

Spreco e fame

I COSTI ECONOMICI, SOCIALI ED AMBIENTALI
DELLO SPRECO ALIMENTARE

ALETHEIA

IL SEGRETO DEL BUON VIVERE



DIVULGA

Autori

Felice Adinolfi

Riccardo Fargione

Dario Vivani

Matteo Sotgiu

Ermanno Coppola

Carmela Riccio

Contatti

segreteria@fondazionealetheia.it

Mese di pubblicazione

Ottobre 2023

Abstract

Lo spreco alimentare è un tema di estrema rilevanza che coinvolge tutte le fasi della filiera e mentre un'enorme quantità di cibo viene sprecata nel mondo, tra 690 e 785 milioni di persone soffrono la fame. Secondo le stime della Fao, il cibo perso e sprecato potrebbe sfamare ogni anno 1,26 miliardi di persone.

Oggi circa un terzo del cibo prodotto a livello globale viene sprecato, per un quantitativo complessivo di 1,6 miliardi di tonnellate, a fronte delle oltre 5 disponibili, con un fenomeno che coinvolge tutta la filiera: dalle fasi a monte, dove la perdita complessiva è di 680 milioni di tonnellate, alle fasi successive dove viene disperso circa 1 miliardo di tonnellate di cibo. Di questo, il 61% è sprecato dalle famiglie, il 26% dai servizi di somministrazione e il 13% dalla rete di distribuzione e vendita.

Entrando ancora più nel dettaglio, secondo le definizioni della Fao è possibile distinguere tra "spreco" e "perdite". Il primo indica cibo adatto al consumo umano ma scartato o lasciato deteriorare, mentre il secondo riguarda le perdite causate da inefficienze nelle fasi produttive.

In Europa vengono generati ogni anno quasi 59 milioni di tonnellate di sprechi alimentari, pari a 131 kg per abitante. Più della metà di questi è riconducibile al consumo domestico, con 70 kg pro-capite. Rilevante è anche l'impatto economico con una perdita media che si attesta su 333 euro pro-capite, per un valore complessivo di 149 miliardi di euro.

L'Italia si colloca al terzo posto tra i principali paesi europei per spreco alimentare in volume, preceduta solo da Germania e Francia.

In questo scenario, il percorso di riduzione degli sprechi alimentari è quanto mai improrogabile, anche in considerazione degli obiettivi che i 193 paesi membri dell'Onu si sono prefissati nell'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Questo breve approfondimento intende proprio focalizzare i principali fatti e numeri che riguardano la sempre più marcata dicotomia tra spreco alimentare e fame nel mondo.

Indice

1. Spreco e fame	7
2. I numeri dello spreco nel mondo.....	8
3. Ancora tanta confusione: spreco, eccedenza o rifiuto?	11
4. In Europa	13
4.1.131kg di spreco per abitante	13
4.2.L'impatto economico.....	17
4.3.L'impatto ambientale	20
5. La politica antispreco dell'Ue e in Italia.....	21
6. Prevenire è meglio che ... sprecare.....	24
Note.....	27
Bibliografia.....	29

1. Spreco e fame

Lo spreco alimentare è da anni al centro del dibattito a livello mondiale per una serie di implicazioni che ne derivano. Si tratta, infatti, di un problema che coinvolge tutte le fasi della filiera agroalimentare, dalla produzione al consumo. Innumerevoli sono gli impatti ambientali, economici e sociali che ne derivano e che proveremo a declinare in sintesi attraverso i principali numeri sul fenomeno.

Oltre alle questioni ambientali, una delle principali ragioni per cui lo spreco alimentare è un tema di enorme rilevanza è rappresentata dal fenomeno dell'insufficienza alimentare: mentre una porzione importante di cibo viene sprecato nel mondo, in altre aree del pianeta milioni di persone soffrono la fame.

Riducendo lo spreco e salvando appena un quarto del cibo che non è più disponibile, si potrebbe riuscire a fornirne a sufficienza per coloro che oggi non riescono ad avere un accesso sicuro al cibo.

Nel mondo tra 690 e 785 milioni di persone nel 2022 hanno sofferto la fame (a) e, se consideriamo il valore medio pari a 735, si tratta di 122 milioni in più rispetto al 2019, con una crescita del 20% dalla pandemia ad oggi. Più in generale il fenomeno dell'insicurezza alimentare (b) colpisce circa il 29,6% della popolazione mondiale con 2,4 miliardi di persone nel 2022. [1] Secondo le stime della Fao, il cibo perso e sprecato potrebbe sfamare circa 1,26 miliardi di persone ogni anno. [2]

Questi numeri confermano, infatti, che le difficoltà di accesso al cibo di porzioni importanti della popolazione mondiale non sono riconducibili tanto alla mancanza di cibo quanto prevalentemente alle inefficienze nella sua distribuzione. Numeri confermati anche nel Rapporto "La dieta mediterranea: i riflessi economici, sociali ed ambientali di stili nutrizionali sani" della Fondazione Aletheia. [3]

Il percorso di riduzione degli sprechi alimentari è quanto mai improrogabile, anche in considerazione degli obiettivi che i 193 Paesi membri dell'Onu si sono prefissati nell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile. Tra questi, l'Obiettivo 12 ha proprio lo scopo di garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo con il fine di dimezzare, entro il 2030, lo spreco alimentare globale. Un percorso che si integra con quanto sancito dall'obiettivo 2 della stessa Agenda 2030 focalizzato sulla fame, la sicurezza alimentare, la nutrizione e l'agricoltura sostenibile con la finalità, in questo caso, di garantire a tutti, in particolare ai poveri e alle persone più vulnerabili, un accesso sicuro a cibo nutriente e sufficiente entro il 2030 (c).

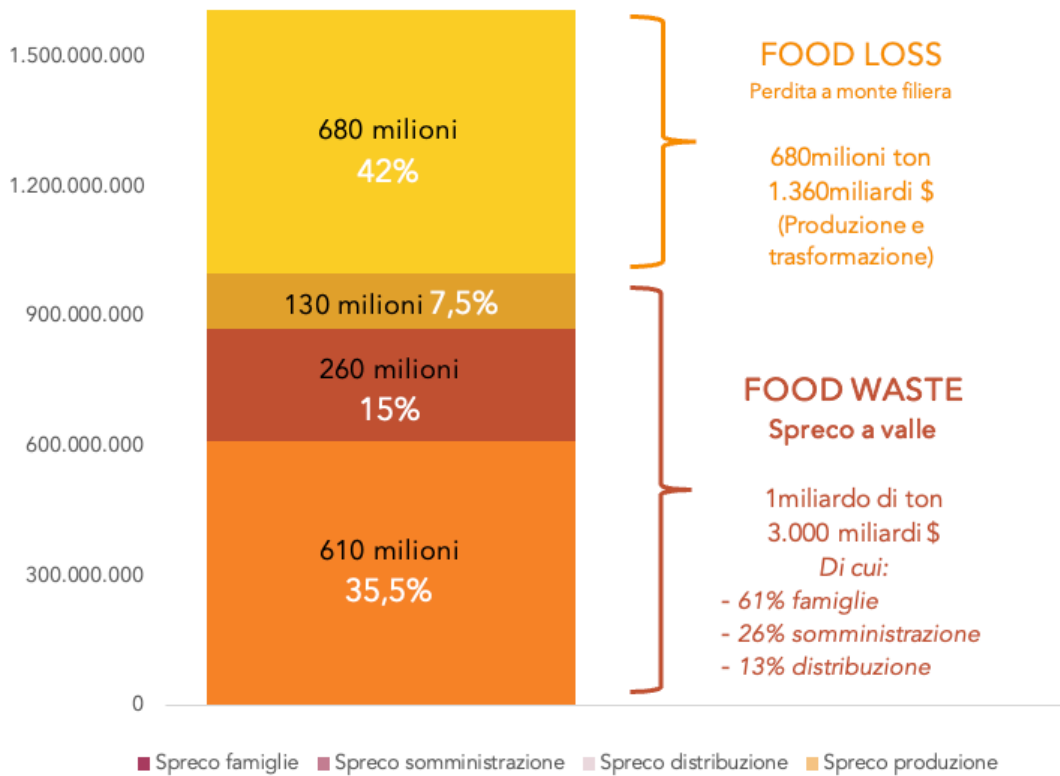
2. I numeri dello spreco nel mondo

Oggi circa un terzo del cibo prodotto a livello globale viene sprecato. Parliamo di oltre 1,6 miliardi di tonnellate, a fronte delle 5,3 disponibili [4] (d). O viene disperso a monte, prima di arrivare allo scaffale, con protagoniste in negativo soprattutto le fasi di gestione e trasformazione del prodotto dopo la raccolta. O a valle, dove le responsabilità maggiori sono della rete di vendita, dei servizi di somministrazione e, soprattutto, delle famiglie.

Nelle fasi a monte, ovvero nelle attività di produzione e trasformazione, le perdite fisiologiche, il mancato raccolto dovuto al deperimento del prodotto o a condizioni di mercato non favorevoli, generano una perdita complessiva di circa 680 milioni di tonnellate (Graf. 2.1), pari al 13% della disponibilità alimentare mondiale. La sola fase di trasformazione genera circa il 16% dello spreco complessivo, ovvero 260 milioni di tonnellate di cibo, per una perdita economica stimata all'incirca di 2.000 dollari per tonnellata di cibo perso.

L'incidenza delle attività di questa prima parte della filiera nella contabilità dello spreco varia significativamente tra le diverse aree del mondo (Graf. 2.2). Nei Paesi meno sviluppati in questa parte del sistema alimentare si arriva a produrre oltre il 20% dello spreco, mentre in quelli più sviluppati l'incidenza si attesta su valori più bassi, intorno al 10% per Stati Uniti ed Europa. La spiegazione sta nelle differenti dotazioni tecnologiche e infrastrutturali, che producono un inevitabile gap di efficienza produttiva. Le perdite rilevate lungo la filiera produttiva sono, infatti, spesso riconducibili al malfunzionamento o inefficienza degli impianti, al degrado del prodotto durante la manipolazione o al trasporto, a difetti nell'imballaggio per la distribuzione, oltre che alle condizioni climatiche sfavorevoli.

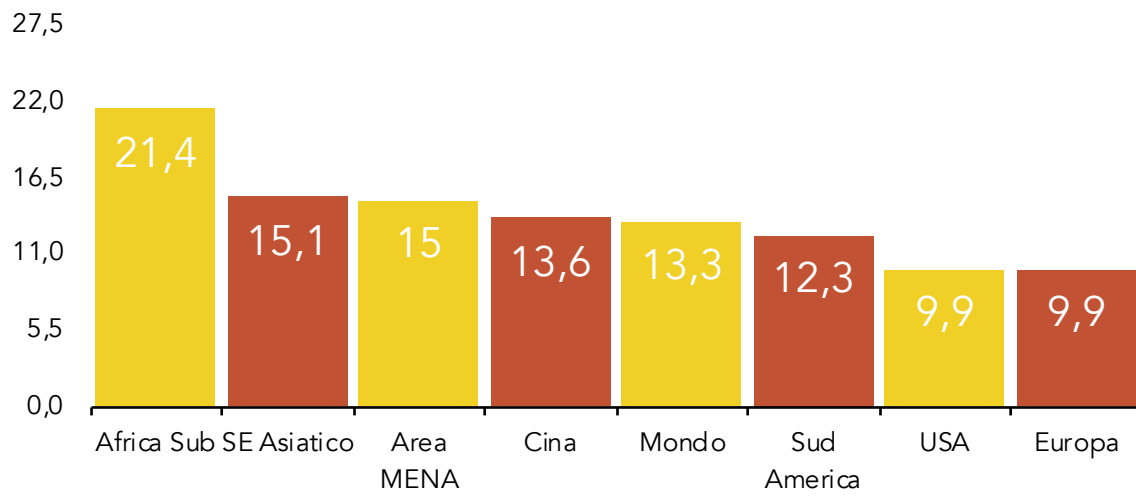
Grafico 2.1: Ripartizione Food Loss e Food Waste lungo la filiera
(Mil. ton, % e valore €)



Fonte: Elaborazione Centro Studi Divulga su dati Fao

Successivamente, nelle diverse ulteriori fasi della filiera fino al consumo finale viene disperso, circa 1 miliardo di tonnellate di cibo pari a un quinto del cibo disponibile a livello globale. Di questo il 61% è sprecato dalle famiglie, il 26% dai servizi di somministrazione e il 13% dalla rete di distribuzione e vendita.

Grafico 2.2: Perdite e spreco nelle prime fasi della filiera sul totale di cibo
(% per Paese)



Fonte: Elaborazione Centro Studi Divulga su dati Fao e Nazioni Unite

3. Ancora tanta confusione: spreco, eccedenza o rifiuto?

Accade spesso che termini affini quali avanzo, rifiuto, eccedenza, scarto o perdita, siano usati come sinonimi di spreco alimentare, anche se in realtà esprimono concetti diversi. Talvolta la definizione di “spreco alimentare” differisce tra le organizzazioni e le giurisdizioni dei singoli Paesi e ciò rende difficile tanto la sua misurazione quanto l'implementazione di azioni volte ad allineare gli approcci per adottare strategie idonee di prevenzione e riutilizzo dei prodotti.

Secondo la Fao (2013), per “food loss” (perdita) si intende la diminuzione della massa o del valore nutritivo del cibo originariamente destinato al consumo umano, causata principalmente da inefficienze nelle catene di approvvigionamento; per “food waste” (spreco), invece, si intende il cibo adatto al consumo umano che viene scartato, indipendentemente dal fatto che sia stato conservato o meno dopo la data di scadenza o lasciato deteriorare; infine per “food wastage” si intende qualsiasi alimento che non viene consumato, pertanto comprende sia la perdita che lo spreco di cibo [5].

A livello europeo, nel 2012, la Commissione europea, raccogliendo l'invito del Parlamento a presentare una proposta legislativa per allineare le definizioni, ha avviato il progetto Fusions (Food Use for Social Innovation by Optimizing Waste Prevention Strategies), che nel 2014 ha presentato il suo framework [6]. Per Fusions, lo “spreco alimentare” è qualsiasi alimento e parte non commestibile di cibo, rimosso dalla catena di approvvigionamento alimentare per essere recuperato o smaltito, attraverso compostaggio, colture arate/non raccolte, digestione anaerobica, produzione di bioenergia, cogenerazione, incenerimento, smaltimento in fognatura, in discarica o gettato in mare [7]. In questa nuova definizione di spreco alimentare Fusions include anche le bevande e rifiuti liquidi, il pesce gettato in mare e scarti di qualsiasi materiale pronto per la raccolta, ma che non vengono raccolti, nonché le parti non commestibili del cibo (es. pelle, ossa, ecc.), ampliando notevolmente il perimetro dello spreco definito dalla Fao nel 2013.

È importante sottolineare che a livello europeo, nel 2008, era già stato definito il “waste” nel quadro della cosiddetta Direttiva rifiuti 2008/98/CE (e), come “qualsiasi sostanza od oggetto di cui il detentore si disfi o abbia l'intenzione o l'obbligo di disfarsi”.

In coerenza con la definizione dello spreco alimentare di Fusions, con la direttiva 2018/851 l'Unione ha introdotto anche la definizione di "food waste", come "tutti gli alimenti (f) che sono diventati rifiuti" (g) e con la decisione delegata (Ue) 2019/1597 (h) la esplicita definizione di rifiuto alimentare, che comprende per la fase primaria anche gli scarti di tessuti animali e vegetali.

Sulla base della metodologia comune stabilita dalla decisione delegata (Ue) 2019/1597, nel 2022 gli Stati membri hanno effettuato la prima rilevazione degli sprechi alimentari comunicando tutti i dati ad Eurostat, che li ha collezionati, rielaborati e pubblicati sul proprio sito [8].

Tuttavia, malgrado le definizioni e la metodologia comune di rilevazione, i dati raccolti dagli Stati membri sono risultati eterogenei, evidenziando che persiste un problema di interpretazione univoca di ciò che compone lo spreco alimentare e che è ancora da migliorare.

Per quanto riguarda l'Italia, la Legge 166/2016, nata con l'obiettivo di limitare gli sprechi attraverso la redistribuzione delle eccedenze e dei beni inutilizzati per fini di solidarietà sociale, presenta un'interessante distinzione tra "eccedenze alimentari" e "spreco alimentare". Nel primo caso sono compresi, infatti, i prodotti alimentari che sono invenduti o non somministrati, ma che possono essere oggetto di donazione. Mentre nel secondo caso, si intende per "spreco alimentare" l'insieme dei prodotti alimentari ancora commestibili e potenzialmente utilizzabili per il consumo umano o animale e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati ad essere smaltiti.

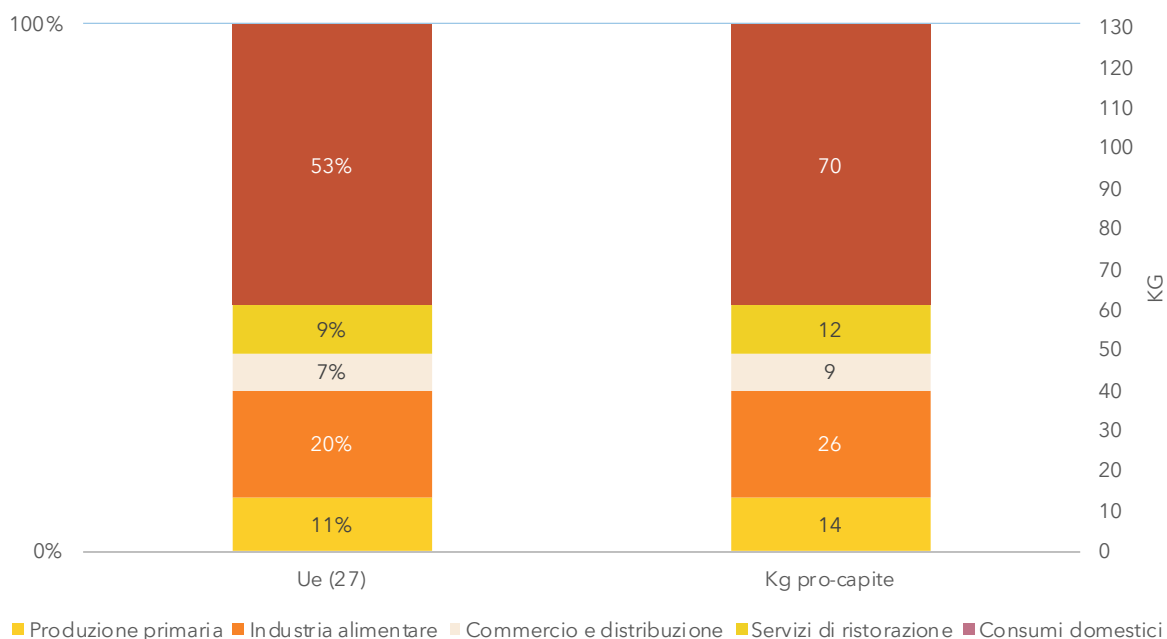
4. In Europa

4.1. 131kg di spreco per abitante

Nell'Unione europea vengono generati ogni anno quasi 59 milioni di tonnellate di sprechi alimentari pari a 131 kg per abitante [8]. Il 53% degli sprechi alimentari è riconducibile al consumo domestico, pari a 70 kg per abitante (Graf. 4.1.1). Il restante 47% è costituito da rifiuti generati all'interno della catena di approvvigionamento alimentare: dalla produzione primaria, che rappresenta l'11% del totale, alla trasformazione 20%, passando per la ristorazione e la distribuzione, pari rispettivamente al 9% e 7%.

Allo stesso tempo, circa 32,6 milioni di persone non possono permettersi un pasto di qualità ogni due giorni [9].

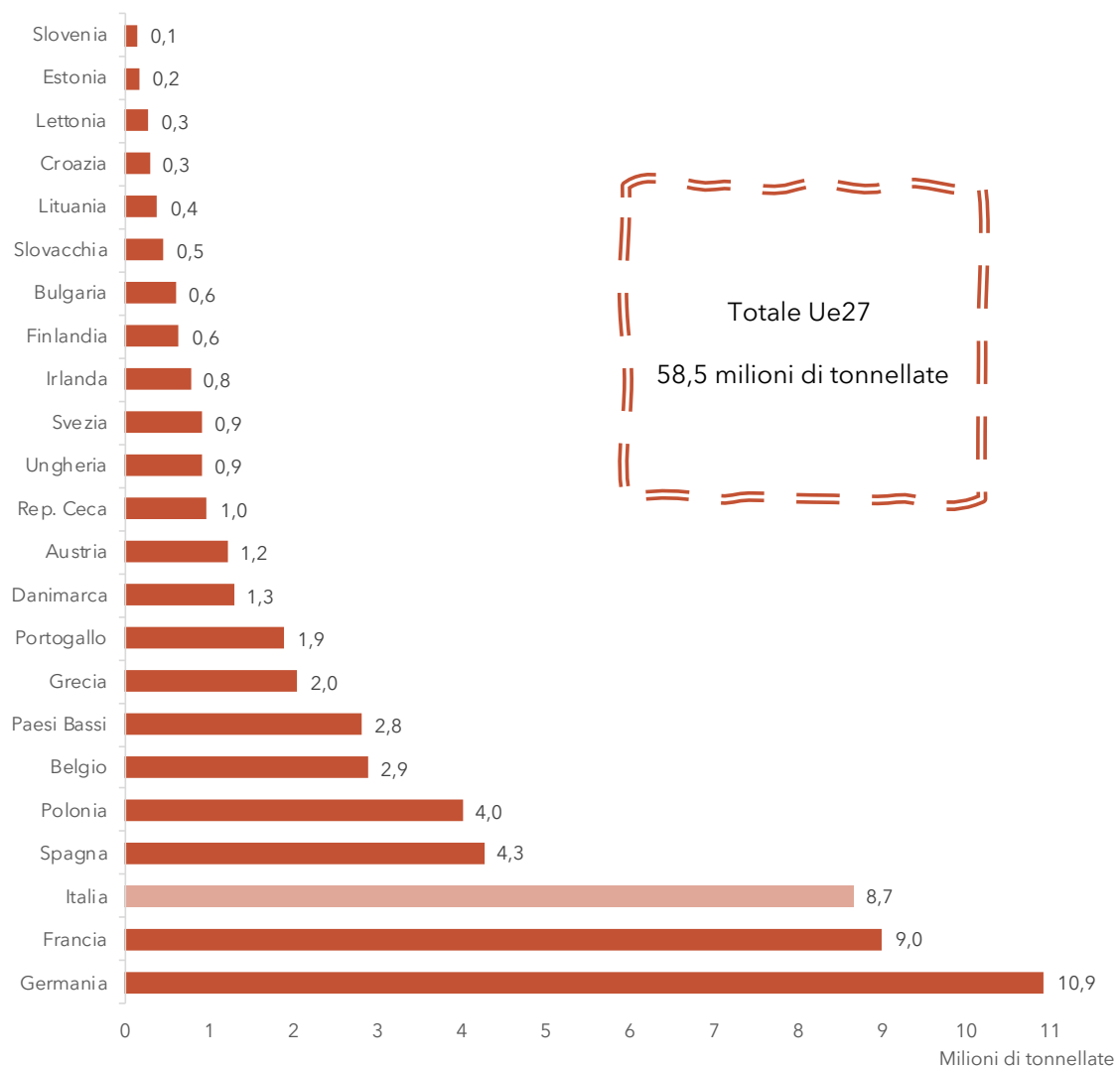
Grafico 4.1.1: Spreco alimentare in Ue suddiviso per fasi (% e kg pro-capite)



Fonte: Elaborazione Centro Studi Divulga su dati Eurostat

Tra i principali Paesi Ue per spreco alimentare in valore assoluto (Graf. 4.1.2) troviamo al primo posto la Germania con 10,9 milioni di tonnellate, seguita dalla Francia con 9 milioni di tonnellate e, a pochissima distanza, dall'Italia, al terzo posto, con 8,65 milioni di tonnellate. Seguono nella classifica Spagna (4,26) e Polonia (4). Complessivamente questi Paesi rappresentano il 63% degli sprechi totali Ue.

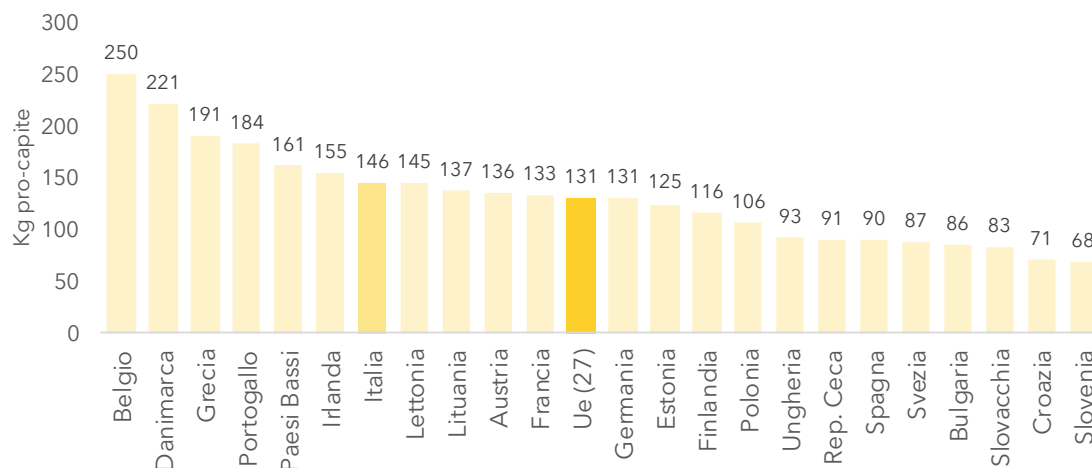
Grafico 4.1.2: Spreco alimentare in Ue per paese (milioni di ton) (i)



Fonte: Elaborazione Centro Studi Divulga su dati Eurostat

Analizzando invece i valori pro-capite (Graf. 4.1.3) al primo posto della classifica si posiziona il Belgio con 250 kg/pro-capite, seguito dalla Danimarca con 221 kg/pro-capite e dalla Grecia con 191 kg/pro-capite (l). Valori ben più alti della media europea che, come si è detto, si attesta su 131 kg per abitante. L'Italia con 146 kg/pro-capite si colloca al di sopra della media Ue, nella parte alta della classifica dei paesi meno virtuosi.

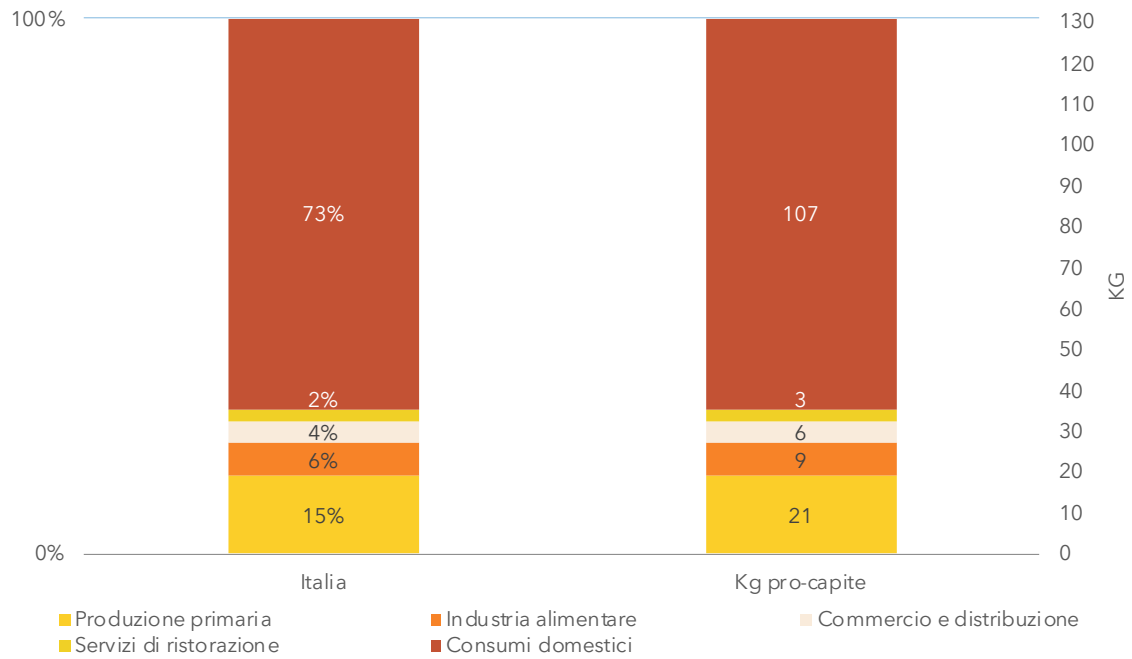
Grafico 4.1.3: Spreco alimentare in Ue per paese (kg/pro-capite)



Fonte: Elaborazione Centro Studi Divulga su dati Eurostat

In Italia (Graf. 4.1.4) la percentuale maggiore dello spreco si concentra tra le mura domestiche con il 73% del totale (107 kg/pro-capite) seguito dalla fase di produzione e trasformazione (21%, pari a 30 kg/pro-capite) ed infine nella distribuzione e ristorazione (6% complessivo, pari a 9 kg/ pro-capite).

Grafico 4.1.4: Spreco alimentare in Italia suddiviso per fasi (% e kg pro-capite)



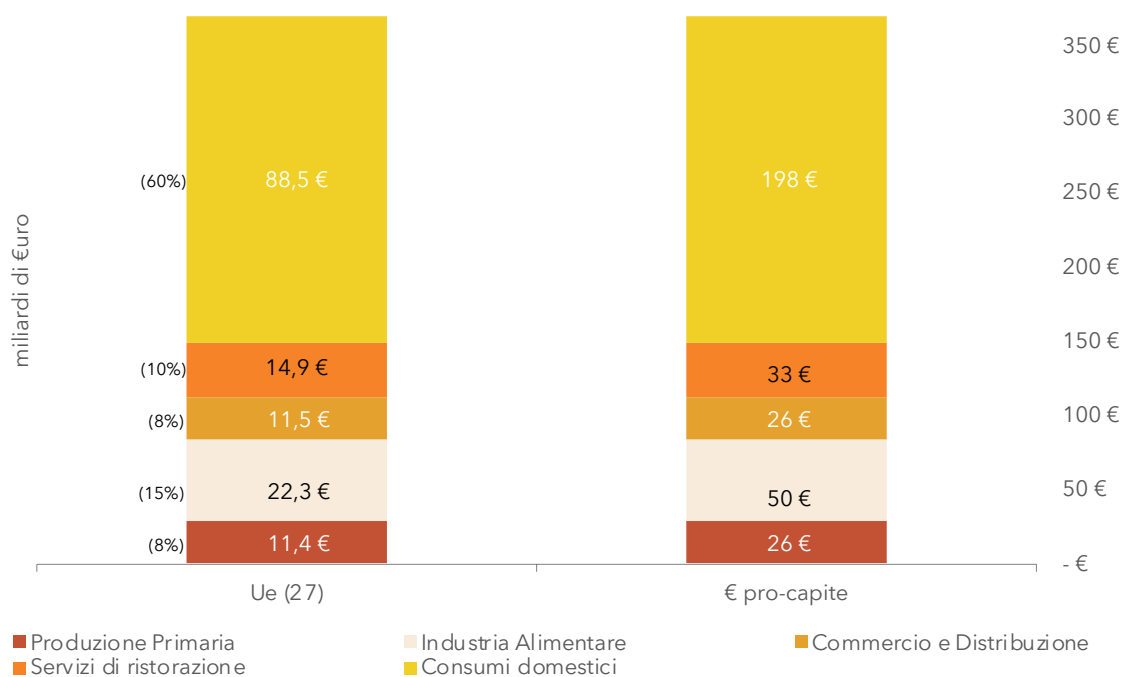
Fonte: Elaborazione Centro Studi Divulga su dati Eurostat

4.2. L'impatto economico

Il problema degli sprechi e delle perdite lungo la filiera e all'interno delle mura domestiche genera una serie di riflessi non solo dal punto di vista della sicurezza alimentare globale. Importanti sono, infatti, le perdite economiche, tanto dal lato dell'offerta, in particolare per quanto concerne gli sprechi a monte e lungo la filiera alimentare, quanto per i consumatori finali per quanto concerne gli sprechi che avvengono tra le mura domestiche.

Complessivamente nell'Unione europea il fenomeno genera un costo stimato di circa 148,7 miliardi di euro, di cui oltre 60 miliardi nella filiera produttiva e 88,5 miliardi derivanti dai consumi delle famiglie. Tutto questo si traduce in una perdita di circa 333 euro per ogni abitante Ue (Graf. 4.2.1).

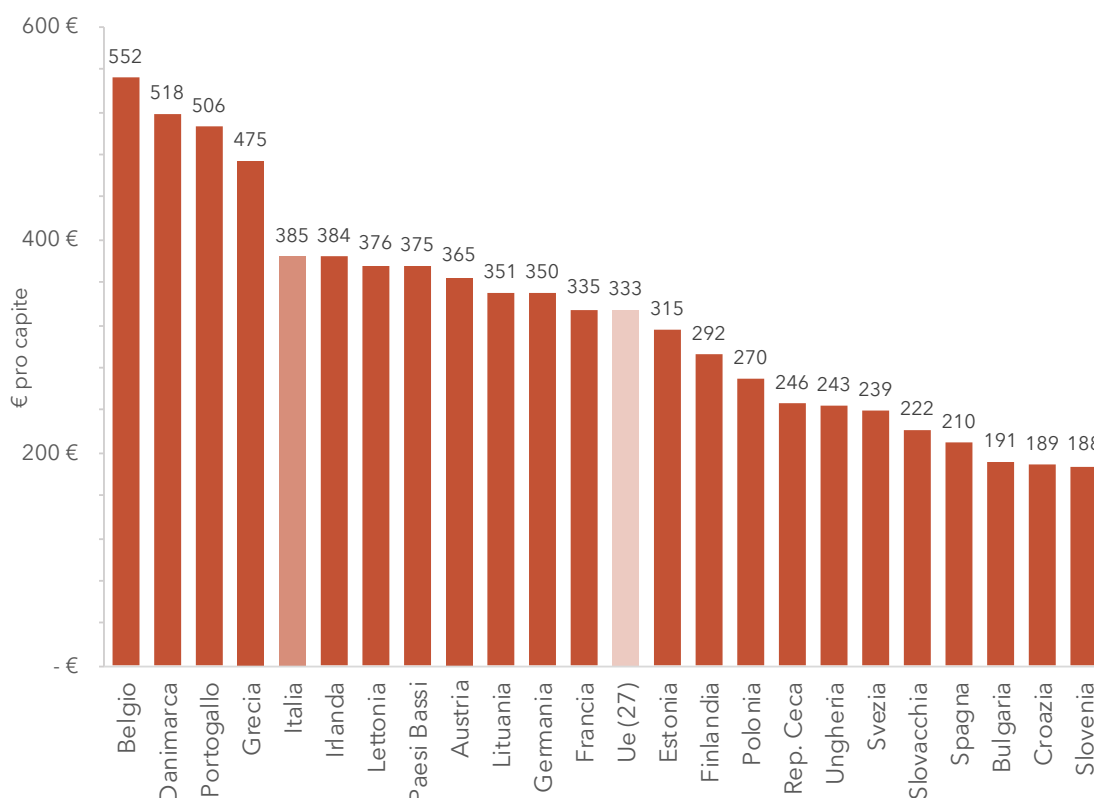
Grafico 4.2.1: Valore economico dello spreco alimentare in Ue
(Miliardi €/€ pro-capite)



Fonte: Stime Centro Studi Divulga su dati Eurostat

Il valore dello spreco alimentare pro-capite è però molto diversificato tra i Paesi europei (Graf. 4.2.2). Nelle prime cinque posizioni troviamo Belgio (552), Danimarca (518), Portogallo (506), Grecia (475) e Italia (385) (k). Tra gli Stati più virtuosi Slovacchia (222), Spagna (210), Bulgaria (191), Croazia (189) e Slovenia (188), mentre la media Ue si attesta su 333 euro per abitante

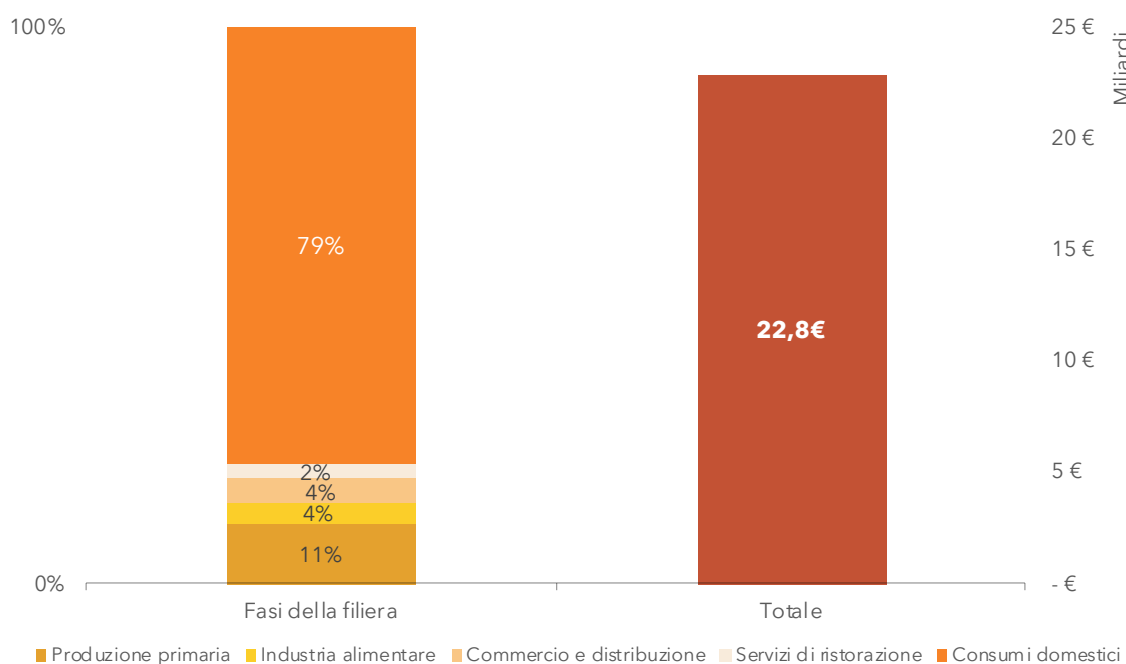
Grafico 4.2.2: Valore economico dello spreco alimentare per paese Ue (€ pro-capite)



Fonte: Stime Centro Studi Divulga su dati Eurostat

In Italia (Graf. 4.2.3) la perdita dovuta allo spreco alimentare tocca i 22,8 miliardi di euro, di cui 17,92 per i consumi domestici, 2,40 derivanti dalla fase agricola, 960 milioni dall'industria alimentare, 970 milioni per la distribuzione alimentare e 550 milioni per i servizi di ristorazione.

Grafico 4.2.3: Valore economico dello spreco alimentare in Italia
(% varie fasi, € totale)



Fonte: Stime Centro Studi Divulga su dati Eurostat

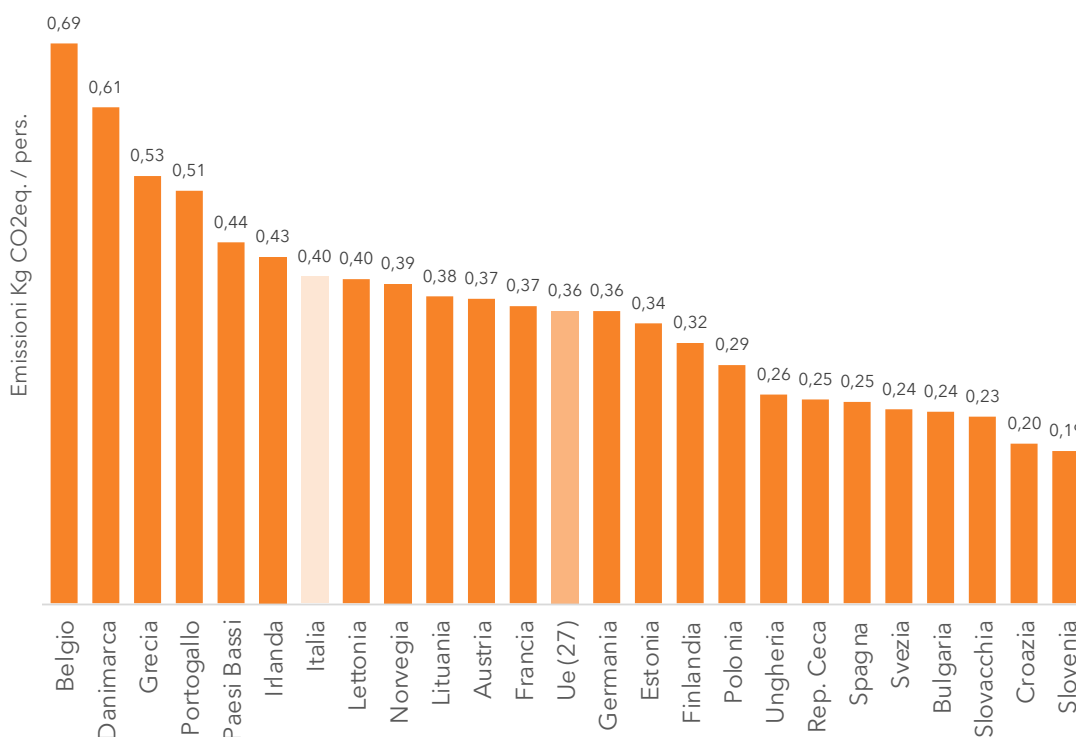
4.3. L'impatto ambientale

La perdita e lo spreco di cibo rappresentano circa il 10% delle emissioni globali di gas serra, contribuendo all'instabilità del clima con eventi meteorologici estremi come siccità, inondazioni ed altro. Questi cambiamenti hanno un impatto negativo sui raccolti, riducono potenzialmente la qualità nutrizionale delle colture e causano interruzioni della catena di approvvigionamento [2].

Sulla base dei recenti dati diffusi dall'Eurostat (Graf. 4.3.1), si stima che le emissioni europee annue riconducibili allo spreco alimentare abbiano toccato i 161 milioni di tonnellate di anidride carbonica (CO₂), che corrispondono a 0,36 kg a persona.

Anche in questo caso le performance dell'Italia risultano peggiori dell'11% rispetto alla media Ue con 0,40 kg pro-capite.

Grafico 4.3.1: L'impatto ambientale dello spreco alimentare
(CO₂ Eq per persona) (l)



Fonte: Stime Centro Studi Divulga su dati Eurostat

5. La politica antispreco dell'Ue e in Italia

Lo spreco alimentare è stato un fenomeno per lungo tempo sottostimato e poco analizzato che solo nell'ultimo decennio ha ricevuto maggiore attenzione, a seguito delle crescenti preoccupazioni per i suoi effetti sull'ambiente. Il problema dell'efficienza delle risorse e della riduzione degli sprechi si è affacciato per la prima volta nell'agenda dell'Unione europea, con la Comunicazione della Commissione del 2011 "Tabella di marcia verso un'Europa efficiente nell'impiego delle risorse". È stato poi ripreso nel 2012 con la Risoluzione del Parlamento europeo su come evitare lo spreco di alimenti e migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'Ue e nel 2015 con la pubblicazione della Comunicazione della Commissione del Piano d'azione sull'economia circolare, per sostenere il raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile in materia di rifiuti alimentari. Nel 2016 la Commissione ha istituito un nuovo strumento di consultazione con le parti interessate: la Piattaforma europea sulle Perdite e gli Sprechi alimentari, allo scopo di supportare tutti gli attori nella definizione delle misure necessarie per prevenire lo spreco alimentare, condividere le migliori pratiche e valutare i progressi compiuti nel tempo, che avrebbe dovuto terminare il suo mandato nel 2021, prolungato poi per un altro quinquennio fino al 2026.

La Piattaforma ha condiviso alcuni importanti documenti che, nel quadro dell'economia circolare, contribuiscono alla prevenzione e alla riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari, tra i quali:

- linee guida sulle donazioni alimentari, per promuovere un'interpretazione comune delle norme dell'Unione applicabili alla redistribuzione delle eccedenze alimentari;
- orientamenti per favorire l'utilizzo come mangimi di alimenti non più destinati al consumo umano;
- raccomandazioni chiave per l'azione sulle perdite e gli sprechi alimentari, per affrontare le principali problematiche in ogni fase della filiera alimentare;
- due linee guida operative, con il supporto dell'Efsa, sulle corrette indicazioni delle scadenze.

Nel 2020 la lotta agli sprechi è diventata una parte fondamentale della strategia europea "Farm to Fork", nel quadro delle azioni chiave del Green Deal europeo, che

ha l'ambizioso obiettivo di raggiungere la neutralità climatica in Europa entro il 2050 e in tal senso si impegna a dimezzare lo spreco alimentare pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori entro il 2030.

Per raggiungere questo obiettivo, la Commissione, con la Direttiva 2018/851, ha imposto agli Stati membri di includere la prevenzione dei rifiuti alimentari nei propri programmi nazionali e di misurare i livelli di rifiuti alimentari secondo una metodologia comune, che è stata poi definita con la Decisione Delegata (Ue) 2019/1597.

Da ultimo, il 5 luglio 2023 la Commissione ha presentato una proposta di modifica della direttiva quadro sui rifiuti 2008/98/CEE, che prevede a carico degli Stati membri l'obbligo di ridurre entro il 2030 del 10% i rifiuti alimentari nella lavorazione e trasformazione e del 30% nella vendita al dettaglio e nella fase del consumo.

Tali misure dovranno sostenere interventi di cambiamento comportamentale, come, ad esempio, le campagne di informazione e dovranno contribuire ad individuare e affrontare le inefficienze nel funzionamento della catena alimentare di approvvigionamento, sostenere la cooperazione tra tutti gli attori, incoraggiare la donazione di cibo e altre ridistribuzioni per il consumo umano, sostenere la formazione e lo sviluppo delle competenze e facilitare l'accesso a opportunità di finanziamento, in particolare per le piccole e medie imprese.

Attualmente, questa proposta legislativa della Commissione è al vaglio del Parlamento e del Consiglio dell'Ue.

Nel contesto europeo, l'Italia è un Paese all'avanguardia per quanto concerne la normativa per la lotta agli sprechi, essendosi dotata già dal 2003 della "*legge del buon samaritano*", che ha favorito la ricollocazione dei prodotti per fini di solidarietà.

Questa norma è stata ridefinita nella Legge 19 agosto 2016, n. 166, cosiddetta "*legge Gadda*", nella quale sono confluiti anche molti elementi del Piano nazionale contro gli sprechi alimentari (Pinpas) del 2013 ed è riconosciuta come best practice a livello mondiale.

La legge Gadda ha chiarito, armonizzato e semplificato il quadro normativo in materia di recupero alimentare, incentivando, anche tramite agevolazioni fiscali, aziende, Gdo, esercizi commerciali e ristoratori a donare il cibo in eccesso e

consentendo a tutti gli enti no-profit di beneficiare degli alimenti per sostenere le persone bisognose. Già nel primo anno di entrata in vigore della legge (2017), le donazioni di cibo alle onlus sono aumentate del +21% e in questi anni la legge Gadda sta contribuendo a rafforzare la consapevolezza dei consumatori rispetto alle abitudini alimentari e a far svolgere all'agricoltura un ruolo da protagonista, attraverso le donazioni dirette agli indigenti.

6. Prevenire è meglio che ... sprecare

I numeri citati in sintesi nelle pagine di questo lavoro evidenziano la necessità di azioni mirate e repentine. Le traiettorie sono molteplici e abbracciano una serie di strategie e attività che possono essere sviluppate sinergicamente.

Formazione e innovazione rappresentano sicuramente asset cruciali in questo percorso in cui devono innestarsi tutti gli strumenti disponibili per contrastare questo dilagante, quanto preoccupante, fenomeno dello spreco alimentare.

Accanto a questo può essere citata la questione molto importante relativa all'etichettatura degli alimenti e dell'informazione alimentare sul processo decisionale dei consumatori.

Secondo un sondaggio sviluppato dal Consorzio europeo di studi sul comportamento (Tns) a livello europeo, il 54% dei consumatori europei non è stato in grado di individuare correttamente il significato della dicitura "Da consumarsi preferibilmente entro il" e il 37% degli errori commessi riguarda la confusione che il consumatore fa tra i prodotti che hanno passato la "data di scadenza" (e che dunque non possono più garantire la salubrità al consumo) e quelli che hanno superato il "termine minimo di conservazione", spesso cestinati senza che ci sia un reale rischio per la salute [10]. Questa errata interpretazione delle etichette è responsabile del 10% degli sprechi alimentari nell'Ue [11].

È su questo assunto che si basa la recente proposta della Commissione europea di modificare la dicitura in etichetta al fine di rendere più chiaro il concetto secondo il quale molti prodotti (come biscotti, pasta, caffè), non soggetti a deperibilità dal punto di vista microbiologico, possono essere consumati anche in un tempo successivo a quello indicato dal "termine minimo di conservazione", senza che questi possano costituire un pericolo per la salute umana. Di fatto, come descritto dall'articolo 2 del Regolamento 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per «termine minimo di conservazione di un alimento» si intende la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; dove per "proprietà specifiche" si fa riferimento a caratteristiche come l'aroma, la texture, sapore, colore, aspetto, consistenza.

L'intervento però non è una novità: era stato già annunciato a Bruxelles nel 2020, nell'ambito della strategia "Farm to Fork" [12]. Tuttavia, l'aggiunta della dicitura

“spesso buono oltre” è stata considerata dai Paesi membri poco chiara ed ambigua, scaricando sul consumatore la valutazione della qualità e della sicurezza alimentare del prodotto, anche per problematiche legate alla traduzione nelle diverse lingue, inducendo la Commissione ad annunciare il 29 giugno scorso il ritiro del progetto di regolamento, rinviato a data da destinarsi.

In Europa le prime mosse sul tema del contrasto allo spreco risalgono alla Direttiva quadro sui rifiuti del 1975 (1975/442/CEE) che ha subito diversi aggiornamenti e integrazioni negli anni, fino ad arrivare al 2008, quando l'Unione europea ha introdotto definitivamente il concetto di gerarchia dei rifiuti, già precedentemente delineato dalla Us environmental protection agency nel 1970, che suggerisce diverse buone pratiche di gestione dei rifiuti alimentari (Fig. 6.1). Questo strumento si concentra dapprima sulle azioni preventive, seguite da quelle di riutilizzo, sia dei prodotti adatti al consumo umano che di mangimi per animali, riciclaggio di materiale in prodotti ad alto valore aggiunto, ovvero senza degrado completo, riciclaggio dei nutrienti come compostaggio e digestione anaerobica, recupero di energia (incenerimento) e, infine come opzione meno preferibile, lo smaltimento dei rifiuti.

Figura 6.1: Applicazione pratica della gerarchia dei rifiuti per gli alimenti



Fonte: Commissione europea [13]

Come emerge dai dati brevemente illustrati in queste pagine, oltre alla necessità di ridurre lo spreco domestico, risulta quanto mai cruciale puntare su soluzioni in grado di ridimensionare le perdite e lo spreco in tutte le fasi della filiera, dalla produzione alla distribuzione. A riguardo appare indiscutibile il ruolo ricoperto da strategie in grado di avvicinare sempre più domanda e offerta di cibo. Si può citare, ad esempio, l'esperienza della vendita diretta che fornisce un contributo importante per la lotta allo spreco e contemporaneamente consente di annullare le distanze tra luogo di produzione e consumo con evidenti benefici per l'ambiente. Secondo quanto riportato dall'Ispra, infatti, le filiere corte e locali riducono tra 5 e 9 volte i livelli di scarti e di sprechi che normalmente si realizzano nelle fasi precedenti al consumo finale. Inoltre, l'acquisto e la relazione diretta tra produttori e consumatori risultano strumenti essenziali per responsabilizzare i cittadini rispetto allo spreco alimentare. E proprio quest'ultimo tema appare la chiave di volta per un definitivo cambio di paradigma nel nostro Pianeta [14].

Note

(a) Fame: condizione in cui il consumo energetico alimentare giornaliero è costantemente al di sotto del fabbisogno minimo necessario per mantenere una vita sana (Fao).

(b) Insicurezza alimentare: condizione in cui una persona, per mancanza di denaro o altre risorse, è costretta in alcuni periodi dell'anno a diete di scarsa qualità o a ridurre la quantità di cibo che normalmente mangerebbe. Una famiglia è classificata come "gravemente insicura" dal punto di vista alimentare quando è costretta spesso a saltare i pasti, stare senza mangiare o soffrire la fame per un'intera giornata (Fao).

(c) Per maggiori info, cfr. <https://unric.org/it/agenda-2030/>

(d) Escluse bevande alcoliche.

(e) Direttiva 2008/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa ai rifiuti, art. 3 C.1, del 19/11/2008 (G.U. L312 -22/11/2008).

(f) Ai sensi dell'Art. 2 del Reg. 178/2022 si definisce "alimento" qualsiasi sostanza o prodotto (trasformato o non) destinato ad essere ingerito da esseri umani (esclusi i vegetali prima della raccolta, tabacco, animali vivi, mangimi, ecc...).

(g) Direttiva (UE) 2018/851 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30/5/2018, che modifica la direttiva 2008/98/CE relativa ai rifiuti (G.U. L150 del 14/6/2018).

(h) Decisione delegata (UE) 2019/1597 della Commissione del 3/5/2019 che integra la direttiva 2008/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda una metodologia comune e requisiti minimi di qualità per la misurazione uniforme dei livelli di rifiuti alimentari (G.U. L248 del 27/9/2019).

(i) Esclusi Cipro, Lussemburgo e Malta.

(j) Ibidem.

(k) Ibidem.

(l) Ibidem.



Bibliografia

- (1) FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. "The State of Food Security and Nutrition in the World 2023. Urbanization, agrifood systems transformation and healthy diets across the rural-urban continuum. Rome, FAO." (2023)
<https://doi.org/10.4060/cc3017en>
- (2) FAO. "Tackling food loss and waste: A triple win opportunity".
<https://www.fao.org/newsroom/detail/FAO-UNEP-agriculture-environment-food-loss-waste-day-2022/en>
- (3) Centro Studi Divulga, Fondazione Aletheia. Rapporto 01: "La Dieta Mediterranea, i riflessi economici, sociali ed ambientali di stili nutrizionali sani". (2023)
<https://www.divulgastudi.it/wp-content/uploads/2023/07/Rapporto-DM-5.pdf>
- (4) FAO. "World Food Balance 2020".
<https://www.fao.org/faostat/en/#data/FBS/report>
- (5) Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources, FAO, 2013, pag. 8
- (6) FUSIONS. "Definitional Framework for Food Waste". (2014)
- (7) FUSIONS. "Food waste definition"
<https://www.eu-fusions.org/index.php/about-food-waste/280-food-waste-definition>
- (8) Eurostat. "Food waste and food waste prevention – estimates".
- (9) Farm to Fork Strategy. "Food loss and waste prevention".
- (10) TNS. "Study on the Impact of Food Information on Consumers' Decision Making". (2014) https://food.ec.europa.eu/system/files/2016-10/labelling_legislation_study_food-info-vs-cons-decision_2014.pdf
- (11) Commissione europea. "Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention". (2018)
<https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/e7be006f-0d55-11e8-966a-01aa75ed71a1>
- (12) Ansa. "L'Ue verso modifiche alle norme sulla data di scadenza degli alimenti". (marzo 2023)
https://www.ansa.it/europa/notizie/rubriche/altrenews/2023/03/08/ue-verso-modifiche-alle-norme-su-data-di-scadenza-alimenti_32349cf6-39d8-432c-b610-762e3fd76f9e.html

(13) Commissione europea. "Directorate-General for Health and Food Safety, Food waste measurement".

https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-waste-measurement_en

(14) Ispra. "Spreco alimentare: un approccio sistemico per la prevenzione e la riduzione strutturali". (2018)

https://www.isprambiente.gov.it/files2019/pubblicazioni/rapporti/RAPPORTOSPRECOALIMENTARE_279_2018.pdf



