## *I sottoprodotti dell'Industria alimentare*

- L'Industria di trasformazione alimentare, pur nella grande articolazione dei settori produttivi che la compongono, si caratterizza per una significativa produzione di sottoprodotti. In linea con la definizione introdotta dal decreto legislativo 152 del 2006 di attuazione della c.d. Delega Ambientale, che mutua i principi stabiliti dalla recente giurisprudenza della Corte di Giustizia europea (casi C-9/00, C-416/02 e C-121/03), il sottoprodotto è un prodotto dell'impresa che, pur non costituendo l'oggetto dell'attività principale, scaturisce in via continuativa dal processo industriale ed è destinato ad un ulteriore impiego o al consumo. La norma sottrae all'applicazione della disciplina sui rifiuti i sottoprodotti di cui l'impresa non si disfi, non sia obbligata a disfarsi e non abbia deciso di disfarsi, che sono impiegati o commercializzati in modo certo e non eventuale in un successivo processo produttivo a condizioni economicamente favorevoli senza necessità di trasformazioni preliminari, ovvero di operazioni tali da far perdere al materiale la sua identità.

- In via generale, l'utilizzo economico di un sottoprodotto è connesso al suo valore intrinseco, nutrizionale o di utilità. La dimensione economica della gestione dei sottoprodotti derivanti dall'industria agroalimentare è rilevante: essi costituiscono, in media, il 2/3% dell'intero volume dei prodotti "secchi" ed il 7/10% dei prodotti "umidi". Il valore commerciale, diretto e indiretto, dei materiali derivanti dal circuito produttivo e commerciale e destinati a successivo utilizzo, principalmente nell'alimentazione zootecnica, è stimabile intorno ai 300 milioni di euro l'anno.

- I sottoprodotti dell'Industria alimentare derivano prevalentemente dalla trasformazione di materie prime agricole, naturalmente caratterizzate da un basso impatto ambientale e da un elevato grado di biodegradabilità. I processi produttivi del settore agroalimentare possono pertanto essere definiti come *bio-refining*, laddove le risorse vengono separate nelle loro diverse componenti, ciascuna con le sue specifiche caratteristiche di utilità ed applicazioni sul mercato. Sono di seguito riportate le **principali aree di utilizzo** dei sottoprodotti alimentari:

- ✓ Produzione di mangimi per animali da allevamento e da compagnia: (p. e. polpa di barbabietola da zucchero, glutine di mais, cereali impiegati per la produzione della birra, siero del latte, sottoprodotti della trasformazione delle carni).
- ✓ Industria farmaceutica e cosmetica.
- ✓ Produzione di fertilizzanti e riutilizzo delle terre di pulitura: (p.e., sottoprodotti della trasformazione del grano, della barbabietola da zucchero o dell'industria casearia impiegati come biofertilizzanti per arricchire il suolo; terre di pulitura rimosse da prodotti agricoli al momento della raccolta, cernita e lavaggio e destinate ad usi agricoli o ad altre destinazioni civili).
- ✓ Ingredienti alimentari: (p.e., glutine, germe e fibre, utilizzati come ingredienti in altri prodotti alimentari);
- ✓ Biocombustibili: derivanti sia da sottoprodotti di origine vegetale (biomasse da barbabietola e cereali, sottoprodotti dell'industria olearia) che animale.

- L'erronea classificazione di tali prodotti come "rifiuti" determina un inutile carico amministrativo generando effetti distorsivi sul funzionamento dei mercati interessati con impatti negativi in termini economici per i produttori costretti a farsi carico di smaltire materiali ancora suscettibili di impiego e gli utilizzatori obbligati a ricercare costose fonti di approvvigionamento alternative. Ancor più gravi le conseguenze in termini di impatto sull'ambiente: prodotti di valore verrebbero distratti dalle più efficaci modalità d'impiego per destinazioni ambientalmente meno sostenibili, quali la discarica.

- La gestione e l'utilizzo dei sottoprodotti alimentari trovano inoltre una compiuta disciplina in norme comunitarie e nazionali (v. appendice normativa allegata), che dimostrano la volontà del legislatore di regolamentare coerentemente un rilevante aspetto della catena produttiva agroalimentare e

rispondono alle esigenze di sicurezza e qualità, anche ambientale, del processo e del prodotto, basilare priorità strategica dell'Industria alimentare, come testimoniato dal fatto che il settore marca, tra quelli manifatturieri, il più alto numero di imprese certificate ISO 9001 (qualità) e ISO 14001.

- A livello comunitario, Federalimentare, d'intesa con la CIAA, Confederazione europea dell'Industria Alimentare e in linea con l'iniziativa UNICE, sostiene la necessità che la prossima revisione della direttiva quadro sui rifiuti definisca in modo chiaro e univoco la differenza tra sottoprodotti e rifiuti. In tale contesto, Federalimentare condivide la proposta di un emendamento che definisca la categoria di "sottoprodotto" e chiarisca i casi nei quali non sussiste, da parte del produttore, la volontà di disfarsi dei sottoprodotti, quale elemento soggettivo scriminante di corretta qualificazione di tali materiali e di esclusione dell'applicazione della normativa sui rifiuti.

## Appendice normativa

A livello europeo, le norme di riferimento sono:

- il reg. (CE) 1774/2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano;
- la direttiva 96/25/CE "relativa alla circolazione di materie prime per mangimi, che modifica le direttive 70/524/CEE, 74/63/CEE, 82/471/CEE, 93/74/CEE e abroga la direttiva 77/101/CEE", la quale reca l'elenco delle materie prime - inclusi i sottoprodotti derivanti dal ciclo produttivo dell'industria agroalimentare - che possono essere destinati alla mangimistica;
- la direttiva 86/278/CEE relativa all'utilizzo agronomico dei fanghi di depurazione;
- il reg. (CE) 178/2002 recante i requisiti e i principi generali della legislazione alimentare;
- la Direttiva 89/107/CEE sugli additivi alimentari e la Direttiva 88/388/CEE e la Decisione della Commissione 1999/217 sugli aromatizzanti;
- il reg. (CE) 183/2005 sull'igiene dei mangimi;
- la direttiva 76/768/CEE sui prodotti cosmetici;
- la direttiva 91/414/CEE sui prodotti a protezione delle piante;
- la direttiva 86/278/CEE sui fertilizzanti
- il reg. (CE) No 2309/93 e le dir. CE 2001/82 e 2001/83 sui medicinali per uso umano ed animale;
- la direttiva 2001/77/CE sulle fonti rinnovabili e la direttiva 2001/80/CE sulla produzione di energia e la direttiva 2003/30/CE sulla promozione dell'uso dei biocarburanti.
- Il reg. (CE) 79/2005 di attuazione del reg, 1774 relativamente al latte, ai prodotti a base di latte e ai sottoprodotti del latte

A livello nazionale, il quadro normativo comprende:

- il decreto legislativo 152/2006 recante norme in materia ambientale;
- le Linee-Guida del Comitato Tecnico Mangimi presso il Ministero della Salute (G.U. n° 180 - 8/8/02), che sottraggono i materiali e i sottoprodotti derivanti dalle lavorazioni dell'industria agroalimentare e avviati, in presenza di idonei requisiti igienico–sanitari, a successivo utilizzo nel ciclo alimentare zootecnico, assoggettandoli alla disciplina sulla produzione e commercializzazione degli alimenti per animali (D.Lgs. 360/99), richiedendo inoltre che la loro effettiva destinazione all'alimentazione animale sia comprovata, con un accordo di tipo formale (contratto) o, nel caso di fornitura occasionale, mediante documentazione fiscale;
- il decreto legislativo 17 agosto 1999, n. 360 di "attuazione delle direttive 96/24/CE, 96/25/CE, 98/67/CE e 98/87/CE, nonché dell'articolo 19 della direttiva 95/69/CE, relative alla circolazione di materie prime per mangimi";
- il decreto legislativo n. 99/1992 di «attuazione della direttiva 86/278/CEE concernente la protezione dell'ambiente, in particolare del suolo, nell'utilizzazione dei fanghi di depurazione in agricoltura»;
- la legge 11 novembre 1996, n. 574 "Nuove norme in materia di utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e di scarichi dei frantoi oleari".
- la legge 81/2006 recante misure urgenti per interventi nei settori dell'agricoltura e dell'agroindustria.

Roma, 26 giugno 2006