

Giovedì 19 gennaio 2012

**Relazioni tra l'Unione europea e l'ESA**

48. ricorda che ai sensi dell'articolo 189 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea quest'ultima instaura tutti i collegamenti utili con l'ESA, in vista della definizione delle responsabilità reciproche senza sovrapposizione dei ruoli e degli investimenti;

49. ritiene che il coinvolgimento crescente dell'Unione europea nel settore spaziale esiga una nuova definizione delle relazioni di quest'ultima con l'ESA e le agenzie nazionali, tenendo conto del fatto che le competenze tecniche e di programmazione sviluppate dall'Agenzia e dalle agenzie nazionali sono fondamentali per il mantenimento delle capacità tecnologiche e della competitività dell'industria europea ad alto livello, e che l'Unione europea potrebbe concentrarsi sulle operazioni, le evoluzioni e la continuità dei sistemi spaziali che le sono necessari, nonché sull'espansione internazionale dei mercati e sulle richieste degli utenti;

50. invita la Commissione a svolgere la direzione politica che le compete e ad assumere il ruolo di organismo di controllo nei confronti delle organizzazioni che operano per suo conto;

\*

\* \*

51. incarica il suo Presidente di trasmettere la presente risoluzione al Consiglio e alla Commissione.

---

**Evitare lo spreco di alimenti**

P7\_TA(2012)0014

**Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE (2011/2175(INI))**

(2013/C 227 E/05)

*Il Parlamento europeo,*

- visti gli articoli 191 e 192 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea relativi alla salvaguardia, alla tutela e al miglioramento della qualità della salute dell'uomo e dell'ambiente,
- vista la direttiva 2008/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 19 novembre 2008, relativa ai rifiuti e che abroga alcune direttive <sup>(1)</sup>,
- vista la sua risoluzione del 6 luglio 2010 sul Libro verde della Commissione sulla gestione dei rifiuti organici biodegradabili nell'Unione europea <sup>(2)</sup>,
- vista la sua risoluzione del 7 settembre 2010 su "entrate eque per gli agricoltori: migliore funzionamento della filiera alimentare in Europa" <sup>(3)</sup>,
- vista la sua risoluzione del 18 gennaio 2011 sul riconoscimento dell'agricoltura come settore strategico nel contesto della sicurezza alimentare <sup>(4)</sup>,

---

<sup>(1)</sup> GU L 312 del 23.11.2008, pag. 3.

<sup>(2)</sup> GU C 351 del 2.12.2011, pag. 48.

<sup>(3)</sup> GU C 308 E del 20.10.2011, pag. 22.

<sup>(4)</sup> Testi approvati, P7\_TA(2011)0006.

**Giovedì 19 gennaio 2012**

- vista la sua risoluzione del 23 giugno 2011 intitolata "La PAC verso il 2020: rispondere alle future sfide dell'alimentazione, delle risorse naturali e del territorio" <sup>(1)</sup>,
  - vista la sua risoluzione del 5 luglio 2011 su un commercio al dettaglio più efficace e più equo <sup>(2)</sup>,
  - visto lo studio preparatorio sui rifiuti alimentari nell'UE 27 della DG Ambiente, Commissione europea, del 2010,
  - visto lo studio della FAO sulle perdite e gli sprechi alimentari a livello mondiale, del 2011,
  - visto l'articolo 48 del suo regolamento,
  - visti la relazione della commissione per l'agricoltura e lo sviluppo rurale e i pareri della commissione per l'ambiente, la sanità pubblica e la sicurezza alimentare e della commissione per il mercato interno e la protezione dei consumatori (A7-0430/2011),
- A. considerando che ogni anno in Europa una crescente quantità di cibo sano e commestibile - secondo alcune stime fino al 50% - si perde lungo tutti gli anelli della catena agroalimentare, talora anche fino al consumatore, trasformandosi in rifiuti;
- B. considerando che uno studio pubblicato dalla Commissione stima la produzione annuale di rifiuti alimentari nei 27 Stati membri a circa 89 milioni di tonnellate, ossia 179 kg pro capite, con un'elevata variabilità fra i singoli paesi e i vari settori, senza contare gli sprechi a livello di produzione agricola o le catture di pesce rigettate in mare; considerando che entro il 2020 il totale dei rifiuti alimentari aumenterà fino a circa 126 milioni di tonnellate (ovvero del 40%), a meno che non siano adottate misure o azioni preventive supplementari;
- C. considerando che nell'Unione europea 79 milioni di persone vivono ancora al di sotto della soglia di povertà, vale a dire che oltre il 15% dei cittadini percepisce un reddito inferiore al 60% del reddito medio del paese di residenza; che, di questi, 16 milioni hanno ricevuto aiuti alimentari attraverso enti di beneficenza;
- D. considerando le cifre allarmanti divulgate dalla FAO - secondo cui attualmente 925 milioni di persone nel mondo sono a rischio di denutrizione - il che allontana sempre più il raggiungimento degli obiettivi di sviluppo del millennio, incluso quello di dimezzare la fame e la povertà entro il 2015;
- E. considerando che, in base allo studio della FAO, il previsto aumento da 7 a 9 miliardi della popolazione mondiale richiederà un incremento minimo del 70% della produzione alimentare entro il 2050;
- F. considerando che la produzione cerealicola mondiale è passata da 824 milioni di tonnellate nel 1960 a circa 2,2 miliardi di tonnellate nel 2010, ovvero è aumentata di 27 milioni di tonnellate l'anno; considerando che, se la produzione agricola globale continua a aumentare a questo ritmo, l'incremento della produzione cerealicola entro il 2050 rispetto a quella odierna sarà sufficiente a nutrire la popolazione mondiale; considerando nel contempo che, dal momento che le perdite post-raccolto ammontano al 14% circa della produzione totale e che un altro 15% è perso in fase di distribuzione e sotto forma di rifiuti domestici, si potrebbero coprire i tre quinti dell'aumento totale della produzione alimentare necessario entro il 2050 semplicemente smettendo di sprecare cibo;

<sup>(1)</sup> Testi approvati, P7\_TA(2011)0297.

<sup>(2)</sup> Testi approvati, P7\_TA(2011)0307.

Giovedì 19 gennaio 2012

- G. considerando che la riduzione dello spreco alimentare costituisce un'importante tappa preliminare della lotta contro la fame nel mondo, della risposta all'aumento della domanda stimato dalla FAO e del miglioramento del livello di nutrizione della popolazione;
- H. considerando che un minore spreco di prodotti commestibili consentirebbe un più efficiente utilizzo dei terreni, una migliore gestione delle risorse idriche, ricadute benefiche su tutto il comparto agricolo a livello mondiale, nonché un forte contributo nella lotta alla denutrizione delle aree in via di sviluppo;
- I. considerando che lo spreco alimentare ha conseguenze non solo etiche, economiche, sociali e nutrizionali ma anche sanitarie e ambientali, dal momento che le enormi quantità di cibo non consumato contribuiscono fortemente al riscaldamento globale e che i rifiuti alimentari producono metano, gas a effetto serra 21 volte più potente del biossido di carbonio;
- J. considerando che nei paesi in via di sviluppo lo spreco alimentare da parte dei consumatori è minimo; che l'eventuale spreco alimentare in tali paesi è dovuto principalmente a limiti finanziari e tecnici lungo l'intera catena di produzione alimentare;
- K. considerando che in Europa e nell'America settentrionale nei decenni passati, quando la produzione alimentare era abbondante, lo spreco alimentare non ha rappresentato una priorità politica, il che ha determinato un generale aumento di tale spreco lungo la catena agroalimentare; considerando che in Europa e nell'America settentrionale lo spreco alimentare si verifica prevalentemente nella fase della vendita al dettaglio e del consumo, diversamente dai paesi in via di sviluppo dove le perdite avvengono soprattutto in fase di produzione, raccolta, trasformazione e trasporto;
- L. considerando che, in base a recenti studi, per produrre un chilogrammo di cibo si immettono nell'aria in media 4,5 chilogrammi di CO<sub>2</sub>; che in Europa circa 89 milioni di tonnellate di cibo sprecato producono 170 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente/anno – ripartite tra industria alimentare (59 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub> eq/anno), consumo domestico (78 milioni di tonnellate CO<sub>2</sub> eq/anno), altro (33 milioni di tonnellate CO<sub>2</sub> eq/anno); considerando che la produzione del 30% di cibo che poi non viene consumato comporta l'utilizzo del 50% in più di risorse idriche per l'irrigazione e che per produrre un chilogrammo di carne bovina si utilizzano dalle 5 alle 10 tonnellate di acqua;
- M. considerando che alla minaccia per la sicurezza alimentare se ne accompagnano altre speculari per le economie più ricche quali l'obesità, le malattie cardiovascolari e i tumori legati a un'alimentazione basata su un apporto eccessivo di grassi e di proteine, tanto che, numericamente nel mondo, la popolazione ipernutrita è pari a quella sottanutrita e denutrita;
- N. considerando che la crescente riduzione dei fattori di produzione contrasta con le esigenze di un aumento dell'offerta alimentare nell'Unione europea,
- O. considerando che il sostegno dato ai paesi in via di sviluppo per migliorare l'efficienza delle loro catene agroalimentari può giovare non solo direttamente alle economie locali e alla crescita sostenibile di questi territori, ma anche, in maniera indiretta, all'equilibrio globale del commercio di prodotti agricoli e alla redistribuzione delle risorse naturali;
- P. considerando che lo scambio di buone prassi a livello europeo e internazionale nonché l'assistenza ai paesi in via di sviluppo sono di enorme importanza nella lotta contro lo spreco alimentare in tutto il mondo;
- Q. considerando che un numero crescente di Stati membri sta avviando iniziative di sensibilizzazione dell'opinione pubblica sulle cause e conseguenze dello spreco alimentare, sulle modalità per ridurlo e sulla promozione di una cultura scientifica e civile orientata ai principi della sostenibilità e della solidarietà;

**Giovedì 19 gennaio 2012**

- R. considerando che lo spreco alimentare ha luogo lungo l'intera catena agroalimentare dalla fase di produzione agricola alle fasi di stoccaggio, trasformazione, distribuzione, gestione e consumo;
- S. considerando che la responsabilità primaria, per quanto concerne la sicurezza degli alimenti e la risposta allo spreco alimentare evitabile ove possibile, ricade sui vari attori della catena agroalimentare;
- T. considerando che alcuni Stati membri vietano la vendita di prodotti alimentari a prezzi sottocosto, privando così i dettaglianti dell'opportunità di vendere ai consumatori i prodotti alimentari freschi rimasti invenduti a un prezzo più basso verso la fine della giornata, contribuendo così ad aumentare gli sprechi lungo la catena alimentare;
- U. considerando che il regolamento relativo all'informazione sugli alimenti, recentemente adottato, prevede chiaramente che gli alimenti con la dicitura "da consumare entro il" andrebbero considerati pericolosi dopo la data di scadenza indicata;
- V. considerando che il Forum ad alto livello per migliorare il funzionamento della catena di approvvigionamento alimentare e la Tavola rotonda europea per una produzione e un consumo sostenibili si adoperano per migliorare l'efficienza e la sostenibilità lungo tutta la catena agroalimentare;
1. afferma che la sicurezza alimentare è un diritto fondamentale dell'umanità che si concretizza attraverso la disponibilità, l'accessibilità, l'utilizzo e la stabilità nel tempo di un'alimentazione sana, sufficiente, adeguata e nutriente; rileva che la produzione alimentare mondiale è compromessa da una serie di fattori, tra cui le limitate risorse naturali in rapporto al crescente numero della popolazione mondiale e lo scarso accesso al cibo da parte delle fasce più vulnerabili della popolazione;
2. chiede al Consiglio, alla Commissione, agli Stati membri e agli attori della catena agroalimentare di affrontare con urgenza il problema dello spreco alimentare lungo tutta la catena dell'approvvigionamento e del consumo e di definire orientamenti e sostenere strategie per migliorare l'efficienza della catena agroalimentare comparto per comparto, esortandoli a darvi priorità nell'agenda politica europea; invita la Commissione, in tale contesto, a sensibilizzare l'opinione pubblica in merito ai lavori attualmente in corso in seno al Forum ad alto livello per migliorare il funzionamento della catena di approvvigionamento alimentare e alla Tavola rotonda europea per una produzione e un consumo sostenibili, anche per quanto riguarda le raccomandazioni sui modi di affrontare il problema dello spreco alimentare;
3. esprime preoccupazione per il fatto che ogni giorno viene scartata una quantità considerevole di cibo pur essendo perfettamente commestibile, e che lo spreco di derrate alimentari comporta problemi etici e ambientali nonché costi sociali ed economici, che rappresentano una sfida per le imprese e i consumatori nell'ambito del mercato interno; invita pertanto la Commissione ad analizzare le cause e le conseguenze che portano a gettare, sprecare e convertire ogni anno in Europa circa il 50% del cibo prodotto e a fare in modo che si compia una stima accurata degli sprechi nonché una valutazione degli impatti economici, ambientali, nutrizionali e sociali; chiede altresì alla Commissione di avviare azioni concrete volte a dimezzare lo spreco alimentare entro il 2025 e al tempo stesso a prevenire la produzione di rifiuti alimentari;
4. rileva che lo spreco alimentare ha tutta una serie di cause: la sovrapproduzione, l'errata individuazione del target del prodotto (forma o dimensioni inadatte), il deterioramento del prodotto o dell'imballaggio, le norme di commercializzazione (problemi di aspetto o imballaggio difettoso), oppure l'inadeguatezza della gestione delle scorte e delle strategie di marketing;
5. chiede alla Commissione di valutare l'impatto di una politica coercitiva in materia di sprechi alimentari; auspica l'adozione di una politica coercitiva in materia di trattamento dei rifiuti lungo l'intera catena alimentare, basata sull'applicazione del principio "chi inquina paga";

Giovedì 19 gennaio 2012

6. ritiene che, al fine di ridurre il più possibile gli sprechi alimentari, sia necessario coinvolgere tutti gli attori della catena agroalimentare e prendere di mira le varie cause dello spreco comparto per comparto; invita pertanto la Commissione ad effettuare un'analisi dell'intera catena alimentare allo scopo di individuare in quali settori alimentari si verifichi il maggiore spreco di alimenti, e quali soluzioni si possano applicare per impedire tale spreco;
7. chiede che la Commissione collabori con la FAO per definire orientamenti comuni in termini di riduzione mondiale dello spreco di alimenti;
8. fa presente che la questione degli sprechi alimentari dovrebbe essere affrontata dal punto di vista dell'efficienza delle risorse e chiede alla Commissione di lanciare iniziative specifiche che prendano di mira gli sprechi alimentari nel contesto dell'iniziativa faro "Un'Europa efficiente nell'impiego delle risorse", così da garantire che questo aspetto riceva la massima attenzione possibile e sia oggetto della medesima sensibilizzazione riservata alla questione dell'efficienza energetica, dal momento che ambedue gli aspetti sono altrettanto importanti per l'ambiente e il nostro futuro;
9. invita la Commissione a definire per gli Stati membri obiettivi specifici di prevenzione degli sprechi di alimenti, nel quadro degli obiettivi di prevenzione dei rifiuti che gli Stati membri devono conseguire entro il 2014, come raccomandato dalla direttiva quadro sui rifiuti del 2008;
10. ritiene imperativo ridurre lo spreco di alimenti lungo tutta la catena agroalimentare, dai campi fino alla tavola del consumatore; insiste sulla necessità di adottare una strategia coordinata seguita da azioni concrete e da uno scambio delle migliori prassi a livello europeo e nazionale, al fine di migliorare il coordinamento tra gli Stati membri nell'ottica di evitare gli sprechi alimentari e di migliorare l'efficienza della catena agroalimentare; ritiene che vi si potrebbe pervenire promuovendo relazioni dirette fra i produttori e i consumatori e accorciando la catena dell'approvvigionamento alimentare nonché invitando tutti i soggetti interessati a proseguire sulla strada della condivisione delle responsabilità e incoraggiandoli a potenziare il coordinamento per migliorare ulteriormente la logistica, il trasporto, la gestione delle scorte e gli imballaggi;
11. invita la Commissione, gli Stati membri e i soggetti interessati a scambiarsi le migliori pratiche, combinando le conoscenze provenienti da forum e piattaforme pertinenti, come il Forum europeo del commercio al dettaglio sulla sostenibilità, la Tavola rotonda europea su consumo e produzione alimentare sostenibile, il Forum di alto livello per migliorare il funzionamento della catena di approvvigionamento alimentare, la rete informale di Stati membri denominata "Friends of Sustainable Food", il Forum dei beni di consumo, ecc.;
12. invita la Commissione a sostenere, nell'elaborazione delle politiche di sviluppo, azioni volte a ridurre gli sprechi lungo tutta la catena agroalimentare nei paesi in via di sviluppo, dove risultano critiche e inadeguate le tecniche di produzione, la gestione del post-raccolto, le infrastrutture e i processi di trasformazione e imballaggio; suggerisce di incoraggiare la modernizzazione di tali attrezzature e infrastrutture agricole per ridurre le perdite post-raccolto e prolungare la durata della conservazione degli alimenti; è inoltre dell'avviso che il miglioramento dell'efficienza della catena agroalimentare possa contribuire anche al raggiungimento dell'autosufficienza alimentare di questi paesi;
13. sollecita un migliore orientamento delle misure di sostegno a livello dell'UE per quanto concerne la distribuzione di prodotti alimentari ai cittadini meno favoriti dell'Unione, l'aiuto dell'UE a favore dell'offerta di latte e di prodotti lattiero-caseari agli allievi delle scuole e il programma volto a promuovere il consumo di frutta nelle scuole, al fine di evitare gli sprechi alimentari;
14. prende atto del fatto che esiste confusione in merito alla definizione delle espressioni "spreco alimentare" e "rifiuto alimentare"; considera che, nell'accezione comune, per "spreco alimentare" si intende l'insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni economiche o estetiche o per prossimità della scadenza di consumo, ma ancora perfettamente commestibili e potenzialmente destinati al consumo umano e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati ad essere eliminati e smaltiti producendo externalità negative dal punto di vista ambientale, costi economici e mancati guadagni per le imprese;

**Giovedì 19 gennaio 2012**

15. prende atto del fatto che in Europa non esiste una definizione armonizzata di spreco alimentare; invita pertanto la Commissione a presentare una proposta legislativa che definisca la tipologia di "spreco alimentare" e, in tale contesto, a elaborare una definizione distinta per i residui alimentari per biocarburanti o rifiuti organici, che sono distinti dai rifiuti alimentari ordinari giacché sono riutilizzati a fini energetici;

16. è convinto che tutti gli Stati membri dovrebbero consentire ai dettaglianti di abbassare considerevolmente il prezzo dei prodotti alimentari freschi, fino al di sotto del costo di produzione quando sono prossimi alla scadenza, allo scopo di ridurre la quantità di prodotti rimasti invenduti e scartati e offrire ai consumatori con un reddito disponibile più basso la possibilità di acquistare alimenti di alta qualità a prezzi più abbordabili;

17. desidera sottolineare che l'agricoltura per le sue caratteristiche è efficiente dal punto di vista delle risorse e può svolgere un ruolo fondamentale e all'avanguardia nella lotta contro lo spreco alimentare; esorta pertanto la Commissione ad inserire nelle prossime proposte legislative in materia di agricoltura, commercio e distribuzione dei prodotti alimentari misure ambiziose che vadano in tal senso; auspica un'azione congiunta in materia di investimenti nell'ambito della ricerca, della scienza, della tecnologia, dell'istruzione, della divulgazione e dell'innovazione in agricoltura allo scopo di ridurre lo spreco alimentare e di educare e stimolare i consumatori ad adottare comportamenti più responsabili e consapevoli atti a prevenire gli sprechi di cibo;

18. ritiene che i requisiti di qualità concernenti l'aspetto, imposti sia dalla legislazione europea o nazionale che da norme aziendali interne, che stabiliscono le dimensioni e la forma in particolare degli ortofrutticoli freschi, siano alla base di molti inutili scarti, il che aumenta la quantità di cibo sprecato; chiede alle parti interessate di conoscere e spiegare il valore nutritivo dei prodotti agricoli che presentano forme o calibri imperfetti onde ridurre i prodotti di scarto;

19. invita la Commissione a elaborare orientamenti sull'applicazione dell'articolo 5 della direttiva quadro sui rifiuti (2008/98/CE), che definisce i sottoprodotti, poiché la mancanza di chiarezza giuridica nella legislazione dell'UE in merito alla distinzione tra ciò che è rifiuto e ciò che non lo è potrebbe ostacolare l'uso efficiente dei sottoprodotti;

20. invita la Commissione, gli Stati membri, le industrie di trasformazione e i dettaglianti a elaborare orientamenti per combattere lo spreco alimentare evitabile e per ottenere una maggiore efficienza delle risorse nel loro comparto della catena agroalimentare, adoperandosi costantemente per migliorare la trasformazione, l'imballaggio e il trasporto in modo da ridurre gli sprechi alimentari inutili;

21. invita la Commissione e gli Stati membri a incoraggiare gli scambi delle migliori pratiche e a promuovere campagne di sensibilizzazione dell'opinione pubblica sul valore delle derrate alimentari e dei prodotti agricoli, sulle cause e sulle conseguenze degli sprechi alimentari e sulla maniera per ridurli, promuovendo nel contempo una cultura scientifica e civica improntata ai principi della sostenibilità e della solidarietà; invita gli Stati membri a incoraggiare l'introduzione di corsi di educazione alimentare, in tutti i livelli dell'istruzione, incluso l'insegnamento superiore, spiegando ad esempio in che modo conservare, cucinare e scartare gli alimenti, incoraggiando nel contempo comportamenti migliori; sottolinea l'importante ruolo che rivestono le autorità locali e le imprese municipali, parallelamente a quello dei dettaglianti e dei mezzi d'informazione, nel fornire informazioni e assistenza ai cittadini in materia di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari;

22. plaude alle iniziative già messe a punto in diversi Stati membri dirette a recuperare, a livello locale, i prodotti rimasti invenduti e scartati lungo l'intera catena agroalimentare per ridistribuirli alle categorie di cittadini al di sotto del reddito minimo e che non hanno potere di acquisto; rileva l'importanza dello scambio delle migliori prassi in proposito tra gli Stati membri, come pure delle iniziative svolte a livello locale; sottolinea in tal senso il prezioso contributo apportato, da un lato, dai volontari nello smistamento e nella distribuzione dei prodotti e, dall'altro, dalle ditte professionali che sviluppano sistemi e azioni anti-spreco;

Giovedì 19 gennaio 2012

23. invita i dettaglianti a impegnarsi nei programmi di redistribuzione alimentare a favore dei cittadini senza potere d'acquisto e ad adottare misure che consentano di scontare i prezzi dei prodotti prossimi alla scadenza;
24. si compiace dell'opera svolta dalle società e dalle associazioni professionali – del settore pubblico, privato, accademico e associativo – che definiscono e attuano, a livello europeo, programmi d'azione coordinati volti a combattere lo spreco alimentare;
25. ritiene che l'investimento in metodi volti a ridurre lo spreco alimentare potrebbe comportare una riduzione delle perdite subite dalle imprese agroalimentari e dunque una riduzione dei prezzi delle derrate alimentari, il che consentirebbe di migliorare l'accesso al cibo da parte delle categorie della popolazione più sfavorite; invita la Commissione a definire strumenti e azioni finalizzati a stimolare maggiormente la partecipazione di aziende agroalimentari, mercati all'ingrosso, negozi, catene di distribuzione, ditte di catering pubbliche e private, ristoranti, pubbliche amministrazioni e ONG alle pratiche contro gli sprechi; incoraggia a tal fine l'uso di internet e delle nuove tecnologie; osserva, a tale proposito, l'importanza di istituire una "comunità della conoscenza e dell'innovazione" (CCI) per l'alimentazione, incentrata fra l'altro sulla prevenzione dello spreco alimentare; invita la Commissione a chiedere all'industria alimentare e alle parti interessate di assumere la loro parte di responsabilità del problema dello spreco alimentare, in particolare fornendo confezioni di varie misure, di valutare i vantaggi dell'offerta di prodotti alimentari sfusi e di tenere maggiormente conto dei nuclei familiari composti da una sola persona al fine di ridurre lo spreco di alimenti e dunque l'impronta di carbonio dei consumatori;
26. chiede che gli Stati membri introducano incentivi economici atti a limitare lo spreco di alimenti;
27. sottolinea che le emissioni di gas a effetto serra legate alla produzione, all'imballaggio e al trasporto di alimenti che vengono gettati via sono emissioni aggiuntive non necessarie; osserva che migliorare l'efficienza della catena agroalimentare, al fine di prevenire i rifiuti alimentari e di eliminare i rifiuti alimentari commestibili, costituisce un passo fondamentale per mitigare i cambiamenti climatici;
28. invita la Commissione a valutare eventuali modifiche alle regole che disciplinano gli appalti pubblici per i servizi di ristorazione e di ospitalità alberghiera in modo da privilegiare in sede di aggiudicazione, a parità di altre condizioni, quelle imprese che garantiscono la redistribuzione gratuita presso le categorie di cittadini senza potere di acquisto dei prodotti non somministrati (invenduti) e che promuovono azioni concrete per la riduzione a monte degli sprechi, ad esempio accordando la preferenza ai prodotti agricoli e alimentari prodotti il più vicino possibile al luogo di consumo;
29. invita la Commissione, allo scopo di dare l'esempio, ad affrontare il problema dello spreco alimentare all'interno delle istituzioni dell'Unione e ad adottare con urgenza le misure necessarie per ridurre l'enorme quantità di derrate alimentari gettate ogni giorno nelle mense delle varie istituzioni europee;
30. invita la Commissione a valutare e a incoraggiare le misure atte a ridurre gli sprechi alimentari a monte, come ad esempio l'etichettatura con doppia scadenza (commerciale e di consumo) e le vendite scontate di prodotti in scadenza o danneggiati; rileva che caratteristiche ottimali e un uso efficiente dell'imballaggio alimentare possono rivestire un ruolo importante nella prevenzione degli sprechi alimentari riducendo l'impatto ambientale complessivo del prodotto, anche attraverso l'eco-design industriale, che include misure quali imballaggi di dimensione variabile così da aiutare i consumatori ad acquistare la giusta quantità e scoraggiare il consumo eccessivo di risorse, fornendo consigli sulle modalità di conservazione e di utilizzo dei prodotti e progettando gli imballaggi in maniera tale da aumentare la longevità dei prodotti e mantenere la loro freschezza, garantendo sempre l'utilizzo di materiali idonei per l'imballaggio e la conservazione degli alimenti che non siano nocivi per la salute e la durata di conservazione degli stessi;

**Giovedì 19 gennaio 2012**

31. invita la Commissione a emettere, in collaborazione con gli Stati membri, raccomandazioni sulle temperature di refrigerazione, sulla base del fatto dimostrato che temperature non ottimali e non idonee fanno deperire gli alimenti e provocano inutili sprechi; sottolinea che livelli armonizzati di temperatura lungo l'intera filiera di approvvigionamento migliorano la conservazione degli alimenti e riducono lo spreco alimentare allorché i prodotti sono trasportati e commercializzati oltrefrontiera;

32. ricorda i risultati dell'inchiesta condotta dalla Commissione (Consumer Empowerment in the EU - SEC(2011) 0469), secondo cui il 18% dei cittadini europei interrogati non comprenda la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro"; chiede pertanto alla Commissione e agli Stati membri di spiegare il significato delle diciture sulle etichette degli alimenti ("da consumarsi preferibilmente entro il", "data di scadenza" e "da consumare entro"), sia per ridurre l'incertezza del consumatore riguardo alla commestibilità degli alimenti che per fornire al pubblico informazioni esatte, segnatamente per quanto riguarda la data di conservazione minima "da consumarsi preferibilmente entro il" che si riferisce alla qualità, mentre la dicitura "da consumare entro" si riferisce alla sicurezza del prodotto, per aiutare i consumatori ad operare scelte oculate; esorta la Commissione a pubblicare un manuale di facile consultazione sull'utilizzo dei prodotti prossimi alla data di scadenza, garantendo in tal modo la sicurezza dei doni alimentari e dell'alimentazione animale, basandosi sulle migliori pratiche degli operatori nella filiera alimentare al fine, ad esempio, di soddisfare meglio e più velocemente la domanda e l'offerta;

33. invita gli Stati membri a incoraggiare e sostenere le iniziative dirette ad incentivare la produzione sostenibile su piccola e media scala legata ai mercati e ai consumi locali e regionali; riconosce che i mercati locali sono sostenibili sotto il profilo ambientale e contribuiscono alla stabilità del settore primario; chiede che la futura politica agricola comune assicuri i finanziamenti pertinenti destinati a promuovere la stabilità del settore primario, ad esempio tramite vendite dirette, mercati locali e tutte le forme di promozione della filiera corta e a chilometro zero;

34. invita gli Stati membri a garantire che i piccoli produttori locali e le associazioni di produttori locali possano partecipare alle procedure di appalti pubblici per la realizzazione di programmi specifici volti a promuovere, in particolare, il consumo di frutta e di prodotti lattiero-caseari nelle scuole;

35. esorta il Consiglio e la Commissione a proclamare il 2014 "Anno europeo contro gli sprechi alimentari", quale importante strumento di informazione e promozione per sensibilizzare i cittadini europei e richiamare l'attenzione dei governi nazionali su questo importante tema nell'ottica di stanziare fondi adeguati alle sfide da affrontare nel prossimo futuro;

36. incarica il suo Presidente di trasmettere la presente risoluzione al Consiglio e alla Commissione.

---

## **Lotta contro la proliferazione di alghe**

P7\_TA(2012)0015

### **Dichiarazione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012 sulla lotta contro la proliferazione di alghe**

(2013/C 227 E/06)

*Il Parlamento europeo,*

— visto l'articolo 191 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea che stabilisce che la politica dell'Unione nel settore dell'ambiente contribuisce alla preservazione, alla protezione e al miglioramento della qualità dell'ambiente nonché alla tutela della salute delle persone,