

**Parere del Comitato europeo delle regioni — Sprechi alimentari**

(2017/C 017/06)

**Relatore:** Ossi MARTIKAINEN (FI/ALDE)

Consigliere comunale di Lapinlahti

**RACCOMANDAZIONI POLITICHE**

IL COMITATO EUROPEO DELLE REGIONI,

**Introduzione: panoramica della situazione globale e terminologia**

1. considera gli sprechi alimentari e i rifiuti derivanti dalla produzione, trasformazione, distribuzione e consumo degli alimenti un grave problema a livello mondiale, che ostacola in modo significativo il conseguimento degli obiettivi di sviluppo economico, sociale e ambientale. Il problema potrà essere risolto soltanto con una cooperazione ampia e determinata che riunisca diversi livelli di governo e riguardi varie politiche pubbliche, e nell'attuazione delle misure adottate devono essere pienamente coinvolte la società civile e le imprese;
2. reputa insostenibile la situazione attuale <sup>(1)</sup>, in cui:
  - non meno di un terzo dei prodotti destinati al consumo umano va perduto in diverse fasi del processo di produzione, sotto forma di materie prime, semilavorati o prodotti finiti;
  - ogni anno il 28 % dei terreni destinati a coltura in tutto il mondo (1,4 miliardi di ettari) produce alimenti che vengono sprecati;
  - l'impatto climatico dei prodotti inutilizzati generati nelle diverse fasi del processo è pari a 3,6 Gt di CO<sub>2</sub> equivalente (senza tenere conto delle emissioni derivanti dai cambiamenti d'uso dei terreni);
  - i modelli di produzione e consumo che comportano sprechi causano considerevoli perdite di risorse idriche globali e costituiscono una minaccia per la biodiversità sotto forma di terreni coltivabili dissodati inutilmente o improduttivi, impoverimento del suolo e spreco di altre risorse naturali limitate;
  - il grande volume di alimenti sprecati lungo la catena di produzione o allo stadio del prodotto finito svaluta la produzione agricola e alimentare e altera la distribuzione tra tutti i soggetti della catena del valore alimentare, consumatori compresi, rendendola iniqua; si stima che le perdite finanziarie annue dovute agli sprechi alimentari equivalgano a 1 000 miliardi di dollari USA, il costo ambientale a 700 miliardi e il costo sociale a 900 miliardi;
3. ha elaborato il presente parere di iniziativa per sostenere e incoraggiare tutta la comunità internazionale, così come le Nazioni Unite e le sue agenzie specializzate, nei loro sforzi per migliorare l'attuale situazione, in particolare per quanto riguarda la realizzazione degli obiettivi di sviluppo sostenibile (OSS) 2 e 12 («Fame zero» e «Consumo e produzione responsabile») <sup>(2)</sup>;
4. ritiene che le iniziative della Commissione europea in materia di efficienza delle risorse ed economia circolare costituiranno a loro volta una buona occasione per sviluppare progetti e norme volti a migliorare la sostenibilità della produzione e del consumo di alimenti;

<sup>(1)</sup> Le cifre utilizzate per descrivere la situazione si basano sulla relazione dell'Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura delle Nazioni Unite (FAO) dal titolo *Food wastage footprint — Impacts on natural resources* («Impronta ecologica dello spreco alimentare — impatto sulle risorse naturali»), pubblicata nel 2013.

<sup>(2)</sup> Gli OSS 12.3 (entro il 2030, dimezzare gli sprechi alimentari pro capite a livello di vendita al dettaglio e di consumatori e ridurre le perdite alimentari lungo le catene di approvvigionamento e di produzione) e 12.5 (entro il 2030, ridurre sostanzialmente la formazione di rifiuti attraverso prevenzione, riduzione, riciclaggio e riutilizzo) richiedono in particolare che i programmi e le misure siano elaborati congiuntamente dai diversi livelli di governo. L'OSS 2 (*Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile*) può essere perseguito da tutti gli enti locali e regionali a livello locale e internazionale.

5. invita la Commissione europea ad attivarsi per sviluppare definizioni e una terminologia uniforme in questo settore a livello europeo, e la esorta a partecipare, strutturandolo, al dialogo internazionale, nonché a garantire che l'azione dell'UE si fondi sulle osservazioni e raccomandazioni adottate a livello internazionale. In tal modo sarebbe più facile individuare i problemi e stabilire confronti, nonché tenere conto dei suddetti problemi nella legislazione dell'UE e nella cooperazione con i suoi partner commerciali e di sviluppo<sup>(3)</sup>. L'UE è, tra l'altro, un mercato interno e ha una politica agricola comune; procedure e concetti comuni e indicatori comparabili sono quindi necessari. Ciò potrebbe costituire la base per l'adozione, a livello regionale e interregionale, di criteri comparabili per la riduzione e la prevenzione dei rifiuti alimentari.

### Politiche dell'Unione europea

Il Comitato europeo delle regioni ritiene che le politiche dell'Unione europea e le politiche comuni con gli Stati membri siano potenzialmente molto utili per affrontare il problema degli sprechi alimentari;

6. la proposta per la revisione della *direttiva sui rifiuti* (direttiva 2008/98/CE) indica un tentativo di ridurre ulteriormente la produzione di rifiuti, inclusi i rifiuti alimentari;

7. per quanto riguarda la *politica agricola comune*, occorre compiere maggiori sforzi per garantire che la produzione alimentare efficiente sotto il profilo delle risorse e le misure per proteggere la natura e l'ambiente siano considerate ambiti di attività a pieno titolo. L'attività agricola indotta dalle sovvenzioni e la limitazione dello sforzo di produzione sono pratiche che portano a bassi rendimenti e al mancato raccolto delle colture, il che comporta un aumento dei rifiuti sul piano sia del risultato finale che dell'intero sforzo di produzione;

8. sia nel mercato interno che negli scambi internazionali, *le politiche del commercio e dei consumatori* dovrebbero promuovere pratiche contrattuali e processi che contribuiscano a ridurre gli sprechi. Ad esempio, le dimensioni degli imballaggi utilizzate nel commercio al dettaglio e le norme applicabili alla forma e alle dimensioni dei prodotti alimentari causano un notevole spreco di alimenti commestibili; favorire la vendita di prodotti sfusi con l'utilizzo di contenitori domestici riciclabili, riducendone i costi per il consumatore, può contribuire ad educare all'acquisto di quanto serve e non di porzioni predisposte e spesso sovradimensionate o allettanti perché meno costose;

9. le pratiche in materia di scadenza degli alimenti e di etichettatura concepite per promuovere *la protezione dei consumatori e la salute pubblica* non sono adatte allo scopo nel caso di tutti i prodotti, con la conseguenza che alimenti commestibili finiscono inutilmente nella spazzatura. Alla Commissione spetta il ruolo chiave di stabilire se sia possibile elaborare orientamenti per migliorare l'utilizzo delle risorse, ad esempio quelle in materia di donazione di prodotti alimentari ad associazioni di beneficenza e banche alimentari e l'impiego come mangimi di alimenti che hanno superato la data di scadenza, a condizione di rispettare i requisiti di sicurezza alimentare. È necessario educare tutte le parti interessate, i produttori, i commercianti al dettaglio e i consumatori per migliorare la comprensione delle etichette recanti la data di scadenza degli alimenti; è necessario, per esempio, fare maggiore chiarezza sul significato della dicitura «consumare preferibilmente entro la data» che non indica una tossicità degli alimenti dopo la data prevista;

10. nella sua *politica di sviluppo* l'Unione europea deve cooperare con gli altri grandi donatori per la conclusione di accordi regionali di cooperazione economica e commerciale, e per investire in processi atti a migliorare il collegamento tra la produzione e i consumatori, nelle infrastrutture e nella tecnologia, e in particolare nello sviluppo sostenibile delle risorse naturali e dell'agricoltura. I programmi di commercio equo e solidale, tra cui quelli sostenuti dagli enti locali e regionali, possono rappresentare uno strumento importante a tal fine. È importante migliorare il funzionamento dei mercati locali e l'accesso agli stessi per i prodotti locali, anche mediante l'internalizzazione dei costi esterni (ad esempio il trasporto dei prodotti alimentari);

---

<sup>(3)</sup> Diverse definizioni e diversi metodi di calcolo possono portare a conclusioni diverse. Per la FAO, *perdita alimentare* si riferisce ad una diminuzione della quantità o della qualità del cibo che si riflette sul valore nutritivo ed economico o sulla sicurezza alimentare di tutti i prodotti destinati al consumo umano e non effettivamente utilizzati per l'alimentazione; lo *spreco alimentare* fa parte della perdita alimentare e si riferisce allo scarto o all'uso alternativo (non alimentare) di cibo sicuro e nutriente adatto al consumo umano lungo la catena di approvvigionamento alimentare. (FAO, 2014) [http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/save-food/PDF/FLW\\_Definition\\_and\\_Scope\\_2014.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/save-food/PDF/FLW_Definition_and_Scope_2014.pdf) FUSIONS (2014) definisce «rifiuto alimentare» (o «perdite alimentari») qualsiasi prodotto alimentare, ivi comprese le parti non commestibili, che venga rimosso senza essere utilizzato dalla catena di approvvigionamento alimentare.

11. le misure volte a offrire *assistenza agli indigenti* dovrebbero continuare a includere una componente di aiuto alimentare e dovrebbero migliorare il collegamento tra le organizzazioni di assistenza da un lato e i produttori locali, il settore del commercio al dettaglio e le imprese della ristorazione dall'altro, prevedendo anche la vendita diretta a prezzo «simbolico» di prodotti alimentari prossimi alla scadenza con modalità che garantiscano la dignità e la privacy di chi riceve o acquista con queste modalità. La collaborazione con il terzo settore dovrebbe orientarsi sulla prossimità della rete locale e delle donazioni o consegne a domicilio all'interno dei singoli comuni o reti di comuni ed evitare per quanto possibile l'immagazzinamento e la grande distribuzione su reti territoriali ampie dei beni donati. La quantità di alimenti che va sprecata sarà ridotta grazie alla diversificazione dei prodotti alimentari, tra l'altro includendo in tali programmi i prodotti locali e stagionali <sup>(4)</sup>;

12. la normativa in materia di *appalti pubblici* potrebbe contenere disposizioni volte a ridurre e prevenire gli sprechi alimentari.

### **Proposte di misure pratiche dal punto di vista degli enti locali e regionali**

Il Comitato europeo delle regioni,

13. ribadisce l'invito rivolto alla Commissione ad obiettivi più specifici per la riduzione degli sprechi alimentari entro il 2025 dovrebbe scendere al 30 % <sup>(5)</sup> e invita la Commissione a sviluppare metodi uniformi di misurazione per la valutazione degli obiettivi di riduzione in materia di sprechi alimentari;

14. accoglie con favore l'impegno della Commissione europea a sostegno del conseguimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile attraverso misure adeguate, la partecipazione dei portatori di interesse, la condivisione delle innovazioni valide e proficue e il raffronto dei risultati ottenuti <sup>(6)</sup>;

15. esorta la Commissione a valutare la possibilità di stabilire obiettivi di riduzione specifici per ciascuna fase della catena di produzione alimentare: produzione, trasformazione, vendita e distribuzione, servizi di ristorazione, famiglie e trattamento dei rifiuti alimentari. Si potrebbe fissare un obiettivo comune al livello dell'UE, da conseguire attraverso programmi e obiettivi specifici per paese, sulla base delle caratteristiche di ciascuno di essi in ognuna delle suddette fasi, come è stato fatto ad esempio con la politica in materia di cambiamenti climatici. Al fine di tenere pienamente conto del contesto tecnico, economico e ambientale, i programmi e piani specifici per ciascun paese dovrebbero essere elaborati con la collaborazione di tutti i livelli di governo;

16. raccomanda che la Commissione istituisca un forum europeo cui partecipino i diversi livelli di governo e i soggetti interessati al fine di prevenire e ridurre gli sprechi alimentari e migliorare le modalità di gestione dei rifiuti alimentari; esprime interesse a partecipare ad attività di analisi comparativa delle misure pratiche e di promozione delle migliori pratiche;

17. raccomanda alla Commissione europea di promuovere e incoraggiare l'istituzione di convenzioni tra il settore del commercio al dettaglio di generi alimentari e le associazioni di beneficenza negli Stati membri dell'UE (ad esempio, l'iniziativa recentemente adottata dalla Francia che ha approvato una legge che impedisce alla grande distribuzione di gettare prodotti alimentari di qualità vicini alla data di scadenza nonché di distruggere prodotti alimentari invenduti e idonei al consumo); sono necessari inoltre orientamenti in materia di doni alimentari per consentire alle industrie e alle associazioni di beneficenza di chiarire le responsabilità e per incoraggiare le aziende a integrare meccanismi di redistribuzione nei processi della loro catena di approvvigionamento. Procedure analoghe dovrebbero altresì essere introdotte in altre parti del settore alimentare, come i servizi di ristorazione e quelli al turismo. In ciascun ambito di applicazione occorre tenere conto degli aspetti di sicurezza e salute pubblica, impiegando criteri adeguati agli ambiti stessi;

18. invita gli enti locali e regionali a creare delle filiere di distribuzione secondaria efficaci per i prodotti alimentari ritirati o rimossi dalla distribuzione primaria (sul modello dei negozi di prodotti alimentari sociali e solidali) e a garantire che le persone svantaggiate abbiano accesso ai prodotti alimentari ancora idonei al consumo; raccomanda di accordare un sostegno finanziario alle associazioni di beneficenza e alle banche alimentari affinché possano rafforzare le loro capacità operative;

19. richiama inoltre l'attenzione sui rigetti della pesca che costituiscono una delle principali fonti di sprechi alimentari; invita la Commissione europea a prevedere un piano globale (raccomandazioni/orientamenti) per la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti ittici derivanti dalle catture accessorie. Il piano potrebbe includere raccomandazioni sul possibile uso delle catture indesiderate adatte all'alimentazione umana;

<sup>(4)</sup> Il CdR riafferma la sua posizione in merito al contenuto del regolamento FEAD.

<sup>(5)</sup> Risoluzione del CdR sull'alimentazione sostenibile.

<sup>(6)</sup> COM(2015) 614 final.

20. esorta gli enti locali e regionali che forniscono servizi di ristorazione a elaborare i propri programmi per prevenire la produzione di rifiuti alimentari e utilizzare in modo efficiente quelli che vengono prodotti. Il Comitato chiede altresì che le imprese incaricate di fornire servizi di ristorazione a enti istituzionali siano tenute ad applicare le stesse misure <sup>(7)</sup>;

21. sottolinea l'importanza di favorire lo scambio di buone pratiche su larga scala, che dovrebbero in primo luogo promuovere programmi che sviluppino il consumo locale dei prodotti commercializzati da produttori del territorio attraverso filiere commerciali corte, oltre che mediante donazioni. È possibile adottare misure adeguate, basate sull'esperienza maturata, con il metodo delle buone pratiche, attraverso cui si offrono informazioni sufficienti alle amministrazioni locali affinché attuino questo tipo di programmi e si fornisce un incoraggiamento a chi non ha compiuto alcun passo in questa direzione;

22. raccomanda che, per quanto possibile, i prodotti locali e regionali e di stagione siano utilizzati come materie prime per i servizi di ristorazione (compresi quelli degli enti pubblici, delle strutture turistiche e delle pensioni, dei ristoranti e di altre strutture impegnate in attività simili) ed esorta a promuovere gli alimenti prodotti in loco per accorciare la catena di produzione e consumo, riducendo così il numero di fasi di trasformazione e quindi anche i rifiuti prodotti durante le varie fasi;

23. raccomanda di attuare in imprese dei settori alimentare, della ristorazione e alberghiero codici di buone pratiche finalizzate all'uso ottimale dei prodotti, in modo che le eccedenze alimentari siano destinate a finalità sociali, attraverso reti di distribuzione efficaci e con tutte le garanzie del caso, e possano essere utilizzate da enti sociali e famiglie svantaggiate;

24. incoraggia i comuni e gli enti locali che forniscono l'istruzione scolastica di base e altri servizi di formazione a includere nei programmi scolastici la questione degli sprechi alimentari e dell'attenuazione dei loro effetti, per esempio attraverso giornate a tema e visite di studio e spiegando agli studenti come vengono gestiti gli alimenti nel loro istituto, oppure coinvolgendo gli studenti e altri clienti dei servizi di ristorazione nello sviluppo dei servizi stessi. È importante che il maggior numero possibile di alunni e studenti si faccia un'idea generale, nel corso dei loro studi, del modo in cui le produzioni e il consumo di alimenti incidono sull'economia e sull'ambiente e venga a conoscenza dei comportamenti socialmente ed eticamente sostenibili dei consumatori.

Occorre inoltre organizzare campagne di informazione e formazione sul consumo responsabile destinate ai consumatori in generale e non solo agli studenti e che rivolgano l'attenzione, in particolare, all'acquisto di prodotti in funzione dei bisogni reali e alla conservazione dei prodotti stessi;

25. auspica inoltre che la riduzione e la prevenzione degli sprechi alimentari siano incluse nei programmi di formazione permanente, nell'ambito dei quali possono essere sviluppati metodi e approcci di apprendimento adatti ai diversi gruppi di età e alle diverse fasi della vita;

26. invita i comuni e gli enti locali, in collaborazione con le organizzazioni della società civile, a lanciare campagne di sensibilizzazione riguardo all'importanza di una corretta pianificazione alimentare per le famiglie;

27. sottolinea l'importante ruolo e impegno delle organizzazioni e dei soggetti della società civile dei vari territori regionali che si occupano della raccolta e della redistribuzione degli alimenti derivanti dagli sprechi alimentari. Ritiene necessaria, in un'ottica sussidiaria, una più stretta cooperazione tra le amministrazioni regionali e locali e le organizzazioni sociali incaricate della raccolta e della distribuzione degli alimenti derivanti dagli sprechi;

28. raccomanda che gli enti locali e regionali responsabili della gestione dei rifiuti sviluppino sistemi di raccolta differenziata e riciclaggio, indichino più chiaramente la quota di rifiuti alimentari e consentano l'accesso universale ai dati raccolti, per contribuire ad aumentare il livello di riciclaggio dei rifiuti alimentari, come per esempio biogas e compost, con possibili effetti positivi anche per l'economia, l'occupazione e l'innovazione a livello locale;

---

<sup>(7)</sup> Ad esempio, il CESE e il CdR hanno le proprie norme di ecogestione e cooperano a livello pratico per riciclare le eccedenze alimentari con l'aiuto di organizzazioni locali.

29. incoraggia tutti i membri del CdR a pubblicizzare gli obiettivi del presente parere e ad attuare programmi di prevenzione e riduzione dei rifiuti alimentari nei rispettivi enti locali o regionali. Si tratta di uno dei metodi più efficienti e rapidamente efficaci che tali enti possono applicare direttamente per contribuire a realizzare uno sviluppo sostenibile sul piano ambientale ed economico.

Bruxelles, 15 giugno 2016

*Il presidente  
del Comitato europeo delle regioni*

Markku MARKKULA

---