

Ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Progetto Food for Life

CUP J76G20000100008



RELAZIONE FINALE

Il progetto ha preso avvio in data 7 settembre 2020 in piena pandemia da Covid-19 per supportare l'attività dell'Emporio della Solidarietà che è stato, tra i servizi Caritas, quello che ha avuto il più alto incremento nel numero di persone supportate (+6,9%). Dal 7 settembre 2020 (data di avvio del progetto) al 31 luglio 2021 (data di chiusura del progetto) sono stati 424 i nuclei familiari che hanno fruito dell'Emporio per un totale di 1013 persone. Di queste ultime il 54,3% sono donne, il 32,1% minori, 7,5% over 65 e 10,6% persone con disabilità. Sono tutte persone residenti ed il 48,5% è di nazionalità italiana mentre la nazionale estera più rappresentata è la Serbia. Il 43,6% dei nuclei vive in appartamenti di edilizia residenziale pubblica mentre il 38,7% in affitto nel mercato privato. Il 46,2% dei nuclei non aveva mai fruito dell'Emporio. Le entrate medie dei nuclei assistiti sono state di €665,82 e le uscite medie (ad esclusione delle spese alimentari) sono state di €560,75.

Di seguito riportiamo le azioni messe in campo riferite ai due obiettivi specifici indicati.

Obiettivo 1 – Implementazione recupero e stoccaggio beni alimentari

Sensibilizzazione e promozione presso aziende della GDO ai temi del recupero alimentare, in particolare di determinate categorie di beni quali carne, pesce e pollame confezionati in ATP, tramite personale dell'Emporio.

Rispetto alla attenzione alle sole aziende della Grande distribuzione organizzata - GDO, con cui manteniamo una stretta collaborazione all'interno di accordi di donazione di freschi in scadenza anche aderendo a programmi nazionali di contrasto allo spreco quali *Buon Fine* di CoopAlleanza 3.0 e *Siticibo* di Banco Alimentare, abbiamo individuato, quali ulteriori possibili riferimenti per eventuali donazioni alimentari da eccedenze di magazzino e prodotti in scadenza soprattutto di beni quali carne, pesce e pollame da ridistribuire

tramite l'Emporio:

- le compagnie di shipping – spedizionieri navali – che operano presso il Porto di Trieste con le compagnie della crocieristica;
- le aziende produttrici di determinate tipologie di prodotti alimentari.
- i gruppi del settore alberghiero/ristorazione della Provincia di Trieste;
- le panetterie di quartiere della città di Trieste;
- le cessioni dei magazzini al caso di chiusure di attività commerciali del settore alimentare.

Si sono create quindi le condizioni per almeno nr. 3 donazioni di notevole consistenza:

1. a dicembre 2020 una prospettata donazione dal reparto surgelato/refrigerato del magazzino viveri di nr. 2 navi da crociera della Compagnia Viking – Viking Ocean Cruise, ormeggiate presso l'ex arsenale del Porto di Trieste e in disarmo fino alla ripresa delle crociere; la donazione prevedeva lo scarico di circa 14 tonnellate di cui circa 3 ton. di carni surgelate massimamente di provenienza extra UE (carni ovine, avicole e suine) e confezionate (bovino di provenienza USA).
2. tra fine dicembre 2020 e gennaio 2021, una donazione realizzata con la Fondazione Francesca Rava - N.P.H. Italia Onlus, di prodotti alimentari fresche e freschissimi, quali pollame, burro e pasta fresca, e quindi prodotti confezionati, direttamente messi a disposizione da aziende della filiera della trasformazione agroalimentare, che consentissero la preparazione di circa 8.000 pasti.
3. a maggio 2021, una donazione effettuata dal reparto surgelato del magazzino viveri da nr. 1 nave da crociera MSC in rimessaggio presso il Porto di Trieste attraverso la mediazione con la compagnia di navigazione operata tramite la Capitaneria di Porto di Trieste. La donazione ha riguardato poco meno di 4 tonnellate di prodotti alimentari tra cui circa 1.950 kg di prodotti ittici e carne surgelati.

Mentre la donazione operata con la Fondazione Rava ha avuto luogo e ci ha permesso di procedere con la distribuzione presso l'Emporio della Solidarietà per i quantitativi e le tipologie di prodotto convenute, per ragioni eminentemente burocratico- amministrative legate allo scarico da navi di compagnie estere, la donazione dalle navi da crociera Viking non ha avuto luogo. In particolare, la donazione non ha avuto poi corso a causa del mancato reperimento presso la sede amministrativa della società armatrice di tutta la documentazione inerente gli acquisti dei prodotti alimentari imbarcati che ne consentissero la tracciabilità. La transazione ci ha comunque permesso di rilevare le potenzialità di recupero offerte da questo settore e di conoscere le procedure previste per lo scarico di beni alimentari di provenienza extra UE. Alleghiamo alla presente, per evidenza dello scarico prospettato e della sua importanza, il consuntivo delle pratiche di donazione.

La donazione MSC è stata invece operata ed immediatamente distribuita.

Condivisione con GDO dei requisiti igienico sanitari richiesti alle Organizzazioni caritative di 1° e 2° livello in ordine alle attività di recupero, raccolta e distribuzione di cibo ai fini di solidarietà sociale come da relativo Manuale per le corrette prassi operative per le organizzazioni caritative, redatto da Caritas Italiana e Fondazione Banco Alimentare ONLUS (validato dal Ministero della Salute in conformità al Regolamento (CE) n. 852/2004 ed eventuali aggiornamenti).

All'avanzamento delle attività del progetto è corrisposto un contestuale aggiornamento della documentazione inerente gli aspetti igienico sanitari relativi alle prassi operative legate al recupero di beni alimentari.

Un esempio significativo delle rinnovate esigenze di aggiornamento delle prassi in atto è stato sollecitato dalla opportunità di cessione gratuita di alimenti surgelati dalle compagnie di navigazione. La crocieristica infatti dispone di celle frigo/surgelato per quantitativi consistenti di prodotti alimentari tali da rappresentare un impegno considerevole in caso di loro cessione come nei casi occorsi di riassortimento complessivo della dotazione delle navi stesse.

I recuperi prospettati ed effettuati dalla crocieristica hanno quindi evidenziato diverse potenziali criticità:

- l'effettivo coordinamento degli uffici delle Autorità portuali e delle Compagnie di Navigazione in tema di donazioni alimentari con la predisposizione di protocolli condivisi anche a partite dalla modulistica predisposta e riconosciuta da – a titolo di esempio: Dogana, PIF-Punto di Ispezione Frontaliero, Ufficio di Sanità Marittima e le Compagnie di Shipping o di Navigazione;
- la capacità del cessionario del donativo di conservare e predisporre velocemente i beni alimentari alla distribuzione o alla trasformazione;
- la capacità del cessionario di garantire la sicurezza alimentare a partire da una corretta gestione documentale su origine e tracciabilità dei prodotti;
- una riconosciuta modalità di conservazione dei prodotti alimentari surgelati in scadenza se trasformati (ciclo: surgelato iniziale in scadenza – trasformazione (cottura) – abbattimento e congelamento);

Così a partire dal *Manuale per le corrette prassi operative per le organizzazioni caritative*, redatto da Caritas Italiana e Fondazione Banco Alimentare ONLUS (validato dal Ministero della Salute in conformità al Regolamento (CE) n. 852/2004 ed eventuali aggiornamenti), grazie a nostri consulenti e al personale della Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Universitaria Giuliano Isontina –ASUGI, abbiamo integrato le nostre prassi operative suggerite da ulteriori indicazioni anche normative fornite dalla Regione Friuli Venezia Giulia, quali:

- **indicazioni operative in materia di alimenti congelati** pubblicate dalla regione Friuli Venezia Giulia. Anche se il documento è stato redatto diversi anni fa e le autorizzazioni

sanitarie sono state superate dal Reg (CE) 852/2004, restano valide in particolare le precisazioni a pagina 4, punto 4 (laboratori, annessi a ristoranti, mense, gastronomia, ecc. in cui viene effettuato il congelamento di sostanze alimentari allo stato naturale, da utilizzarsi in loco previo adeguato scongelamento, nella realizzazione di produzioni alimentari elaborate) e le “indicazioni operative per alimenti congelati destinati all’impiego all’interno della ditta produttrice”.

- testo integrale della **delibera della Giunta regionale n 815/2016 e allagato 1. All’art. 4 Esclusione dal campo di applicazione**, sono inseriti tra l’altro anche “i gruppi di acquisto solidale”.

http://mtom.regione.fvg.it/storage//2016_815/Testo%20integrale%20della%20Delibera%20n%20815-2016.pdf

http://mtom.regione.fvg.it/storage//2016_815/Allegato%201%20alla%20Delibera%20815-2016.pdf

- Reg (UE) 382/2021 modifiche al Reg (CE) 852/2004, che nell’allegato II definisce le **modalità di redistribuzione degli alimenti** “ per gli alimenti ai quali si applica una data di scadenza conformemente all’articolo 24 del regolamento (UE) n. 1169/2011, prima della scadenza di tale data; “. L’articolo 24 di questo regolamento stabilisce che” Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell’articolo 14, paragrafi da 2 a 5, del regolamento (CE) n. 178/2002”.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32021R0382&qid=1614876135049&from=IT>

Inoltre, a partire dalla constatazione delle difficoltà che i gruppi della GDO hanno nell’affrontare il tema della cessione anche di prodotti carne in ATM e/o altri prodotti freschi e freschissimi – spesso rappresentati da prodotti di possibile alta redditività – sostenendo la difficoltà di mantenere i requisiti previsti dalla sicurezza alimentare, abbiamo reperito, grazie alla mediazione dell’Ufficio “Cibo e Aiuti materiali” di Caritas Italiana, il contatto con il SiMeVEp -Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva <https://www.veterinariapreventiva.it/>, realtà attiva nei settori della Sanità Pubblica, Prevenzione e Sicurezza Alimentare, Salute Protezione e Benessere degli animali, igiene urbana e a cui abbiamo proposto una collaborazione per la definizione di protocolli operativi da condividere con i Punti Vendita della GDO che ci possano consentire la diffusione di prassi adeguate per la possibile cessione di prodotti soprattutto carne e pesce freschi, in ATM, surgelati.

Rilievo delle rispettive modalità di corretta prassi igienica per l’immagazzinamento e la distribuzione di alimenti: valutazione delle rispettive necessità gestionali secondo lo scadenziario delle varie tipologie di prodotto e aggiornamento e armonizzazione dei piani di

autocontrollo HACCP secondo normativa.

Come riportato, nella individuazione di corrette prassi igieniche per il contrasto allo spreco alimentare, abbiamo rilevato una sostanziale uniformità della documentazione e indicazioni normative tra cedenti e cessionario per tutti gli alimenti di origine UE.

Temi quali sicurezza alimentare e tracciabilità sono trasversalmente conosciuti e sono adeguatamente messe in opera misure di verifica, di controllo e di processo.

Il tema della importazione di prodotti alimentari extra UE da navi battenti bandiera estera, vista la nostra recente esperienza con navi della crocieristica con sede in Inghilterra, è invece di stretta e imprescindibile competenza degli uffici di sanità marittima.

Aggiornamento delle aziende e dei relativi punti vendita disponibili a valutare di ampliare le collaborazioni in essere anche per nuove tipologie di prodotti esaudite le necessarie verifiche igienico-sanitarie.

Abbiamo mantenuto le collaborazioni in atto ampliando la nostra disponibilità al ritiro di prodotti freschi, freschissimi e carne e pesce in ATM avendo potenziato con una cella frigo la potenzialità espressa dal nostro Emporio della Solidarietà – centro deputato dal nostro ente al ritiro, conservazione e redistribuzione delle donazioni alimentari - Ritiriamo stabilmente con frequenza settimanale variabile prodotti da:

nr. 4 supermercati di Trieste (nr. 3 DESPAR gruppo ASPIAG e nr. 1 ALDI) all'interno del Programma SITICIBO del Banco Alimentare del Friuli Venezia Giulia;

nr. 1 supermercato di Muggia (TS), (Gruppo CoopAlleanza 3.0) all'interno del Programma nazionale "Buon Fine" di CoopAlleanza 3.0;

nr. 1 punto vendita Eataly di Trieste;

nr. 1 panificio rionale;

Nel periodo di progetto abbiamo quindi sponsorizzato la nostra disponibilità a accettare donazioni e a effettuare ritiri attivando nuove possibili collaborazioni.

Abbiamo coinvolto nr. 4 punti vendita a marchio Conad di Trieste e soprattutto enti privati come le compagnie di shipping (es.: Samer & Co. Shipping, Trieste) attive presso il Porto di Trieste nel rapporto con le Compagnie di Navigazione e pubblici come la Capitaneria di Porto che nel proprio ruolo istituzionale si occupa anche di sequestri di prodotti ittici e rapporti con le navi della crocieristica.

Abbiamo inoltre operato reiterate cessioni dal settore alberghiero della provincia di Trieste.

Valutazione dello storico dei flussi di determinati beni alimentari quali i freschi e freschissimi e carne, pesce e pollame confezionati in ATP destinati dalla GDO allo smaltimento per la determinazione dei quantitativi eventuali di recupero effettivamente stoccabili e quindi possibilmente destinati alla redistribuzione presso l'Emporio nel rispetto delle tempistiche residue previste di consumo del prodotto;

Abbiamo elaborato una tabella dei recuperi effettuati nell'ultimo quadriennio: per il biennio 2020-2021 (per il 2021, il riepilogo è al 31.07.2021) evidenziamo la presenza, sostanzialmente inedita negli anni precedenti, di prodotti ittici e carne.

Tab. 1

	carne surgelata kg	pesce surgelato kg	carne ATM kg	verdura fresca kg	frutta fresca kg	formaggio fresco kg	Yogurt Kg	pane fresco e affini kg	pasticcERIA kg	alimetari misto secco kg	alimentari misto fresco kg	non alimentari kg	TOTALE KG
2018	0,0	1,0	0,0	4.771,0	4.037,0	826,0	897,0	13.873,3	81,4	2.502,0	1.499,0	75,0	28.562,7
2019	0,0	0,0	0,0	6.860,3	5.914,5	1.376,3	1.714,9	14.497,2	1.860,3	2.569,3	2.481,5	105,4	37.379,5
2020	0,0	0,0	1.498,8	6.408,7	6.262,1	1.013,7	1.486,5	13.482,7	1.391,7	2.467,1	2.809,6	40,0	36.860,8
2021*	840,1	1.111,2	0,0	4.163,4	5.143,6	992,1	1.108,7	8.455,0	1.091,1	1.821,5	3.144,2	28,1	27.898,8
	840,1	1.112,2	1.498,8	22.203,4	21.357,2	4.208,0	5.207,0	50.308,2	4.424,5	9.359,9	9.934,2	248,5	130.701,8
*fino al 31/07/2021													

L'analisi dell'effettivo di quanto recuperato, le modalità di cernita operate tramite operatori e volontari – di norma sono impiegati nr. 1 addetto al trasporto e nr. 3 tra addetti e volontari alla cernita, la disponibilità di spazi di stoccaggio e la presenza della cella frigorifera presso la sede dell'Emporio della Solidarietà in via Chiadino 2 (TS), la contabilità degli accessi presso l'Emporio, il costo del personale e i costi di gestione, sono tutti elementi necessari a stimare una nostra possibilità limite di gestione di recuperi.

Per le finalità del progetto, la consistenza dei recuperi effettuati di carne, pollame e prodotti ittici ci consente di ipotizzare di poter gestire da un punto di vista eminentemente logistico/organizzativo fino a un fattore dieci per queste macrocategorie di prodotto.

Una attenzione inedita, di sanità pubblica preventiva, suggerita da un recente sopralluogo della Direzione centrale salute, politiche sociali e disabilità - Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria della Regione Friuli Venezia Giulia e da ASUGI - SC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione è l'attenzione alla composizione del paniere alimentare offerto che dovrebbe essere incrementato secondo i livelli stabiliti LARN Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia proprio per la parte di carne, pollame e prodotti ittici che di norma sono i prodotti presenti sotto soglia nelle strutture di carattere caritativo.

L'attenzione della Regione FVG sembra quindi essere quella di sostenere la necessità che i programmi di aiuto alimentare, ad esempio il FEAD, debbano tenere conto anche di queste indicazioni.

Il recupero alimentare permette una disponibilità di questi prodotti e di frutta e verdura fresca.

Implementazione del protocollo di recupero: recupero con mezzo idoneo refrigerato, trasporto

e stoccaggio dei beni presso Emporio, registrazione di carico/scarico dei prodotti e delle distribuzioni effettuati.

Abbiamo individuato e quindi incaricato un nostro consulente per l'adozione di un Piano di Autocontrollo secondo la metodologia HACCP di predisporre il protocollo di recupero delle cessioni gratuite di beni alimentari all'interno del Piano di Autocontrollo dell'Emporio della Solidarietà di via Chiadino 2 (TS).

Attualmente i prodotti cerniti vengono constatati e controllati dalla loro presenza nel Documento di Trasporto di riferimento – DDT poi puntualmente registrati - e quindi posti in distribuzione.

Obiettivo 2 – Mappatura e sensibilizzazione al recupero delle eccedenze della produzione/trasformazione dalla filiera dell'agroalimentare

Condivisione e valutazione delle specifiche produzioni agricole locali, con particolare attenzione ai cd progetti a km 0, alle opportunità di donazione e di definizione di prodotti maggiormente suscettibili di eccesso di produzione o non commercializzabili per pezzatura o scarsamente attrattivi.

La vocazione agricola del territorio della provincia di Trieste si esprime nel comprensorio del Carso da parte di piccoli produttori, proprietari di appezzamenti destinati a produzioni promiscue (vino- olio) e delle lavorazioni di carni di allevamenti sovente a carattere familiare. Sono altresì presenti progettualità di agricoltura sociale – con produzione di ortaggi - nate per il reinserimento di categorie svantaggiate. Siamo stati informati dalla esistenza di progettualità di produzione e trasformazione di prodotti agroalimentari tramite il recupero di terreni abbandonati.

Abbiamo contattato delle compagnie di trasporto che si occupano di import di prodotti dell'agroalimentare al caso di prodotti di importazione verificati non conformi alla commercializzazione ma in possesso delle necessarie verifiche fitosanitarie che ne autorizzino il consumo umano.

Avvio di contatti con associazioni di categoria e aziende della trasformazione/lavorazione dell'agroalimentare presenti sul territorio provinciale.

Abbiamo avviato una collaborazione con la Coldiretti per il recupero dei prodotti invenduti dei mercati presenti a Trieste all'interno dei mercati rionali di Campagna Amica e con la proposta di collaborazione per la creazione di percorsi di tirocini inclusivi da indirizzare alle opportunità offerte da progetti di agricoltura sociale.

Sensibilizzazione delle associazioni di categoria e aziende della trasformazione/lavorazione

dell'agroalimentare ai temi del recupero dell'eccedenza della produzione o delle pezzature integre dal punto di vista igienico sanitario ma dal packaging fallato e attività di promozione di incontri per la condivisione di buone pratiche sul tema del contrasto allo spreco alimentare e recupero delle eccedenze con enti produttivi, rappresentanti territoriali di uffici ministeriali deputati alle politiche agricole, rappresentanti territoriali delle forze dell'ordine deputate al controllo e verifica antifrode alimentari, organizzazioni caritative di II livello impegnate nella redistribuzione agli indigenti: analisi delle opportunità e delle criticità delle rispettive necessità e modalità operative in relazione ai diversi obiettivi.

Coldiretti ha informato che in previsione del rinnovo dei piani PON FESR chiederà nelle consultazioni previste con le categorie interessate promosse dalle direzioni competenti della Regione FVG l'inserimento di fondi per lo sviluppo di progetti di agricoltura sociale, attualmente non previsti.