



# La lotta allo spreco alimentare

di **Giuseppe Riggio SJ**

Redazione di *Aggiornamenti Sociali*

**D**a alcuni anni l'Unione Europea (UE) ha compiuto la scelta strategica di orientarsi verso l'economia circolare, ossia allungare quanto più possibile la vita di prodotti, materiali e risorse e ridurre al minimo la produzione di rifiuti (cfr *L'anello mancante*, COM[2015] 614 final). Una strada per accrescere sostenibilità e competitività della nostra economia confermata dal Consiglio lo scorso maggio con l'adozione del pacchetto di norme sui rifiuti.

L'attuazione di questa scelta si confronta con i problemi specifici di alcuni settori produttivi, come quello della plastica (cfr RIGGIO G., «La strategia europea per la plastica in un'economia circolare», in *Aggiornamenti Sociali*, 3 [2018] 254-255) o dei prodotti alimentari. I dati sullo spreco di cibo nella UE (cfr riquadro a p. 515) evidenziano quanto sia cruciale dal punto di vista sociale, economico e ambientale fare passi avanti in questo ambito per rendere più sostenibile l'economia europea e raggiungere l'obiettivo 12 dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite di dimezzare lo spreco alimentare globale *pro capite* a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo.

L'ampiezza del problema impone che le misure adottate siano incisive e concertate tra i vari soggetti coinvolti: le istituzioni dei singoli Stati membri, dal livello locale a quello nazionale; gli operatori economici della filiera alimentare; le realtà della società civile impegnate nel recupero dei rifiuti alimentari e nella sensibilizzazione dei cittadini. L'azione della UE si affianca a quella dei soggetti menzionati, sostenendo e accompagnando le iniziative intraprese a vari livelli, affinché siano quanto più possibili coerenti e coordinate tra loro. Inoltre, l'Unione interviene per rimuovere quei vincoli della legislazione europea che ostacolano o rendono più difficile il raggiungimento degli obiettivi previsti.

Le iniziative adottate a livello europeo si collocano su vari fronti. Su un piano tecnico, è stata costituita nel 2016 la Piattaforma europea contro le perdite e gli sprechi alimentari, una commissione informale di esperti rappresentanti gli Stati membri, organizzazioni internazionali (tra cui FAO e OCSE), imprese alimentari e Organizzazioni non governative. Il compito principale della Piattaforma è di facilitare l'armonizzazione delle misure adottate dai



## Qualche dato sullo spreco alimentare

Si stima che ogni anno nella UE siano prodotti circa 88 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (173 kg *pro capite* annui), per un costo stimato in 143 miliardi di euro. Nello stesso tempo, nel 2015, si è calcolato che nella UE quasi un quarto della popolazione (119,1 milioni di persone) era a rischio di povertà o di esclusione sociale e che 42,5 milioni di persone non avevano i mezzi economici necessari per permettersi un pasto di qualità un giorno su due. A livello mondiale, la FAO calcola che un terzo del cibo prodotto va perso o sprecato, mentre 795 milioni di persone non hanno abbastanza da mangiare. Oltre ai profili economici e sociali, lo spreco alimentare preoccupa per l'impatto ambientale. La produzione di cibo richiede l'impiego di risorse naturali, che non sono infinite. Gli alimenti che, successivamente al raccolto, vengono persi o sprecati lungo la filiera consumano circa un quarto di tutta l'acqua impiegata dall'agricoltura ogni anno e necessitano di una superficie coltivata della grandezza della Cina. Inoltre, i rifiuti alimentari generano ogni anno circa l'8% delle emissioni globali di gas a effetto serra. Fonte: COMMISSIONE EUROPEA, *Orientamenti della UE sulle donazioni alimentari* (2017/C 361/01).

singoli Stati e lo scambio di informazioni e buone pratiche. Al suo interno, alcuni gruppi studiano questioni specifiche, come l'elaborazione di un metodo affidabile e armonizzato per misurare l'ammontare dei rifiuti alimentari. L'assenza di questo strumento è un ostacolo per le autorità nazionali, che faticano a comprendere la portata del problema e la sua evoluzione.

Fondamentale è poi il capitolo della sensibilizzazione dei cittadini per evitare alcuni sprechi con semplici misure, come l'attenzione da porre agli acquisti effettuati e la corretta interpretazione della differenza tra l'indicazione in etichetta del termine minimo di conservazione ("da consumarsi preferibilmente entro") e la data di scadenza vera e propria ("da

consumarsi entro"). Diverse campagne informative sono state organizzate in tal senso dalla UE e i materiali sono reperibili sui siti istituzionali (<[https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste/stop\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/stop_en)>).

Non meno importante è il fronte della produzione, dato che in ogni fase della filiera alimentare (produzione, trasformazione, distribuzione) possono realizzarsi delle eccedenze: intervenire alla fonte per limitarle al minimo è perciò determinante. Resta poi da affrontare il problema di come gestire le eccedenze alimentari che comunque si realizzano. Per evitare che notevoli quantità di cibo in eccedenza siano impiegate per usi industriali o divengano rifiuti, l'Unione si è attivata per favorire la donazione di alimenti. Si tratta di una via che non solo contribuisce a contenere gli sprechi, ma soprattutto aiuta a combattere la povertà alimentare. La diffusione di questo modello passa anche dal superamento di alcuni ostacoli giuridici e operativi a livello europeo rilevati sia dai donatori sia dai riceventi e deve tenere conto delle differenze tra gli Stati membri, visto che alcuni (in particolare l'Italia e la Francia) si sono già dotati di leggi su questo tema. Un primo passo in tal senso è stato compiuto nel 2017 dalla Commissione con la comunicazione *Orientamenti della UE sulle donazioni alimentari* (2017/C 361/01), adottata con l'intento di chiarire gli aspetti legislativi che suscitavano diverse interpretazioni all'interno della UE e facilitare l'osservanza di una serie di disposizioni in materia di sicurezza alimentare, rintracciabilità, responsabilità, fiscalità da parte di chi dona o riceve cibo.

I passi descritti sono importanti, ma è cruciale abbandonare un approccio settoriale allo spreco alimentare, assumendo una visione integrale che consideri in modo congiunto la produzione del cibo, la tutela della salute dei consumatori, l'impatto ambientale, un uso sostenibile delle risorse naturali e una più equa distribuzione.