

La Commissione Ue lancia l'allarme, aumentano i rifiuti alimentari

La Commissione Europea ha stimato in circa 90 milioni di tonnellate i rifiuti alimentari nell'Ue, che potrebbero arrivare alle cifre di 126 milioni di tonnellate entro il 2020 se non saranno attuate politiche di prevenzione. È il dato emerso da un recente incontro a livello europeo tenutosi a Bruxelles con i rappresentanti degli stakeholders (agricoltura, commercio, industria, produttori di imballaggi e consumatori), per analizzare la questione delle perdite di cibo e i rifiuti alimentari e sulle possibili azioni e buone pratiche per evitare gli sprechi.

Quello che va perduto è cibo che per vari motivi si disperde lungo tutte le fasi della catena alimentare. E sebbene in diversi Stati membri ci siano varie iniziative per ridurre gli sprechi, la Commissione ha sottolineato la necessità di compiere ulteriori sforzi a tutti i livelli, individuando le cause per ciascun settore.

La Commissione ha riconosciuto che non esiste una definizione ufficiale di rifiuti alimentari e che vari termini (come "perdita/spreco di cibo", "rifiuti alimentari", "cibo sprecato") sono usati in contesti diversi. È necessario quindi chiarire che cosa si intenda con il concetto di rifiuti alimentari, in particolare alla luce della gerarchia dei rifiuti: gli alimenti dovrebbero essere utilizzati per il consumo umano, se questo non è possibile dovrebbero essere impiegati per la produzione di mangimi e solo come alternativa residuale andrebbero usati per la produzione di bio-energia e compost.

Gli stakeholders e le associazioni hanno sottolineato gli sforzi fatti dagli agricoltori, dall'industria alimentare e dai produttori di mangimi per ottimizzare l'uso delle risorse. È seguito un dibattito che ha evidenziato l'opportunità di prevedere benefici economici per agevolare la riduzione dei rifiuti alimentari a favore delle imprese e degli altri operatori economici, parallelamente ai benefici sociali (come donazione per indigenti) e ambientali (efficienza delle risorse).

Va trovato inoltre il giusto equilibrio tra la prevenzione dei rifiuti alimentari e la riduzione dei rifiuti degli imballaggi. La prevenzione dei rifiuti alimentari non dovrebbe avvenire a scapito dell'osservanza della legislazione comunitaria sui rifiuti e sui rifiuti d'imballaggio. È stata evidenziata anche l'esigenza di aumentare la valorizzazione della produzione alimentare e ottimizzare l'uso delle risorse in tutte le fasi della catena alimentare, senza compromettere la legislazione Ue per la sicurezza alimentare e le norme di commercializzazione per la frutta e la verdura.

Talvolta lo spreco avviene anche per mancanza di informazioni su come donare cibo e a causa di barriere fiscali. In tal senso, si potrebbero mettere a frutto comune le prassi seguite in alcuni Stati membri per le aziende che vogliono donare alle banche alimentari (come nel caso tedesco).

Relativamente alle norme di commercializzazione esistenti per frutta e verdura, la Dg Agri ha

specifici per l'ortofrutta che non rispetta le norme di qualità, su cui i rappresentanti del Copa Cogeca hanno espresso le proprie perplessità: c'è il rischio di danneggiare i produttori e ridurre ulteriormente i prezzi. È stata presa in analisi anche la possibilità di sviluppare campagne di sensibilizzazione dei consumatori e strumenti educativi per i bambini e ragazzi.

La Dg Sanco ha spiegato che esiste una vasta gamma di iniziative possibili per la riduzione dei rifiuti alimentari e che è importante agevolare lo scambio di buone pratiche a livello europeo. A riguardo, la Commissione ha iniziato a compilare le buone pratiche esistenti in un formato di facile uso e a integrare queste informazioni nel suo sito web sui rifiuti alimentari, al quale ha chiesto di inviare esempi di buone pratiche entro la fine di novembre.

In conclusione, la Commissione ha sottolineato l'importanza di questa azione sulla riduzione dei rifiuti alimentari, che alimenterà anche un capitolo specifico della "Comunicazione per l'alimentazione sostenibile" di prossima pubblicazione, nonché un seminario dal titolo "Nutrire il pianeta sostenibile: dalla lungimiranza di migliori politiche integrate", che si terrà il 19-20 novembre 2012 a Bruxelles.