

PROGETTO “SPESA SBALLATA” LINEE GUIDA SANITARIE PER ACQUISTI IN CONTENITORI RIUTILIZZABILI

1. Premessa

Il progetto “Spesa sballata”, promosso da:

- Cooperativa Sociale Totem - capofila
- Scuola Agraria del Parco di Monza SAPM - partner
- Provincia di Varese – Osservatorio Rifiuti, Green School – partner
- Comune di Varese – partner finanziatore
- CARREFOUR Italia – partner finanziatore
- COOP Lombardia – partner finanziatore

è stato finanziato da Fondazione Cariplo all’interno del Bando 2019 “Plastic Challenge”, con avvio in data 1 Febbraio 2020 e durata di 17 mesi, prorogata a dicembre 2021 a seguito dell’emergenza da Covid 19.

Il progetto “Spesa sballata” ha l’obiettivo di ridurre l’utilizzo di plastica monouso con azioni che coinvolgono la GDO, la città e provincia di Varese e diversi segmenti della cittadinanza, promuovendo un cambio di prassi e di comportamenti verso uno stile di vendita, di governance e di vita più sostenibile e green.

In linea con la Strategia UE sulle Plastiche e la Direttiva sulle Plastiche Monouso 904/2019 e nel panorama italiano il Decreto Clima 141/2019 che promuove l’uso di contenitori riutilizzabili nei punti vendita.

2. Azioni previste

Nel dettaglio le azioni di Progetto sono:

- A. Spesa Sballata: Sperimentare, in alcuni punti vendita delle GDO aderenti, una nuova modalità di vendita/acquisto mediante:
1. l’uso di contenitori a rendere (per i prodotti freschi da banco) e retine riutilizzabili portati da casa dagli acquirenti, a partire da una fase di test condotta con famiglie pilota,
 2. l’eliminazione del guanto in plastica monouso nell’acquisto di frutta e verdura sfuse,
- B. Ridurre la produzione di rifiuto in plastica monouso all’interno di un evento pubblico nella città di Varese.

3. Cronoprogramma azioni A: Spesa sballata

Il cronoprogramma di progetto relativo alle azioni A.1 e A.2 è il seguente:

Novembre 2020 – aprile 2021	sperimentazione della Spesa Sballata da parte di un gruppo pilota di famiglie, individuate all’interno delle “Famiglie Sballate” varesine, presso i punti vendita di Coop e Carrefour attivati nel progetto
Maggio – novembre 2021	Valutazione della sperimentazione e dell’eventuale estensione della Spesa Sballata agli acquirenti dei punti vendita di progetto.

I punti vendita attivati per la realizzazione delle Azioni A.1 e A.2 in provincia di Varese sono:

COOP: Busto Arsizio (viale Repubblica e viale Duca d’Aosta), Malnate, Varese, Laveno Mombello

CARREFOUR: Gallarate (viale Carlo Noè), Varese (via Sanvito Silvestro), Cocquio Trevisago, Tradate.

4. Il contesto normativo nazionale ed internazionale

a. Azione A.1

In Italia l'azione di cui al punto A.1 è ammessa dalla legge 12/12/2019 n. 141¹, cosiddetto *Decreto Clima*, che all'art. 7 inserisce nel quadro normativo la seguente disposizione: «**1 -bis. Ai clienti è consentito utilizzare contenitori propri purché riutilizzabili, puliti e idonei per uso alimentare.**» Il testo include poi anche una disposizione "di salvaguardia" per garantire che la pratica si svolga in sicurezza: «**L'esercente può rifiutare l'uso di contenitori che ritenga igienicamente non idonei.**»

Ancora prima dell'entrata in vigore della norma, alcune piccole catene di distribuzione alimentare italiane (SIGMA coi negozi di Camposanto e di Cavezzo in Emilia Romagna² e DESPAR NORD-EST col negozio di Latisana in Friuli Venezia Giulia) avevano già reso possibile per il cliente l'acquisto di Freschi e Freschissimi mediante contenitori propri e riutilizzabili, a mimesi di pratiche già diffuse anche presso la GDO in altri Paesi UE.



Figura 1: esperienza nel punto vendita SIGMA di Cavezzo e Camposanto

Ben prima dell'approvazione della norma italiana sopra citata, la vendita di prodotti freschi e freschissimi in contenitori riutilizzabili portati da casa dai clienti era realtà in Belgio, Francia, Spagna, Polonia.

In particolare in Belgio Carrefour consente dal tempo la spesa mediante contenitori riutilizzabili portati dal cliente nel rispetto della procedura definita dalla *Direction générale de l'alimentation* del Ministero dell'Agricoltura e della Foresta e tradotta in un pamphlet operativo, a beneficio dei consumatori, dall'*Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire* del Belgio.

Secondo tale Norma, che si allinea alle previsioni del Decreto-Clima, i contenitori riutilizzabili portati da casa dagli acquirenti devono essere:

- realizzati in materiale idoneo al contatto con alimenti
- dotati di coperchio
- puliti
- sottoposti a controllo visivo da parte del personale dei punti vendita, che ne possono rifiutare l'utilizzo in caso rilevino condizioni di igiene insufficienti.

b. Azione A.2

L'azione di cui al punto A.2 non era sottoposta ad alcun vincolo normativo in Italia prima dell'emergenza sanitaria da Covid 19: la disponibilità di guanti monouso presso gli scaffali di acquisto di frutta e verdura sfuse

¹ Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 14 ottobre 2019, n. 111, recante misure urgenti per il rispetto degli obblighi previsti dalla direttiva 2008/50/CE sulla qualità dell'aria e proroga del termine di cui all'articolo 48, commi 11 e 13, del decreto-legge 17 ottobre 2016, n. 189, convertito, con modificazioni, dalla legge 15 dicembre 2016, n. 229.

² <https://www.sulpanaro.net/2019/12/niente-incarti-per-salumi-e-formaggi-ora-al-sigma/>

era divenuta col tempo prassi nella maggior parte dei punti vendita nazionali, ma senza alcun obbligo di utilizzo previsto per legge. L'uso dei guanti è divenuto un obbligo solo con l'entrata in vigore del DPCM 26/04/2020 (vigente sino al 14.6.2020), che ha impropriamente esteso l'uso dei guanti dai soli addetti agli avventori, prescrivendo:

6. *L'uso dei guanti usa e getta nelle attività di acquisto, particolarmente per l'acquisto di alimenti e bevande.*

Già in data 9.06.2020 l'Organizzazione Mondiale della Sanità aveva in realtà indicato che i guanti monouso di per sé non proteggono dal Covid19 (e possono anzi risultare controproducenti trasferendo contaminazioni tra diversi ambienti), a fronte del quale è invece essenziale il lavaggio delle mani [link](#).

Pertanto, con DPCM 11.6.2020 in vigore dal 15.6.2020 All. IX, l'obbligo di indossare guanti monouso cessa, a favore della promozione dell'utilizzo di prodotti di sanificazione per le mani per acquirenti e personale di vendita.

Di seguito il testo del DPCM 11.6.2020 in vigore dal 15.6.2020, All. IX.

Commercio al dettaglio

Le presenti indicazioni si applicano al settore del commercio al dettaglio.

☞ Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione.

☞ In particolar modo per supermercati e centri commerciali, potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.

☞ Prevedere regole di accesso, in base alle caratteristiche dei singoli esercizi, in modo da evitare assembramenti e assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti.

*☞ **Garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con prodotti igienizzanti, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e degli operatori.***

*☞ **Nel caso di acquisti con scelta in autonomia e manipolazione del prodotto da parte del cliente, dovrà essere resa obbligatoria la disinfezione delle mani prima della manipolazione della merce.***

In alternativa, dovranno essere messi a disposizione della clientela guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente.

☞ I clienti devono sempre indossare la mascherina, così come i lavoratori in tutte le occasioni di interazione con i clienti.

☞ L'addetto alla vendita deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti (prima e dopo ogni servizio reso al cliente).

☞ Assicurare la pulizia e la disinfezione quotidiana delle aree comuni.

☞ Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.

☞ La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche.

5. L'emergenza da Covid 19

Da febbraio 2020 il panorama nazionale è interessato dall'emergenza Covid 19, che ha portato ad un inasprimento delle misure sanitarie con impatto temporaneo sull'Azione A.2 prevista in progetto, come da dettaglio di cui al § 4.b., superato a far corso dal 15.06.2020.

Per quanto riguarda l'azione A.1 non si rintraccia analogo impatto, tenuto conto che:

studi scientifici quali quelli apparsi sul *New England Journal of Medicine* [link](#) attestano il permanere del virus Sars-Cov2 sulle superfici in plastica, cartone e metallo rispettivamente per 72 ore (plastica) e 24 ore (cartone e metalli), tanto da consigliare l'igienizzazione delle stesse e delle nostre mani a seguito di contatto.

Ciò si estende anche agli imballi dei prodotti confezionati acquistabili nei punti vendita, che nell'emergenza sanitaria in essere possono configurarsi come veicoli di contagio poiché nella catena di distribuzione vengono manipolati da una pluralità di operatori (confezionatori, imballatori nell'azienda di produzione, operatori della logistica, scaffalisti e acquirenti) nel tempo che intercorre tra il loro confezionamento e l'ingresso nelle case dei consumatori.

Di contro, al permanere della pandemia da Covid 19, l'utilizzo di contenitori riutilizzabili portati da casa dagli acquirenti garantisce una maggiore sicurezza sanitaria, rispetto all'acquisto di prodotti in imballi usa e getta.

Tenuto conto delle disposizioni di cui alla L 141/2019, delle norme sanitarie vigenti, degli studi scientifici disponibili citati al § 5 in tema di permanenza e diffusione del virus SARS-COV 2 sulle superfici e delle considerazioni relative alla maggior sicurezza garantita dai contenitori riutilizzabili,

- si può inferire che l'utilizzo di contenitori riutilizzabili, anche nel contesto pandemico in essere, sia sicuro dal punto di vista sanitario oltre che preferibile dal punto di vista ambientale, per l'azione di prevenzione dei rifiuti che intrinsecamente determina
- e che le Azioni A.1 e A.2 del Progetto Spesa Sballata possano essere attuate.

6. Quali prescrizioni per contenitori e retine riutilizzabili da impiegare nel progetto Spesa Sballata.

Come definito in collaborazione con ATS Insubria, le prescrizioni per i contenitori riutilizzabili che è possibile usare per l'acquisto di prodotti alimentari all'interno del progetto Spesa Sballata possono ricalcare le disposizioni belghe di cui al § 4a, con l'aggiunta della ammissibilità di più referenze alimentari in uno stesso contenitore aventi qualità merceologica analoga, quali: affettati di tipo misto, formaggi di qualità diverse, ... fatte salve allergie specifiche di cui siano portatori gli acquirenti.

In sintesi, i contenitori riutilizzabili portati da casa dagli acquirenti:

1. devono essere realizzati in materiale idoneo al contatto con alimenti³,
2. devono essere dotati di coperchio a tenuta,
3. devono essere puliti, asciugati⁴ e conservati⁵ secondo le normali prassi di pulizia adottabili a livello domestico, fatto salvo per gli utilizzatori la possibilità di procedere ad una eventuale fase di sterilizzazione⁶, successivamente alla sanificazione e avendo cura, dopo l'eventuale sanificazione, di procedere ad accurato risciacquo con abbondante acqua corrente per eliminare odore e residui di disinfettante,
4. devono essere sottoposti a controllo visivo da parte del personale dei punti vendita, che ne possono rifiutare l'utilizzo in caso rilevino insufficienti condizioni di igiene,
5. possono essere utilizzati per l'acquisto di più referenze alimentari in uno stesso contenitore con tipologia merceologica analoga, quali ad es. ⁷separati tra di loro da una pellicola ad uso alimentare ove richiesto dall'acquirente ma fatte salve alcune allergie specifiche di cui siano portatori gli acquirenti⁸

³ Regolamento CE 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari.

D.M. 21 marzo 1973 (suppl. G.U.n.104 del 20 aprile 1973), disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari, e relativi aggiornamenti.

Regolamento (CE) N. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

⁴ Se lavati a mano, contenitori e coperchi devono essere asciugati i con panno carta

⁵ Devono essere riposti in luogo chiuso e pulito al fine di evitare contaminazioni da polvere (armadietto o pensile di cucina)

⁶ Con prodotti a base ipoclorito di sodio in soluzione acquosa al 2/5% mediante immersione dei contenitori per almeno 30 minuti, oppure utilizzo di prodotti a base di Sali di ammonio quaternari o di prodotti disinfettanti commerciali seguendo comunque per l'utilizzo le prescrizioni fornite dal produttore

- ⁷ carne bovina di bovino adulto e di vitello, se carne trita utilizzare contenitore dedicato
- carne suina e salsiccia
- carne avicola di vario tipo (pollo, faraona, cappone)
- salumi di vari tipi
- formaggi di vari tipi escludendo se possibile la commistione tra formaggi freschi e formaggi stagionati
- preparazioni gastronomiche

⁸ Gestione riempimento contenitori con prodotti allergeni

Qualora il medesimo contenitore dovesse essere utilizzato per più prodotti, soprattutto prodotti di gastronomia, e tra destinatari dei prodotti (commensali) ci fosse la presenza di uno o più soggetti che presentano delle allergie alimentari è opportuno evitare la commistione tra alimenti che possono contenere uno o più allergeni.

Gli allergeni riconosciuti come tali sono:

Elenco Allergeni: Allegato III bis (Direttiva 2003/89/CE e ss. mm.)

- gli addetti dei banchi di acquisto assistito (gastronomia, panetteria, pescheria, panetteria) che ricevono i contenitori riutilizzabili possono rigettare l'utilizzo in caso ravvisino condizioni di igiene non accettabili e devono garantirne l'utilizzo su bilance in cui è possibile azzerare le tare.

Le retine riutilizzabili per l'acquisto di frutta e verdura sfuse devono avere le seguenti caratteristiche:

- realizzate in materiale idoneo al contatto con alimenti
- dotate di cordino/sistema di chiusura
- dotate di punto di apposizione dello scontrino di pesatura
- sanificate periodicamente dagli utilizzatori tramite le normali procedure di lavaggio domestico.

7. Eliminazione del guanto di plastica monouso

Come definito in collaborazione con ATS Insubria, l'eliminazione del guanto mono-uso in plastica per l'acquisto di frutta e verdura sfusa è possibile nei punti vendita mettendo a disposizione degli acquirenti prodotti per la sanificazione delle mani, che gli stessi devono utilizzare prima di servirsi dei prodotti sfusi.



- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂."
- Lupino e prodotti a base di lupino
- Molluschi e prodotti a base di mollusco

E' pertanto necessario identificare gli allergeni presenti nelle varie preparazioni prima di inserirli nel medesimo contenitore, verificando sia l'etichetta del prodotto sia il "Libro degli ingredienti" presente ai banchi di gastronomia

Alcuni esempi:

Presenza di lattosio nel prosciutto cotto

Presenza di glutine nel salame

Presenza di uovo in prodotti con maionese

Presenza di frutta in guscio in dolci

Presenza di sedano in un'insalata mista

Presenza di pesce in alcune preparazioni per antipasto

Quindi, in presenza di un soggetto allergico, quando un contenitore sia utilizzato per più prodotti, l'acquirente deve valutare sempre attentamente l'eventuale presenza di allergeni in ciascuna pietanza inserita.