



Nota tecnica

3

## NORMATIVA

---

Regolamento 1774/2002 del Parlamento e del Consiglio dell'Unione Europea che stabilisce le "regole sanitarie concernenti i sottoprodotti animali non destinati al consumo umano"

# I SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

---

LA PRESENTE NOTA TECNICA E' STATA REALIZZATA GRAZIE AL  
CONTRIBUTO DEL DOTT. FAVOINO, DELEGATO CIC PER I RAPPORTI  
CON L'ESTERO

---

e-mail: [infotec@compost.it](mailto:infotec@compost.it)

**Consorzio Italiano Compostatori**

Via Mercalli, 80

00197 Roma

tel. 06-8077668 fax 06-8075225

Website: [www.compost.it](http://www.compost.it)

## SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

*Da più parti si sono levate preoccupazioni sull'effetto che la legislazione sui sottoprodotti animali potrebbe avere sul compostaggio degli **scarti di cucina** (il cosiddetto "catering waste"). In questa nota - preparata dai tecnici che hanno seguito sin dall'inizio lo sviluppo della questione a livello di Istituzioni Europee – vogliamo fare presenti alcuni punti-chiave della Regolamentazione recentemente approvata, per dare più chiarezza e serenità agli operatori.*

**E'** stato approvato e pubblicato il Regolamento 1774/2002 del Parlamento e del Consiglio dell'Unione Europea che stabilisce le "regole sanitarie concernenti i sottoprodotti animali non destinati al consumo umano".

Il testo approvato, dopo che la procedura di Conciliazione (tra Commissione ed Europarlamento) ha inserito alcune modifiche, risolve i problemi principali contenuti nelle precedenti versioni che avrebbero potuto influenzare negativamente il compostaggio dello scarto da cucina; nella fattispecie, nelle precedenti versioni era previsto l'obbligo di disinfezione dei veicoli dopo ogni giro di raccolta, l'obbligo di ridurre la pezzatura di tale tipologia di rifiuto fino a 12 mm e di igienizzarlo a 70 °C per 1 ora. In particolare, la riduzione alla pezzatura prevista è palesemente in contraddizione con la necessità di preservare le caratteristiche strutturali delle miscele da avviare a compostaggio.

Tali prescrizioni sono state in realtà mantenute nell'Allegato VI, Capitolo II, ma il "catering waste" (ossia lo scarto di cucina) di categoria 3 (definito all'art. 6 (1) l), ossia lo scarto da cucina proveniente da utenze domestiche, ristoranti e mense, escluso quello proveniente da carichi internazionali) non è più soggetto a tali prescrizioni.

In dettaglio...

- Il catering waste di Categoria 3 è definito all'art. 6 (1) "1"
- il compostaggio di questo rifiuto (e la Digestione Anaerobica) è trattata all'art. 6 (2) "g" (mentre il punto "f", che si riferisce all'art.15 e quindi rimanda alle rigide norme dell'Allegato VI, copre tutti gli altri materiali della Categoria 3, come per esempio "parti di animali macellati, che sono adatte al consumo umano in accordo con la normativa Comunitaria, ma che non sono destinate al consumo umano per ragioni commerciali"

- l'art. 6 (2) "g" rimanda all'art. 33 e quindi ESENTA il catering waste di categoria 3 dall'applicazione di quanto all'art. 15 e di conseguenza dall'Allegato VI, le cui prescrizioni devono essere applicate SOLO a quei materiali DIVERSI DAL CATERING WASTE DI CATEGORIA 3 (es. scarti di macellazione). Invece, al catering waste di categoria 3, viene applicato solo l'art.33, che stabilisce che uno "Standing Committee on Food Chain and Animal Health" (Comitato Permanente sulla Catena Alimentare e la Salute Animale) dovrà definire le regole specifiche (diverse da quelle contenute nell'Allegato VI); in attesa dell'adozione di tali regole, rimangono valide le leggi nazionali relative (e dunque 55 °C per 3 gg in Italia, senza prescrizioni sulla pezzatura dei materiali)
- in definitiva, per quanto riguarda il solo catering waste di categoria 3 (che include TUTTI gli scarti di cibo provenienti da cucine e ristoranti, cfr. la definizione generale di cui all'Allegato I, punto 15) l'Allegato VI non va applicato
- anche per quanto riguarda la disinfezione dei veicoli, il catering waste di categoria 3 è normato specificatamente dall'art. 7 (1), che ESENTA chiaramente la categoria dalla disinfezione, e non fa quindi riferimento alle prescrizioni contenute nell'Allegato VI.

E' importante sottolineare che i punti chiave, ossia l'art. 6 (2) "g" e la specifica esclusione, di cui all'art. 7 (1), del Catering Waste di Categoria 3 dalle prescrizioni sulla disinfezione, sono stati inseriti di proposito per preservare il compostaggio dello scarto da cucina; ciò è avvenuto essenzialmente grazie a diversi interventi presso Commissione ed Europarlamento, ed atti a migliorare le precedenti versioni del Regolamento; tali azioni sono state intraprese da vari Governi ed Istituzioni europee e da associazioni di settore (come FEAD, ISWA) grazie ad una attenta strategia di intervento che ha visto come protagonisti anche alcuni tecnici del CIC. L'unica eccezione nel catering waste è quella relativa a rifiuti alimentari provenienti da mezzi di trasporto che effettuano tragitti internazionali (art. 4 (1) "e", come specificato nell'art. 6 (1) "l" stesso); tale tipologia è considerata Catering Waste di Categoria 1.

...e in sintesi

Il testo dell'art. 6 (2) "g" cita:

*"se si tratta di rifiuti di cucina e ristorazione di cui al paragrafo 1 lettera "l", possono essere trasformati in un impianto di produzione di biogas o compostati secondo le modalità stabilite conformemente alla procedura di cui all'articolo 33, paragrafo 2, o, in attesa dell'adozione di tali modalità, conformemente alla legislazione nazionale";*

il che significa, in ultima analisi, che si deve fare riferimento alle normative relative esistenti a livello nazionale (55 °C per 3 gg in Italia) in attesa delle decisioni del Standing Committee (Comitato Permanente) – decisioni a cui l'art. 33 fa riferimento. Il Comitato comunque terrà in considerazione soprattutto gli sviluppi in corso della bozza della Direttiva Compostaggio (e quindi, la questione sarà affrontata in modo più "tecnicamente consapevole") e il Documento di Lavoro di quest'ultima (che attualmente prevede diverse combinazioni "temperatura-tempo" in linea con le pratiche adottabili in impianto, e senza riferimenti alle necessità di ridurre la pezzatura del materiale) sarà probabilmente preso a riferimento.

Dunque, **in estrema sintesi**, il testo finale del Regolamento riconosce al compostaggio dello scarto alimentare un ruolo di rilievo nell'ambito della gestione dei RSU, lasciando/demandando la regolamentazione di questo processo alle normative nazionali (e in un secondo tempo a norme comunitarie specifiche per il settore).

### Per informazioni

potete trovare il testo integrale in lingua italiana sul sito del CIC [www.compost.it](http://www.compost.it)

La versione originale in inglese si può scaricare da:

[http://wwpdb.europarl.eu.int/oeil/oeil\\_ViewDNL.ProcedureView?lang=2&procid=4709](http://wwpdb.europarl.eu.int/oeil/oeil_ViewDNL.ProcedureView?lang=2&procid=4709)

Dato che l'articolazione del testo è piuttosto complessa, è facile confondersi nelle innumerevoli prescrizioni e riferimenti incrociati, correndo così il rischio di perdere la traccia degli aggiornamenti più importanti del documento (e il paragone con le precedenti versioni) che sono stati prima citati.

Un versione "commentata", che sottolinea i punti chiave e include alcuni "segnalibri informatici" e i collegamenti ipertestuali per raggiungerli facilmente, è stata predisposta dalla Scuola Agraria del Parco di Monza ed è disponibile su richiesta ([favoinomail@tin.it](mailto:favoinomail@tin.it)). Ciò può essere utile per evitare interpretazioni fuorvianti e portare ad una corretta applicazione del Regolamento da parte di varie Autorità Nazionali.

### Riferimenti utili citati nel testo

- Regolamento (CE) n.1774/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 3 ottobre 2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano. Pubblicato sulla GUCE del 10 ottobre 2002