fiscale), convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248, che sostituiscono, integrano o specificano quanto previsto dal comma 1.

Art. 3

ESERCIZIO DELL’ATTIVITÀ DI PANIFICAZIONE

1. L’apertura di un nuovo panificio, il trasferimento e la trasformazione di panifici già esistenti sono soggetti a segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) ai sensi dell’articolo 23 della legge provinciale 30 novembre 1992, n. 23 (legge provinciale sull’attività amministrativa 1992), da inoltrare al comune competente per territorio, tramite lo sportello unico per le attività produttive previsto dall’articolo 16 sexies della medesima legge provinciale. La SCIA è corredata anche dall’indicazione dei nominativi dei responsabili dell’attività produttiva; la variazione dei nominativi è comunicata al comune competente per territorio.
2. L’attività di panificazione è esercitata nel rispetto delle vigenti norme in materia igienico-sanitaria, edilizia, ambientale e di sicurezza nei luoghi di lavoro.

Art. 4

RESPONSABILE DELL’ATTIVITÀ PRODUTTIVA

1. 1. Il responsabile dell’attività produttiva è il titolare o un collaboratore familiare, un socio o un dipendente lavoratore dell’impresa di panificazione.
2. Al responsabile dell’attività produttiva è affidato il compito di garantire l’utilizzo di materie prime in conformità alle norme vigenti, l’osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza nei luoghi di lavoro nonché la qualità del prodotto finito.
3. Il responsabile dell’attività produttiva è individuato per ogni panificio.
4. Il responsabile dell’attività produttiva è tenuto alla frequenza di un corso di formazione obbligatorio i cui contenuti e la cui durata sono stabiliti con deliberazione della Giunta provinciale. Il corso di formazione è frequentato entro un anno decorrente dall’indicazione nella SCIA del nominativo del responsabile dell’attività produttiva.
5. Non è tenuto alla frequenza del corso di formazione obbligatoria il responsabile dell’attività produttiva che risulti in possesso di uno dei seguenti requisiti:
- aver prestato la propria attività lavorativa per almeno tre anni presso un panificio con la qualifica di operaio specializzato o con una qualifica superiore nel settore della panificazione secondo la disciplina dei vigenti contratti collettivi di lavoro;
 - aver esercitato per almeno tre anni l’attività all’interno del panificio in qualità di titolare, collaboratore familiare o socio;
 - aver conseguito il diploma professionale di istruzione e formazione professionale nell’ambito del sistema di istruzione professionale in materie attinenti al settore della panificazione;
 - aver conseguito l’attestato di qualifica professionale di istruzione e formazione professionale nell’ambito del sistema di istruzione e formazione professionale in materie attinenti al settore della panificazione, unitamente a un periodo di attività lavorativa con la qualifica di operaio specializzato o con una qualifica superiore della durata di almeno un anno;
 - aver conseguito la qualifica professionale ai fini contrattuali a seguito del rapporto di apprendistato;
 - aver già frequentato il corso di formazione obbligatorio previsto dal comma 4.

Art. 5**MODALITÀ DI VENDITA**

1. Il pane fresco deve essere posto in vendita in scaffali distinti e separati da quelli riservati a prodotti che si differenziano da quelli indicati nell'articolo 2, comma 1, lettera c); gli scaffali riservati a tali prodotti devono essere segnalati con chiare e visibili indicazioni per informare il consumatore sulla natura del prodotto.
2. È vietato utilizzare la denominazione di "pane fresco", anche se accompagnata da integrazioni e specificazioni, per identificare prodotti che si differenziano da quelli indicati nell'articolo 2, comma 1, lettera c).
3. È consentita la vendita di pane sfuso in aree pubbliche, nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili, purché l'esercente sia dotato di appositi banchi di esposizione con idonee caratteristiche igienico-sanitarie. In assenza di tali banchi è consentita solo la vendita di pane confezionato all'origine dall'impresa produttrice.

**Art. 6****PROMOZIONE DEI PRODOTTI DELLA PANIFICAZIONE**

Per favorire la promozione dei prodotti della panificazione, anche attraverso la costituzione e la diffusione di appositi contrassegni, la Provincia può concedere contributi agli enti e ai soggetti rappresentativi del settore per la realizzazione di specifici progetti ai sensi dell'articolo 23 della legge provinciale 13 dicembre 1999, n. 6 (legge provinciale sugli incentivi alle imprese 1999).

Art. 7**VALORIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE PANARIA E DOLCIARIA DA FORNO TRENTINA**

Per valorizzare la produzione panaria e dolciaria da forno trentina nonché favorire l'informazione e la sensibilizzazione dei consumatori, la Provincia approva i disciplinari di qualità per le tipologie panarie e dolciarie da forno trentine il cui rispetto consente l'ottenimento dell'autorizzazione all'uso del marchio di qualità con indicazione di origine "Qualità Trentino".

Art. 8**FORMAZIONE PROFESSIONALE**

Per favorire la qualificazione professionale e la trasmissione delle conoscenze del mestiere di panificatore, la Provincia promuove la formazione e l'aggiornamento professionale degli operatori del settore, anche tramite il sistema di istruzione e formazione professionale della Provincia.

Art. 9**INCENTIVI A SOSTEGNO DEL SETTORE DELLA PANIFICAZIONE**

1. Nell'ambito degli interventi previsti dalla legge provinciale sugli incentivi alle imprese 1999, la Provincia può sostenere le imprese operanti nel settore della panificazione anche in relazione a progetti per la crescita e la qualificazione del settore e a progetti per la tutela dei consumatori affetti da particolari patologie alimentari. La deliberazione della Giunta provinciale prevista dall'articolo 35 della legge provinciale sugli incentivi alle imprese 1999 può stabilire che l'accesso agli aiuti sia subordinato al possesso da parte del responsabile dell'attività produttiva dei requisiti previsti dall'articolo 4, commi 4 e 5.
2. Nell'ambito degli interventi previsti dalla legge provinciale 28 marzo 2003, n. 4 (legge provinciale sull'agricoltura 2003), la Provincia può sostenere le imprese agricole in relazione alla coltivazione dei cereali destinati alla panificazione e alla realizzazione di investimenti per lo svolgimento dell'atti-



vità di panificazione in rapporto di diretta connessione con l'impresa agricola; la deliberazione della Giunta provinciale prevista dall'articolo 3 della legge provinciale sull'agricoltura 2003 può stabilire che l'accesso agli aiuti sia subordinato al possesso da parte del responsabile dell'attività produttiva dei requisiti previsti dall'articolo 4, commi 4 e 5.

3. Gli incentivi previsti da questo articolo sono disposti nel rispetto della disciplina dell'Unione europea in materia di aiuti di Stato.

Art. 10

VIGILANZA

1. Ferme restando le funzioni di vigilanza svolte dalle autorità competenti in materia igienico-sanitaria, la vigilanza sull'osservanza di questa legge è esercitata dai comuni territorialmente competenti.
2. Per l'applicazione delle sanzioni amministrative si osserva la legge 24 novembre 1981, n. 689 (Modifiche al sistema penale).
3. L'emissione dell'ordinanza-ingiunzione e dell'ordinanza di archiviazione previste dall'articolo 18 della legge n. 689 del 1981 spetta al comune competente per territorio.
4. Le somme riscosse ai sensi di questa legge sono introitate nel bilancio del comune competente per territorio.

Art. 11

SANZIONI

1. Fatte salve le ulteriori sanzioni previste dalla normativa nazionale, per le violazioni delle disposizioni di questa legge si applicano le seguenti sanzioni amministrative:
 - a. da 1.500 a 9.000 euro per il panificio che non svolga nel proprio ambito l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura finale;
 - b. da 1.500 a 9.000 euro per l'esercizio dell'attività di panificazione in assenza della SCIA;
 - c. da 200 a 1.200 euro per la mancata comunicazione della variazione del nominativo del responsabile dell'attività produttiva;
 - d. da 200 a 1.200 euro se il responsabile dell'attività produttiva non ottempera all'obbligo formativo secondo quanto previsto dall'articolo 4, comma 4, o non possiede nessuno dei requisiti previsti dall'articolo 4, comma 5;
 - e. da 100 a 600 euro per il mancato rispetto delle modalità di vendita previste dall'articolo 5.
2. In caso di recidiva gli importi previsti dal comma 1 sono raddoppiati e può essere revocata l'autorizzazione all'uso del marchio di qualità previsto dall'articolo 7.
3. Con regolamento, da adottarsi entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore di questa legge, sono individuate le fattispecie di violazioni amministrative tra quelle previste dal comma 1, per le quali, in presenza dell'accertamento di una violazione, non si dà corso all'immediata attivazione del pro-

cedimento di irrogazione della sanzione amministrativa ma trova applicazione il sistema ingiuntivo a carattere ripristinatorio disciplinato dall'articolo 1 bis della legge provinciale 27 agosto 1982, n. 20 (Disposizioni per l'applicazione delle sanzioni amministrative). Il regolamento può dettare anche le disposizioni di specificazione e d'integrazione per l'applicazione di questo comma, ivi comprese le eventuali condizioni cui è subordinata l'applicazione del temperamento del regime sanzionatorio.

Art. 12

DISPOSIZIONI TRANSITORIE

1. I panifici attivi alla data di entrata in vigore di questa legge comunicano allo sportello unico per le attività produttive, entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore di questa legge, il nominativo del responsabile dell'attività produttiva ai fini dell'annotazione nel registro delle imprese.
2. I contenuti del corso previsto dall'articolo 4, comma 4, sono definiti entro un anno dalla data di entrata in vigore di questa legge.
3. In sede di prima applicazione di questa legge, i responsabili dell'attività produttiva, a eccezione dei soggetti esonerati ai sensi dell'articolo 4, comma 5, sono tenuti a frequentare il corso di formazione previsto dall'articolo 4, comma 4, entro il termine massimo di ventiquattro mesi dalla definizione del corso ai sensi del comma 2 di questo articolo.

Art. 13

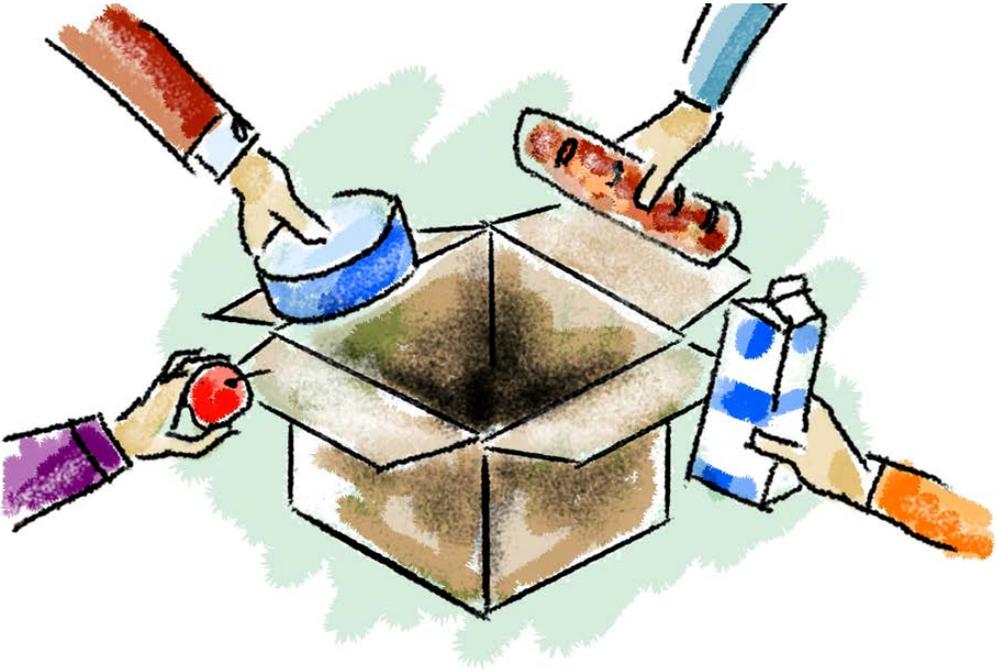
DISPOSIZIONI FINANZIARIE

1. Dall'applicazione dell'articolo 4, comma 4, non derivano maggiori spese rispetto a quelle già autorizzate in bilancio nella missione 14 (sviluppo economico e competitività), programma 01 (industria, PMI e artigianato), titolo 2 (spese in conto capitale).
2. Dall'applicazione dell'articolo 6, comma 1, non derivano maggiori spese rispetto a quelle già autorizzate in bilancio nella missione 14 (sviluppo economico e competitività), programma 02 (commercio - reti distributive - tutela dei consumatori), titolo 2 (spese in conto capitale).
3. Dall'applicazione dell'articolo 9, comma 1, non derivano maggiori spese rispetto a quelle già autorizzate in bilancio nella missione 14 (sviluppo economico e competitività), programma 01 (industria, PMI e artigianato), titolo 2 (spese in conto capitale); dall'applicazione dell'articolo 9, comma 2, non derivano maggiori spese rispetto a quelle già autorizzate in bilancio nella missione 16 (agricoltura, politiche agroalimentari e pesca), programma 01 (sviluppo del settore agricolo e del sistema agroalimentare), titolo 2 (spese in conto capitale).









LEGGE PROVINCIALE 22 settembre 2017, n. 10 SPRECHI ALIMENTARI

Riduzione degli sprechi, recupero e distribuzione delle eccedenze alimentari e non alimentari e dei prodotti farmaceutici e modifiche di leggi provinciali connesse.

GLI OBIETTIVI DELLA LEGGE

promuovere: 1) il recupero e la distribuzione di eccedenze alimentari, di prodotti farmaceutici (da banco e soggetti a prescrizione medica) o altri beni mobili, a beneficio dei cittadini in grave difficoltà economica; 2) il consumo responsabile; 3) l'educazione dei cittadini verso l'acquisto di medicinali adeguati per costo, qualità ed effettive necessità curative; 4) la salute alimentare dei cittadini; 5) la riduzione della produzione di rifiuti; 6) lo sviluppo di comportamenti solidali e di responsabilità civile.



LA CONSIGLIERA PROVINCIALE **CHIARA AVANZO** PRESENTATRICE DEL DISEGNO DI LEGGE 133/XV:

“Lo spreco alimentare è un costo insostenibile per l'ambiente, oltre ad una contraddizione morale ed economica non più accettabile” (Ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti, Convegno 6 ottobre 2015 presso Expo 2015).

Questa legge provinciale nasce dall'unificazione di tre differenti d.d.l. che contribuivano alla promozione della cultura del recupero a 360° e della redistribuzione, una nuova filosofia che sta prendendo sempre più piede all'interno della società sotto il profilo sociale, economico e culturale. Su queste tematiche è in atto un vero e proprio cambiamento, che interessa non solo il nostro Paese ma l'intero globo. Pensiamo ai grandi mutamenti che stanno avvenendo sul fronte della green economy e della sostenibilità, oltre alle politiche del riuso nell'ambito delle politiche di rifiuto. Oggi è sempre più forte l'esigenza di trasferire ai cittadini l'importanza di considerare ciò che non si usa o non si consuma del tutto non come un rifiuto ma come una risorsa. A tutto ciò, si aggiunge il fatto che lo spreco alimentare è anche un problema di impatti sulla biodiversità e sul clima: si pensi allo spreco di suolo e di risorse idriche ed energetiche connesse alla produzione del cibo. Non meno importante, poi, il tema dell'inquinamento: produrre 1 Kg di cibo comporta la produzione di 4,5 Kg di CO₂, valore che va sommato alla produzione di CO₂ nel corso della decomposizione del cibo in discarica.

L'Expo 2015 ha permesso un'analisi approfondita sullo spreco alimentare. Nella Carta di Milano, sottoscritta anche dalla nostra Provincia, si sottolinea a più riprese l'importanza di combattere lo spreco e di valorizzare al meglio il circuito della catena alimentare. Lo spreco di cibo è uno spreco di risorse economiche, sia all'interno del bilancio familiare sia nelle grandi industrie e nella ristorazione. I dati statistici mettono in evidenza un fenomeno molto diffuso e non più accettabile.

Per quanto concerne gli interventi, si è cercato di puntare molto sull'aspetto educativo e sullo sviluppo di comportamenti solidali e di responsabilità civile. Ciò non solo per motivi sociali di contrasto al rischio di impoverimento a cui sono esposti i cittadini più deboli, ma anche per valori etici che riguardano la lotta allo spreco e la riduzione dei rifiuti. Questa legge porta innovazione ma descrive anche la realtà, non si intende infatti stravolgere il sistema organizzativo ma attribuire il giusto valore a chi sta già operando nel settore, ovvero le organizzazioni di volontariato e realtà pubbliche o private che hanno creato una rete di recupero e di distribuzione dei generi alimentari su tutto il territorio provinciale. Valorizzare queste realtà è un servizio alla comunità che non possiamo esimerci di sostenere. La legge introduce un sistema premiale e politiche tariffarie agevolate a favore di quelle aziende che meglio di altre sapranno distinguersi nella riduzione degli sprechi e nel recupero delle eccedenze. Oggi più che in passato sta prendendo piede il concetto di sviluppo sostenibile a discapito di un sistema di mercato che punta solo sulla quantità e sul prezzo. Ciò nella convinzione che solo guardando al futuro in termini di qualità sarà possibile offrire alle nuove generazioni una realtà, se non migliore, almeno uguale a quella che abbiamo trovato. Lotta allo spreco alimentare significa solidarietà, difesa dell'ambiente, sostenibilità, sviluppo economico e sociale.



IL CONSIGLIERE WALTER VIOLA PRIMO FIRMATARIO DEL DISEGNO DI LEGGE 149/XV:

il lavoro su questa legge è iniziato più di un anno prima del voto finale, contestualmente alla discussione a Roma, alla Camera e al Senato, del cosiddetto disegno di legge Gadda. Così come a livello nazionale, anche in Provincia siamo partiti da varie proposte di legge (la mia, quella di Avanzo e quella di Civico) che, con l'apporto significativo dei contributi dei soggetti di riferimento del nostro Terzo settore, sono confluite in un'unica proposta poi approvata all'unanimità in Consiglio Provinciale. Voto niente affatto usuale, che però testimonia che su certi temi la massima condivisione è possibile.

Obiettivo della legge Gadda era definire con chiarezza le competenze statali in materia di lotta alla povertà, riduzione degli sprechi e redistribuzione delle eccedenze alimentari. La connessione tra questi tre elementi non è casuale e dimostra innanzitutto come, anche a livello nazionale, il tema dello spreco alimentare sia ritenuto inseparabile da una dimensione sociale intesa come lotta alla povertà: anche in Italia, infatti, esiste una diffusa povertà di beni primari, ossia una mancanza di cibo per la propria sussistenza, a cui si aggiungono spesso la mancanza di accesso ai farmaci e agli indumenti. A tale livello non si può dare nulla per scontato. Dati recenti segnalano che in Italia ogni anno vengono sprecate 5,1 milioni di tonnellate di cibo (il 15,4% dei consumi annui alimentari). L'entità del recupero sta crescendo, ma è tuttora largamente insufficiente ed eccessivamente differenziata: nell'industria di trasformazione viene recuperato il 57% dell'eccedenza, nella distribuzione e ristorazione solo il 10% circa. Si dovrebbe maggiormente considerare che la donazione porta con sé un importante "effetto moltiplicatore": investire 1 € nella filiera del recupero delle eccedenze può procurare cibo da consegnare agli indigenti per un valore compreso fra i 3 e i 10€.

Questa situazione non è diversa a livello provinciale. Riuscire a raggiungere le persone in maggiore difficoltà, valorizzando un'importante e qualificata rete di solidarietà già presente nella nostra Provincia, dotandola di una maggiore sistematicità, di una partnership pubblica organica e di un sostegno economico, è l'obiettivo principale di questa legge. Una legge che, da un lato, vuole riconoscere la piena dignità e il servizio al soggetto ricevente, dall'altro vuole favorire i passaggi della donazione, del recupero e della distribuzione delle eccedenze sgravandoli da eccessivi appesantimenti amministrativi e gestionali per gli attori coinvolti nel processo.

Alla valenza sociale legata alla riduzione della povertà, poi, la legge vorrebbe aggiungere anche una valenza civica di educazione alla lotta allo spreco.

Questo provvedimento legislativo si pone al servizio di quanto già fanno nel concreto alcuni attori del nostro privato sociale; in particolare è stato anticipato dall'attività di soggetti quali Banco Alimentare e Trentino Solidale: essi sono riusciti a strutturare un intervento di redistribuzione delle eccedenze su tutto il territorio provinciale, costituendo una rete importante, solida e diffusa. Attraverso un sistema virtuoso riescono a servire in maniera capillare diversi soggetti territoriali, a loro volta responsabili poi della distribuzione degli alimenti alle persone che ne hanno bisogno. Si tratta sia di prodotti a lunga scadenza, sia di prodotti freschi. La presenza quotidiana di questi soggetti offre, oltre ad un sostegno alimentare, anche una vicinanza e un sostegno psicologico e umano nei confronti di persone e famiglie: un vero e proprio esempio di welfare generativo che, partendo dal cibo, genera altre ricadute in termini di solidarietà, responsabilizzazione e cooperazione, capaci di arricchire il nostro tessuto sociale e servire la nostra comunità.



IL CONSIGLIERE MATTIA CIVICO PRIMO FIRMATARIO DEL DISEGNO DI LEGGE 166/XV:

le dimensioni dello spreco alimentare sono enormi, sia nella fase di raccolta e trasformazione delle materie prima, sia nella fase di distribuzione, fino a riguardare anche ciò che accade nelle nostre case. Gli impressionanti dati statistici pongono in luce evidenti paradossi e contraddizioni. Innanzitutto vi è una questione di giustizia sociale: lo spreco corrisponde alla mancanza di beni di primaria necessità per milioni di persone. Non è più ammissibile che vi sia una parte di mondo in cui tutto abbonda è un'altra (anche geograficamente coincidente) che soffre la fame. Riflettere su questo tema è davvero urgente. Inoltre, su un altro piano, la riflessione va affrontata anche riguardo alla sostenibilità ambientale: gli alimenti scartati sono stati raccolti, trasformati e distribuiti e ogni passaggio di questa filiera ha richiesto lavoro ed energia per essere realizzato. Lo spreco delle risorse naturali e la connessa produzione di CO₂ e di inquinamento sono fra le prime cause del cambiamento climatico e di malattie respiratorie.

La redistribuzione delle eccedenze alimentare è dunque un atto di giustizia sociale e un atto di rispetto per l'ambiente e il lavoro dell'uomo.

Lo scorso anno il Parlamento Italiano ha legiferato per promuovere e sostenere azioni che contrastino la cultura dello spreco e favoriscano il recupero del potenziale scarto. Anche il Consiglio Provinciale ha approvato un testo che ha unificato tre proposte. È noto che nel nostro territorio da tempo sono in essere iniziative positive nate nel mondo del volontariato, Banco Alimentare e Trentino Solidale ne sono due virtuose espressioni, per agire concretamente per la redistribuzione delle eccedenze alimentari. Beneficiano di questo prezioso lavoro non solo le mense dei poveri, ma anche singole famiglie in difficoltà economica più o meno temporanea.

La politica dunque in questa occasione ha avuto la capacità di osservare e sostenere: onestamente non ci siamo inventati nulla di nuovo, ma abbiamo inteso sostenere e promuovere le risposte che la comunità, oggi in collaborazione anche con i servizi sociali di territorio, ha già da tempo saputo auto-organizzare. Un processo a mio avviso virtuoso, perché anche oggi, come in passato, molte risposte alle crisi che ci sono, si trovano nella stessa comunità. E il compito della politica a volte è anche solo quello di saper raccogliere e mettere a sistema, favorendo coordinamento e mettendo a disposizione qualche risorsa per facilitare il compito delle organizzazioni di volontariato.

C'è poi il piano della prevenzione della produzione dello spreco lungo le filiere produttive e lo strategico obiettivo di educare ad una alimentazione sana, equilibrata e giustamente dimensionata. Obiettivi, questi ultimi, contenuti anche nel piano della salute provinciale. Con la norma approvata dal Consiglio Provinciale (all'unanimità) abbiamo dunque a disposizione qualche strumento in più: per incentivare le imprese agricole a ridurre la perdita di cibo lungo il processo produttivo, per sostenere le realtà che si fanno carico della raccolta e redistribuzione delle eccedenze e per promuovere con più efficacia l'educazione alimentare. Se pensiamo alle macro dimensioni del fenomeno è certamente insufficiente, ma sono convinto sia un importante segnale in controtendenza. E ve n'è davvero urgenza: per giustizia sociale ed ambientale innanzitutto.

LE DIMENSIONI DELLO SPRECO DI ALIMENTI:

* Gli esiti dell'indagine *Reduce* - promossa dal *Ministero dell'Ambiente* con l'*Università di Bologna* e la campagna *Spreco Zero*, e condotta su un campione di **400 FAMIGLIE ITALIANE** - sono stati presentati il 4 febbraio 2018 a Roma. Emerge che ogni giorno fra ciò che rimane nel piatto, nel frigo e nella dispensa di casa, ogni italiano getta **100 grammi** di cibo: una quota che moltiplicata per **365 GIORNI** all'anno ci porta a **36,92 kg** di alimenti, per un costo di **250 €** all'anno. A livello nazionale questo significa sprecare circa **2,2 MILIONI** di tonnellate di cibo in un anno, per un costo di **8,5 MILIARDI €** (circa lo **0,6%** del Pil).

Tra i cibi gettati spicca la verdura, per quasi **20 g** al giorno a persona, pari al **25,6%** dello spreco totale giornaliero. Seguono il latte e i latticini con **13,16 g** al giorno, pari al **17,6%** dello spreco totale giornaliero. Quindi la frutta (**12,24 g**) e i prodotti da forno (**8,8 g**).

Grave appare anche la dimensione degli sprechi nelle mense scolastiche. Quasi **1/3** del pasto viene gettato, **120 grammi** di cibo per ogni studente a fronte di pasti che offrono circa **534 grammi** di cibo pro capite. Lo spreco è ripartito fra avanzi dei piatti (**16,7%**), cibo intatto lasciato nella mensa (**5,4%**) e cibo intatto portato in classe (pane e frutta, **7,4%**).

* Una ricerca 2017 dell'*Enea* (*Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile*) porta a dire che con i soli prodotti vegetali che gettiamo nella spazzatura, oltre a fitosanitari e nutraceutici, potremmo produrre **41 MILIONI** di metri cubi di biometano, l'equivalente dell'energia necessaria per riscaldare **46 MILA** appartamenti, con un risparmio di circa **2 MILIONI** di tonnellate di CO₂.

* Secondo i dati della *Fao* (*Food and Agriculture Organization of the United Nations*), in Italia un anno di spreco alimentare potrebbe sfamare quasi **44 MILIONI E MEZZO** di persone, mentre il solo cibo buttato in Europa sfamerebbe circa **200 MILIONI** di persone. A livello mondiale ogni anno più di un terzo della produzione mondiale di cibo si perde o si spreca lungo la filiera, circa **1,3 MILIARDI** di tonnellate di alimenti considerando solo la frazione commestibile; circa **4** volte la quantità di cibo necessaria a sfamare le quasi **800 MILIONI** di persone sul pianeta che sono denutrite.

* Secondo una recente indagine *Coldiretti/Ixè*, quasi tre italiani su quattro (**71%**) hanno diminuito o annullato gli sprechi alimentari nel 2017, mentre il **22%** li ha mantenuti costanti e il **7%** li ha aumentati. Gli sprechi domestici rappresentano in valore il **54%** del totale, quelli nella ristorazione il **21%**, quelli nella distribuzione commerciale il **15%**, quelli nell'agricoltura l'**8%** e quelli nella trasformazione il **2%**.



DUE DATE IMPORTANTI:

il **5 febbraio** da cinque anni si osserva la *Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare*, ideata e istituita dal Ministero dell'Ambiente, occasione per rilanciare l'attenzione pubblica attorno al problema;

il **16 ottobre** è invece la *Giornata internazionale dell'alimentazione*, che si celebra ogni anno in tutto il mondo per ricordare l'anniversario della data di fondazione della FAO (l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura), istituita nel 1945 a Québec (Canada). In oltre 150 paesi nel mondo si organizzano eventi volti alla sensibilizzazione ed alla mobilitazione per chi soffre la fame e per garantire sicurezza alimentare e diete nutrienti per tutti.



**V Giornata Nazionale
di Prevenzione dello
Spreco Alimentare**
5 Febbraio 2018

ALCUNE BUONE PRATICHE CUI GUARDARE:

“**Spreco Zero**”, nata nel 2010, è tuttora l'unica campagna organica di sensibilizzazione in Italia sul tema dello spreco alimentare. Promossa dal professor Andrea Segrè, fondatore di *Last Minute Market*, è la campagna che attraverso la Dichiarazione Congiunta firmata da uomini di scienza e di cultura, ma anche da centinaia di cittadini, ha ispirato la *Risoluzione del Parlamento Europeo del 19 gennaio 2012*, unico atto istituzionale europeo sulla questione. A questa campagna fanno capo molte iniziative, come *Carta Spreco Zero*, come l'attivazione degli *800 Sindaci antispreco*, come *Primo non Sprecare* (pranzi e cene realizzati con cibo di recupero dagli sprechi, griffati da grandi chef) o ancora il *Premio Vivere a Spreco Zero*, per aziende, enti pubblici e grandi testimonial. La campagna ha sostenuto la convocazione degli *Stati Generali dello Spreco in Italia*, il 5 febbraio 2014: in quest'occasione fu indetta la *Giornata Nazionale di prevenzione dello Spreco*, giunta alla quarta edizione (fonte: www.sprecozero.it).

LastMinuteSottoCasa è una start up innovativa che mette in comunicazione via internet negozianti e consumatori, rendendoli alleati nella battaglia allo spreco alimentare. Il negoziante comunica in tempo reale ai suoi clienti quando ha a disposizione prodotti con scadenza a breve termine o che teme restino invenduti. Il cliente riceve le offerte di cibo in eccedenza ancora fresco dai negozianti di zona, tramite una notifica. Risparmia così sulla spesa e contribuisce ad evitare gli sprechi, con un acquisto intelligente ed ecologico. (vedi www.lastminutesottocasa.it).

Hop Hop Food è un'associazione francese senza fini di lucro, che ha lanciato la prima piattaforma in Francia C2C, per combattere lo spreco alimentare tra privati. Si tratta anche in questo caso di una piattaforma digitale *user-friendly*, che utilizza pittogrammi e geolocalizzazione, per mettere in contatto persone che hanno troppo cibo con persone che possono consumarlo o che hanno bisogno di cibo. Il fondatore, Jean-Claude Mizzi, ha presentato il progetto nel corso della seconda Giornata europea delle imprese dell'economia sociale organizzata dallo *European Economic and Social Committee*.

I **Cacciatori di briciole** sono un gruppo di volontari, che mobilita 88 volontari a Bolzano e 108 totali in Alto Adige, per raccogliere il cibo in eccedenza e organizzarne la redistribuzione ai bisognosi.

IL DECALOGO ANTI-SPRECHI DELLA FONDAZIONE CAMPAGNA AMICA DI COLDIRETTI:



- 1) FAI LA LISTA DELLA SPESA PRIMA DEGLI ACQUISTI
- 2) PROCEDI CON ACQUISTI RIDOTTI E RIPETUTI NEL TEMPO
- 3) PREFERISCI LE PRODUZIONI LOCALI E COMPRA NEI MERCATI A KM 0
- 4) CONTROLLA SEMPRE L'ETICHETTA
- 5) PRENDI LA FRUTTA CON IL GIUSTO GRADO DI MATURAZIONE
- 6) CHIEDI LA FAMILY BAG AL RISTORANTE PER CONSUMARE A CASA GLI AVANZI
- 7) ACQUISTA SEGUENDO LA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI
- 8) NON TENERE INSIEME I CIBI (HE CONSUMI IN TEMPI DIVERSI)
- 9) SEPARA LE DIVERSE VARIETÀ DI FRUTTA E VERDURA
- 10) UCINA CON GLI AVANZI RICETTE ANTISPRECO

IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL CIBO IN TRENTINO:

Fondazione Banco Alimentare e Associazione Trentino Solidale sono le due realtà operanti in Trentino, sulla base di apposite convenzioni con la Provincia Autonoma di Trento, alla quale forniscono relazioni annuali sull'attività svolta.

L'Associazione Banco Alimentare del Trentino Alto Adige - Onlus è apartitica e fa riferimento alla Dottrina sociale della Chiesa cattolica. Aderisce alla Fondazione Banco alimentare Onlus ed alla rete dei banchi alimentari operante in Italia. Organizza da oltre vent'anni - l'ultimo sabato di novembre - la Giornata nazionale della colletta alimentare, che coinvolge centinaia di punti vendita e migliaia di volontari. Ha attivato il programma on line Siticibo per il recupero degli alimenti in eccedenza nella ristorazione organizzata e nei punti vendita della grande distribuzione organizzata. Le persone assistite dall'associazione sul territorio trentino sono **9.493**, attraverso l'opera di **68** Strutture Caritative convenzionate. Gli alimenti distribuiti nel 2016 a favore di bisognosi corrispondono a **598.953,11 KG**, Il valore complessivo degli alimenti donati (dato 2016) a Strutture Caritative trentine ammonta a circa **1.627.000 EURO**, calcolati a prezzi di supermercato.



L'impegno del Banco Alimentare nel 2016 ha riguardato anche altre iniziative, come la *Giornata della Colletta Alimentare* (con la copertura di centinaia di punti vendita, migliaia di volontari attivati, e **266.550 KG** di alimenti a lunga-media conservazione raccolti), il consolidamento delle cessioni di alimenti freschi, collette aziendali, il dibattito sulla normativa in materia di emergenza alimentare, il programma *Siticibo* (recupero del cibo in eccedenza nella ristorazione organizzata e nei punti vendita della grande distribuzione organizzata).

L'**Associazione Trentino Solidale Onlus** è impegnata a sua volta nella lotta allo spreco del cibo, che viene raccolto dai donatori e distribuito quotidianamente alle persone bisognose, attraverso *Progetto 117*. La raccolta si attesta su circa **1700 TONNELLATE/ANNO**, per un controvalore di oltre **3 MILIONI DI EURO** al prezzo d'acquisto della merce donata.

Con circa **300** punti di raccolta e **33** centri di distribuzione, si calcola vengano raggiunte circa **400MILA PERSONE**. Su **495** soci operativi, **195** sono attivi quotidianamente. È in atto anche un significativo processo di ramificazione dei gruppi di lavoro nelle valli, con la conseguente riduzione dei chilometri percorsi dagli automezzi.

LA RECENTE NORMATIVA NAZIONALE:

il riferimento è dato dalla legge 19 agosto 2016, n. 166, che reca "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi". La cosiddetta "legge Gadda" regola e incentiva il recupero degli alimenti per il consumo umano e - quando non possibile - per uso zootecnico o energetico. Semplifica le procedure amministrative per le donazioni di limitata entità giornaliera. Estende a tutte le associazioni la platea dei soggetti destinatari (non più solo Onlus). Introduce la possibilità per i Comuni di incentivare chi dona alle organizzazioni non profit, con una riduzione della tassa dei rifiuti. Istituisce un apposito Osservatorio pubblico sul fenomeno degli sprechi. Aumenta la dotazione del Fondo Nazionale per la distribuzione di derrate alimentari alle persone indigenti e per l'acquisto di alimenti da destinare agli indigenti. Prevede campagne informative sui canali Rai e l'incoraggiamento dei rapporti con il mondo agricolo per la raccolta dei prodotti in campo.

COSA PREVEDE LA LEGGE:

- individuazione da parte della Giunta provinciale delle *categorie di beni* che possono essere oggetto di recupero e distribuzione;
- coinvolgimento delle *organizzazioni di volontariato* che hanno esperienza in questo campo;
- *incentivazione degli investimenti delle imprese* in questo campo;
- promozione di adeguate *politiche tariffarie pubbliche*, volte in particolare a premiare le imprese orientate a donare le eccedenze alle organizzazioni di volontariato;
- promozione di *campagne informative* per i cittadini;
- promozione di un nuovo *sistema unificato di raccolta dei dati* sul territorio provinciale, per favorire l'incontro tra l'offerta di beni in eccedenza e la domanda;





- istituzione del *Tavolo per il coordinamento delle politiche di riduzione degli sprechi e di distribuzione delle eccedenze*, di cui faranno parte anche rappresentanti delle associazioni, dell'Ordine dei farmacisti, del Tavolo provinciale per l'economia solidale e delle organizzazioni di volontariato attive nel settore della distribuzione;
- concessione di *contributi P.a.t.* alle organizzazioni di volontariato per le finalità della legge, previa stipulazione di protocolli di collaborazione. Sarà possibile la copertura anche totale dei costi di gestione, di manutenzione, di informatizzazione e per gli immobili. La P.a.t. potrà concedere contributi in conto capitale e mettere a disposizione immobili e attrezzature a beneficio delle stesse organizzazioni di volontariato impegnate nel settore;
- concessione di *contributi aggiuntivi P.a.t.* per le imprese che perseguano le finalità di questa legge, previa stipulazione di protocolli di collaborazione;
- promozione di iniziative di riduzione degli sprechi e di distribuzione delle eccedenze, anche nell'ambito del già previsto *Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare* (l.p. 13/2009);
- incentivazione di buone pratiche nelle gare per l'affido dei *servizi di ristorazione collettiva pubblica*. In particolare: nuovi criteri per assegnare punteggi aggiuntivi alle offerte relative ad appalti per questi servizi, nel senso che ora si premia chi offre modi per ridurre i volumi di spreco alimentare e per garantire il recupero e la distribuzione delle eccedenze alimentari a favore degli indigenti e delle associazioni che gestiscono mense per gli indigenti stessi;
- *Giornata dell'economia solidale*, istituita con l.p. 13/2010: comprenderà anche iniziative finalizzate a riduzione degli sprechi e recupero delle eccedenze a favore degli indigenti;
- *verifica a tre anni* dall'entrata in vigore sull'attuazione e gli effetti di questa legge.



L'ITER DELLA LEGGE:

la l.p. 10/2017 è in vigore dall'11 ottobre 2017, in seguito all'approvazione in Consiglio provinciale, avvenuta il 12 settembre 2017 con 23 voti, tutti favorevoli. Alle spalle di questa legge stanno tre disegni di legge iniziali: il 133/XV di Chiara Avanzo - Patt (29 aprile 2016), il 149/XV di Walter Viola (ora esponente Patt) con Marino Simoni e Gianfranco Zanon – Progetto Trentino (27 luglio 2016) e il 166/XV di Mattia Civico con Donata Borgonovo Re, Violetta Plotegher, Lucia Maestri e Alessio Manica – Pd (18 ottobre 2016). I molti spunti sono stati coordinati in un unico testo grazie al lavoro svolto dalla IV Commissione permanente consiliare, che ha ascoltato il punti di vista di molti soggetti (Banco Alimentare, Caritas, Trentino Solidale) e ha infine espresso unanime parere favorevole il 5 giugno 2017.

GLI ORDINI DEL GIORNO COLLEGATI ALLA LEGGE:

I. Il primo testo approvato dal Consiglio provinciale impegna la Giunta ad adeguarsi alle linee guida contro lo spreco alimentare elaborate nell'ambito del progetto europeo "Fusions" (Food Use for Social Innovation by optimising Waste Prevention Strategies), opera di un consorzio di 21 università e soggetti e di oltre 200 organizzazioni leader a livello europeo. Nello specifico l'impegno prevede: 1. di riconoscere e condividere i risultati e le linee guida di questo studio, pubblicati nel luglio 2016; 2. di valutare la possibilità di uniformare i propri interventi e adottare i parametri e i sistemi di misura individuati dallo studio; 3. di promuovere le linee guida e le raccomandazioni socio-economiche suggerite dalle risultanze del progetto (*presentatore Giuseppe Detomas*).



Giuseppe Detomas

II. Il secondo testo impegna la Giunta a fare riferimento alle indicazioni previste nei manuali nazionali di corretta prassi operativa validati dal Ministero della salute per quanto riguarda i margini di utilizzo degli alimenti con "termine minimo di conservazione". Si cita espressamente il manuale messo a punto da Caritas Italiana (*primo firmatario Walter Viola*).



Walter Viola

III. Il terzo testo approvato impegna la Giunta a sollecitare il Parlamento ed il Governo ad attivarsi affinché, in sede di applicazione del trattato Comprehensive Economic and Trade Agreement (il Ceta, firmato il 30 ottobre 2016 da Unione europea e Canada) sia adeguatamente tutelata la qualità e la particolarità delle produzioni agroalimentari italiane e trentine, anche riconoscendo tutte le denominazioni dop e igt più significative, comprese quelle attualmente non inserite nell'elenco previsto dal Ceta (*primo firmatario Lorenzo Ossanna, Patt, poi i capigruppo di Ual, Pd e Upt*).



Lorenzo Ossanna

Ogni anno circa un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si perde o si spreca lungo la filiera alimentare (dati FAO): parliamo di circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora edibile che trasformiamo in rifiuto. I due terzi degli sprechi si formano nelle nostre case, fra la dispensa e il frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura. Ha senso aumentare la produzione di cibo per una popolazione mondiale in forte crescita demografica – si stima più 60/70% di produzione per sfamare i 9 miliardi di stomaci previsti nel 2050 - se poi un terzo della produzione stessa non raggiunge mai le tavole? Un dato che si riverbera a livello nazionale: vale complessivamente ca 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna). E' un circolo vizioso sul piano umano, etico, socio-economico. Ma le conseguenze sono rilevanti anche sul piano ambientale. La filiera degli sprechi, chiamiamola così, è molto lunga. Vent'anni fa, con Last minute market, abbiamo iniziato a favorire il collegamento fra i grandi negozi alimentari e gli Enti beneficiari: l'obiettivo era che i prodotti di qualità, benché fuori mercato perché prossimi a scadenza o semplicemente ammaccati, non venissero gettati nella spazzatura e potessero essere recuperati per fini sociali. Le nuove normative anti spreco sono un'idea win win, in cui tutti gli attori in campo risultano vincitori: a cominciare dalle Associazioni no-profit, che acquisiscono alimenti validi a costo zero e buoni, così come la distribuzione che non dovrà fare fronte ai costi di trasporto e smaltimento. Ci guadagna l'ambiente, perché il tutto avviene a chilometri zero, e ne trae beneficio la società intera che mette un argine a quell'insopportabile e nevrotica "bulimia" di acquisto che caratterizza il nostro tempo.

Adesso bisogna proseguire sul piano dell'educazione alimentare, attivando campagne di sensibilizzazione dei cittadini, a partire dai più giovani e dalle scuole. Sul piano, nelle abitudini del quotidiano, ci sono piccole strategie smart, utili a prevenire e ridurre lo spreco domestico. Quelle essenziali, semplici e intuitive sono legate a momenti importanti della "vita" del cibo: l'approvvigionamento (spesa), la conservazione (frigorifero) e la preparazione (cucina). La lotta allo spreco di cibo inizia con la scelta e la programmazione degli acquisti e dei pasti. Evitiamo acquisti sbagliati, frettolosi e eccessivi, guidati dalle offerte 3x2 dei supermercati, dalle confezioni maxi-risparmio o dagli sconti. Controlliamo cosa ci serve e cosa abbiamo già superando la "sindrome della dispensa vuota". Facciamo una lista in base alle reali esigenze. Ed evitiamo di andare a fare la spesa a digiuno, le tentazioni potrebbero aumentare. Nel frigorifero facciamo attenzione al ripiano giusto dato che la temperatura non è omogenea. Inoltre è utile far ruotare i prodotti, mettendo davanti quelli più deperibili e a breve scadenza. Molto può essere congelato: prodotti freschi, pane e avanzi già porzionati. E in cucina bisogna fare sempre attenzione alle quantità. Per riutilizzare gli alimenti avanzati e gli scarti alimentari esiste ormai una "letteratura" sterminata: in questo campo non c'è nulla inventare ma soltanto da provare. Se il cibo è comunque troppo, e non si può congelare o riciclare, può essere condiviso immediatamente con amici e vicini di casa. Un modo per creare occasioni di scambio, convivialità e socialità. L'educazione alimentare è una svolta culturale e ci guida a ritrovare il valore del cibo: il passo determinante per la prevenzione dello spreco.

LEGGE PROVINCIALE

22 settembre 2017, n. 10

SPRECHI ALIMENTARI

Riduzione degli sprechi, recupero e distribuzione delle eccedenze alimentari e non alimentari e dei prodotti farmaceutici e modifiche di leggi provinciali connesse.



Art. 1

FINALITÀ

1. La Provincia autonoma di Trento, anche in conformità alla risoluzione del Parlamento europeo, del 19 gennaio 2012, in materia di spreco di alimenti e di efficienza della catena alimentare, e nel quadro definito dalla legge 19 agosto 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), promuove:

- a. il recupero e la distribuzione di eccedenze alimentari, di prodotti farmaceutici o di altri beni mobili, a beneficio di persone meno abbienti o comunque di cittadini in grave difficoltà economica; i beni che possono essere oggetto di recupero e distribuzione sono individuati con deliberazione della Giunta provinciale sentita la competente commissione permanente del Consiglio provinciale;
 - b. il consumo responsabile come strumento di riduzione degli sprechi alimentari e non alimentari;
 - c. iniziative volte a orientare ed educare i cittadini verso l'acquisto di prodotti farmaceutici adeguati sotto il profilo dei costi, della qualità e delle effettive necessità curative;
 - d. iniziative per orientare alla salute alimentare anche gli interventi di solidarietà sociale;
 - e. a riduzione della produzione di rifiuti.
2. Per perseguire le finalità previste dal comma 1, la riduzione degli sprechi e la distribuzione delle eccedenze sono promosse, in particolare, mediante la strumentazione prevista dalle leggi provinciali nei settori connessi, con specifico riguardo alle politiche sociali e sanitarie, all'agricoltura, al commercio e alla tutela dell'ambiente. A tal fine, le politiche di settore promuovono, valorizzano e sostengono l'autonomia iniziativa dei cittadini, singoli o associati, e delle risorse del volontariato, nel rispetto del principio di sussidiarietà. Inoltre, le politiche di settore incentivano la progettualità di rete nella donazione, nel recupero e nella distribuzione di eccedenze.
 3. Le finalità indicate da questo articolo per il recupero e la distribuzione delle eccedenze sono perseguite nel rispetto delle norme statali e provinciali vigenti e delle corrette prassi operative previste in materia di sicurezza alimentare e igienico-sanitaria e per lo smaltimento dei rifiuti.

Art. 2

SOGGETTI ATTUATORI

La Provincia e gli enti locali perseguono le finalità previste dall'articolo 1, comma 1, attraverso:

- a. le organizzazioni di volontariato iscritte da almeno sei mesi all'albo previsto dall'articolo 3 della legge provinciale 13 febbraio 1992, n. 8 (legge provinciale sul volontariato 1992);
- b. i soggetti pubblici e privati che svolgono attività connesse a una delle fasi di produzione, confezionamento, trasformazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti, dei prodotti farmaceutici o di altri beni, con particolare riguardo ai soggetti impegnati nell'economia solidale ai sensi della legge provinciale 17 giugno 2010, n. 13 (Promozione e sviluppo dell'economia solidale e della responsabilità sociale delle imprese).

Art. 3

STRUMENTI DI INTERVENTO

1. Per il conseguimento delle finalità previste dall'articolo 1 la Provincia e gli enti locali intervengono per:
 - a. promuovere il coinvolgimento e il ruolo delle organizzazioni di volontariato previste dall'articolo 2, comma 1, lettera a), nello svolgimento delle attività di raccolta e di distribuzione delle eccedenze tenendo conto dell'esperienza nel settore;
 - b. incentivare gli investimenti effettuati dalle imprese volti a perseguire le condizioni organizzative idonee a realizzare le finalità di questa legge;
 - c. promuovere l'adozione di politiche tariffarie in materia di raccolta e smaltimento dei rifiuti volte ad agevolare comportamenti coerenti con le finalità di questa legge;
 - d. incentivare, nell'ambito delle procedure per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva pubblica, l'adozione di pratiche volte a realizzare le finalità di questa legge;
 - e. promuovere campagne di informazione e sensibilizzazione della cittadinanza e percorsi educativi svolti secondo quanto previsto dalla vigente disciplina in materia di volontariato, di tutela della salute, di agricoltura, di cultura e di istruzione, per un consumo responsabile e lo sviluppo di comportamenti solidali e di responsabilità civile funzionali alla riduzione degli sprechi e al recupero e alla distribuzione delle eccedenze;
 - f. promuovere la costituzione di un sistema unificato di raccolta dei dati sul territorio provinciale, per favorire l'incontro tra la domanda e l'offerta, anche utilizzando strumenti della tecnologia dell'informazione e della comunicazione sviluppati nell'ambito degli accordi di programma pre-

visti dall'articolo 20 della legge provinciale 2 agosto 2005, n. 14 (legge provinciale sulla ricerca 2005), o dell'atto di indirizzo previsto dall'articolo 2 della legge provinciale 2 novembre 1993, n. 29 (Attuazione della delega in materia di Università degli studi di Trento e disposizioni in materia di alta formazione musicale e artistica);

- g. promuovere progetti indirizzati al recupero delle eccedenze dei prodotti farmaceutici da banco e dei farmaci soggetti a prescrizione medica.

Art. 4

TAVOLO PER IL COORDINAMENTO DELLE POLITICHE DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI E DI DISTRIBUZIONE DELLE ECCELENZE

1. E' istituito il tavolo per il coordinamento delle politiche di riduzione degli sprechi e di distribuzione delle eccedenze.
2. Il tavolo ha i seguenti compiti:
 - a. formula proposte alla Giunta provinciale relativamente agli interventi in materia di riduzione degli sprechi e di distribuzione delle eccedenze;
 - b. esprime il proprio parere sullo schema di protocollo di collaborazione previsto dall'articolo 8;
 - c. svolge attività di monitoraggio e di promozione in materia di riduzione degli sprechi e di distribuzione delle eccedenze;
 - d. formula proposte per la costituzione del sistema unificato di raccolta dei dati previsto dall'articolo 3, comma 1, lettera f).
3. Il tavolo è nominato dalla Giunta provinciale per la durata della legislatura ed è composto da:
 - a. l'assessore competente in materia di attività sociali o un suo delegato, che presiede il tavolo;
 - b. i dirigenti dei dipartimenti provinciali competenti in materia di politiche sociali, di politiche sanitarie, di agricoltura, di commercio, di ambiente o i loro delegati;
 - c. un rappresentante designato dal Consiglio delle autonomie locali;
 - d. un rappresentante designato dalle associazioni più rappresentative nel settore della distribuzione;
 - e. un rappresentante dell'ordine dei farmacisti;
 - f. i rappresentanti delle organizzazioni di volontariato iscritte all'albo previsto dall'articolo 3 della legge provinciale sul volontariato 1992e attive a livello provinciale nel settore della distribuzione delle eccedenze;





- g. un rappresentante del tavolo provinciale per l'economia solidale previsto dalla legge provinciale n. 13 del 2010
4. L'attività di segreteria è svolta dalla struttura provinciale competente in materia di volontariato. La Giunta provinciale stabilisce con deliberazione le modalità di funzionamento del tavolo. Ai suoi componenti non spetta alcun compenso o rimborso spese.

Art. 5

CONTRIBUTI ALLE ORGANIZZAZIONI DI VOLONTARIATO PER IL RECUPERO E LA DISTRIBUZIONE DELLE ECCEDENZE

1. 1. La Provincia e gli enti locali possono concedere alle organizzazioni di volontariato previste dall'articolo 2, comma 1, lettera a), i contributi e i rimborsi previsti dall'articolo 5 della legge provinciale sul volontariato 1992
2. I contributi per le spese di funzionamento previsti dall'articolo 5, comma 1, lettera a), della legge provinciale sul volontariato 1992 possono essere concessi fino a totale copertura delle spese ammesse sostenute per il recupero e la distribuzione delle eccedenze e comprendono in particolare:
 - a. i costi di gestione relativi alla raccolta, alla conservazione e alla distribuzione delle eccedenze a beneficio delle persone indigenti;
 - b. i costi derivanti dall'utilizzazione degli immobili nei quali è svolta l'attività di raccolta, di conservazione o di distribuzione delle eccedenze, tra i quali i costi per sostenere i canoni di locazione e le spese di manutenzione ordinaria;
 - c. i costi per l'utilizzo e per la manutenzione dei mezzi di trasporto e delle attrezzature tecniche necessarie all'attività di raccolta e di distribuzione delle eccedenze;
 - d. i costi derivanti dall'informatizzazione delle attività di recupero e di distribuzione delle eccedenze.
3. Per le iniziative destinate ad attuare le finalità di questa legge individuate come ambiti operativi prioritari ai sensi dell'articolo 5, comma 1 bis, della legge provinciale sul volontariato 1992, i contributi previsti dall'articolo 5, comma 1, lettera b), della medesima legge possono essere concessi nella misura massima del 90 per cento della spesa ammessa. Una idonea quota dello stanziamento autorizzato per i fini previsti dall'articolo 5 della legge provinciale sul volontariato 1992 è riservata alla concessione dei contributi previsti da questo comma.
4. I criteri e le modalità per la concessione dei contributi e dei rimborsi previsti da questo articolo sono stabiliti con i provvedimenti previsti dall'articolo 5 della legge provinciale sul volontariato 1992.

Art. 6**IMMOBILI E ATTREZZATURE PER IL RECUPERO E LA DISTRIBUZIONE DELLE ECCEDENZE**

Al fine di assicurare alle organizzazioni di volontariato previste dall'articolo 2, comma 1, lettera a), la disponibilità di immobili e attrezzature, ivi compresi i mezzi di trasporto, finalizzati alle attività di recupero e di distribuzione delle eccedenze, si applicano gli articoli 39 e 40 della legge provinciale 27 luglio 2007, n. 13 (legge provinciale sulle politiche sociali 2007), e le relative disposizioni attuative.

Art. 7**CONTRIBUTI PER LE IMPRESE**

La Giunta provinciale, nell'ambito della deliberazione prevista dall'articolo 35 della legge provinciale 13 dicembre 1999, n. 6 (legge provinciale sugli incentivi alle imprese 1999), può prevedere il riconoscimento di maggiorazioni degli aiuti previsti per gli investimenti sostenuti dalle imprese per il perseguimento delle finalità di questa legge.

Art. 8**PROTOCOLLI DI COLLABORAZIONE**

1. I contributi e gli altri strumenti di sostegno previsti dagli articoli 5, 6 e 7 sono concessi previa stipulazione di protocolli di collaborazione tra i soggetti previsti dall'articolo 2, comma 1, lettere a) e b). Lo schema di protocollo è approvato dalla Provincia previo parere del tavolo per il coordinamento previsto dall'articolo 4.
2. Ai protocolli di collaborazione possono aderire anche altri soggetti pubblici e privati per il perseguimento delle finalità di questa legge.

Art. 9**MODIFICAZIONE DELL'ARTICOLO 8 DELLA LEGGE PROVINCIALE 14 APRILE 1998, N. 5 (DISCIPLINA DELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA DEI RIFIUTI)**

1. Dopo il comma 5 dell'articolo 8 della legge provinciale n. 5 del 1998 è inserito il seguente: "5 bis. I soggetti previsti da questo articolo, nell'ambito delle rispettive competenze, promuovono e possono adottare politiche tariffarie volte a premiare comportamenti delle imprese orientati a donare eccedenze alle organizzazioni di volontariato che aderiscono ai protocolli di collaborazione previsti dalla legge provinciale concernente "Riduzione degli sprechi, recupero e distribuzione delle eccedenze alimentari e non alimentari e dei prodotti farmaceutici e modifiche di leggi provinciali connesse"."

Art. 10**MODIFICAZIONI DELLA LEGGE PROVINCIALE 3 NOVEMBRE 2009, N. 13 (NORME PER LA PROMOZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI E AGROALIMENTARI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE E PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE E IL CONSUMO CONSAPEVOLE)**

1. Dopo la lettera a) del comma 1 dell'articolo 3 della legge provinciale n. 13 del 2009 è inserita la seguente:

"a bis) promuovere iniziative di riduzione degli sprechi e di distribuzione delle eccedenze alimentari, anche nell'ambito del programma previsto dall'articolo 4;".
2. Il comma 5 dell'articolo 5 della legge provinciale n. 13 del 2009 è sostituito dal seguente:

"5. Il programma può prevedere anche criteri e modalità per assicurare, nell'ambito delle procedure di appalto di forniture o di servizi di ristorazione collettiva pubblica, punteggi aggiuntivi alle offerte che prevedono:

 - a) l'impiego nella preparazione dei pasti di quantitativi superiori alle misure minime stabilite dal programma ai sensi del comma 2;
 - b) l'impiego di processi e modalità idonei a garantire la riduzione dei volumi di spreco alimentare;

c) l'impiego di processi e modalità idonei a garantire il recupero e la distribuzione delle eccedenze alimentari a favore delle persone indigenti e delle associazioni che gestiscono mense per le stesse persone.”

Art. 11

MODIFICAZIONI DELLA LEGGE PROVINCIALE 17 GIUGNO 2010, N. 13 (PROMOZIONE E SVILUPPO DELL'ECONOMIA SOLIDALE E DELLA RESPONSABILITÀ SOCIALE DELLE IMPRESE)

1. Alla lettera c) del comma 1 dell'articolo 3 della legge provinciale n. 13 del 2010 dopo le parole: “per ridistribuire in modo equo il valore creato” sono inserite le seguenti: “, anche recuperando le eccedenze oggetto della legge provinciale concernente “Riduzione degli sprechi, recupero e distribuzione delle eccedenze alimentari e non alimentari e dei prodotti farmaceutici e modifiche di leggi provinciali connesse” a beneficio delle persone indigenti,”.
2. Dopo il comma 1 dell'articolo 8 della legge provinciale n. 13 del 2010 è inserito il seguente: “1 bis. Nell'ambito della giornata dell'economia solidale sono realizzate anche iniziative volte a promuovere le finalità della legge provinciale concernente “Riduzione degli sprechi, recupero e distribuzione delle eccedenze alimentari e non alimentari e dei prodotti farmaceutici e modifiche di leggi provinciali connesse” quali la limitazione degli sprechi e il recupero delle eccedenze a favore di persone indigenti.”

Art. 12

CLAUSOLA VALUTATIVA

Decorsi tre anni dalla data di entrata in vigore di questa legge, è svolto il controllo sull'attuazione di questa legge, ai sensi e secondo le modalità previste dalla legge provinciale 28 marzo 2013, n. 5 (Controllo sull'attuazione delle leggi provinciali e valutazione degli effetti delle politiche pubbliche. Modificazioni e razionalizzazione delle leggi provinciali che prevedono obblighi in materia).

Art. 13

DISPOSIZIONI FINANZIARIE

1. Dall'applicazione dell'articolo 5 non derivano maggiori spese rispetto a quelle già autorizzate in bilancio nella missione 12 (diritti sociali, politiche sociali e famiglia), programma 08 (cooperazione e associazionismo), titolo 1 (spese correnti).
2. Dall'applicazione dell'articolo 6 non derivano maggiori spese rispetto a quelle già autorizzate in bilancio nella missione 12 (diritti sociali, politiche sociali e famiglia), programma 07 (programmazione e governo della rete dei servizi socio-sanitari e sociali), titolo 2 (spese in conto capitale).
3. Dall'applicazione dell'articolo 7 non derivano maggiori spese rispetto a quelle già autorizzate in bilancio nella missione 14 (sviluppo economico e competitività), programma 01 (industria, PMI e artigianato), titolo 2 (spese in conto capitale).
4. Con riferimento alle eventuali spese discrezionali derivanti dall'applicazione dell'articolo 3, esse devono essere assunte nei limiti delle autorizzazioni di spesa previste sull'apposito fondo (capitolo 905400 e relativi articoli) previsto in bilancio nella missione 01 (servizi istituzionali, generali e di gestione), programma 11 (altri servizi generali), titolo 1 (spese correnti), e secondo le modalità previste dalle direttive emanate dalla Giunta provinciale ai sensi dell'articolo 4 (Disposizioni per il contenimento e la razionalizzazione delle spese della Provincia) della legge provinciale 27 dicembre 2010, n. 27.
5. Dall'applicazione degli altri articoli di questa legge non derivano spese a carico del bilancio provinciale.



**CONSULTA LA LEGGE
ON-LINE**

SEGUI GLI SVILUPPI
DELLA LEGGE SUL SITO
WWW.CONSIGLIO.PROVINCIA.TN.IT
NELLA BANCA DATI
"CONSIGLIO PROVINCIALE"
LEGGI IL CODICE QR
CON IL TUO SMARTPHONE





2018

MARZO



I cittadini interessati a ricevere gratuitamente questo e gli altri numeri di "Leggi per voi", possono farne richiesta al Consiglio della Provincia autonoma di Trento, telefonando allo 0461/213226, scrivendo all'Ufficio stampa presso palazzo Trentini, in via Manci 27 a Trento, oppure inviando una mail a: ufficiostampa@consiglio.provincia.tn.it



Consiglio della Provincia autonoma di Trento

Poste Italiane SPA - Sped. in abb. post. - 70% NE/TN - Tassa Pagata/Taxe Parçue/Economy/Compatto