Parere del Comitato economico e sociale europeo sul tema «Il contributo della società civile a una strategia di prevenzione e riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari» (parere d'iniziativa)

(2013/C 161/08)

Relatore: **SOMVILLE**

Il 12 luglio 2012 il Comitato economico e sociale europeo ha deciso, conformemente all'articolo 29, paragrafo 2, del Regolamento interno, di elaborare un parere d'iniziativa sul tema:

Il contributo della società civile a una strategia di prevenzione e riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari.

La sezione specializzata Agricoltura, sviluppo rurale, ambiente, incaricata di preparare i lavori del Comitato in materia, ha formulato il proprio parere in data 29 gennaio 2013.

Alla sua 488ª sessione plenaria, dei giorni 20 e 21 marzo 2013 (seduta del 20 marzo), il Comitato economico e sociale europeo ha adottato il seguente parere con 159 voti favorevoli, 1 voto contrario e 1 astensione.

1. **Conclusioni e raccomandazioni**

1.1 In un mondo in cui un gran numero di persone non mangia a sufficienza e le risorse sono limitate, il Comitato economico e sociale europeo (CESE) ritiene che i temi della prevenzione e della riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari meritino un posto di rilievo nell'agenda politica. Giudica inoltre positivo che il Parlamento europeo si occupi di questo tema e apprezza le recenti iniziative della Commissione in quest'ambito.

1.2 Per garantire la coerenza delle politiche che verranno attuate, il CESE insiste sulla necessità di disporre di una definizione e di una metodologia comune a livello UE per quantificare le perdite e gli sprechi alimentari. Ritiene tuttavia che, alla luce della situazione esistente e degli obiettivi fissati, si debbano intraprendere iniziative concrete senza attendere i risultati dei programmi in corso.

1.3 Il CESE incoraggia a creare e portare avanti piattaforme di scambio di esperienze sulla lotta agli sprechi alimentari nelle diverse regioni e Stati membri dell'Unione, al fine di ottimizzare gli strumenti dedicati a questi programmi e promuovere le iniziative che si rivelano efficaci.

1.4 In un contesto in cui una deplorevole diminuzione delle risorse delle banche alimentari si affianca a un forte aumento del loro fabbisogno a seguito della crisi economica, il Comitato insiste in modo particolare affinché tali banche possano beneficiare al massimo dei trasferimenti di prodotti ancora commestibili da parte della grande distribuzione e di ristoranti e servizi di ristorazione. Vanno in particolare diffuse le iniziative adottate da alcuni Stati membri in materia fiscale, in termini di esonero dalle responsabilità per i donatori oppure di adeguamento di taluni vincoli amministrativi, in modo da facilitare la donazione garantendo al tempo stesso la sicurezza degli alimenti.

1.5 Alla formazione spetta un ruolo importante nella riduzione degli sprechi alimentari. Sarebbe auspicabile inserire questa tematica nei programmi di studio dei futuri operatori della ristorazione collettiva e privata come pure nei loro corsi di formazione continua. Anche nelle scuole per progettisti di imballaggi si potrebbe prevedere un'iniziativa di formazione analoga, incentrata sulla conservazione degli alimenti e sul massimo utilizzo del contenuto delle confezioni.

1.6 Per il CESE la comunicazione diretta ai consumatori è ovviamente d'importanza capitale: per essere pertinente, essa dovrà partire da una corretta analisi delle cause del fenomeno. Oltre che sensibilizzare il pubblico in generale alle sue conseguenze, bisognerà mettere particolarmente l'accento, tra le altre cose, sul modo corretto di interpretare le date di validità dei prodotti, pianificare gli acquisti, conservare gli alimenti e utilizzare i resti alimentari. Si dovrà assicurare la diffusione di messaggi adeguati alla tipologia delle famiglie.

1.7 La ricerca nel suo complesso dovrebbe dedicare una speciale attenzione a questa tematica, che interessa tutti gli anelli della catena alimentare. In questo modo, la ricerca agricola applicata mantiene tutta la sua validità in quanto strumento per continuare a migliorare le tecniche di produzione. A valle, i progressi in materia di imballaggi dovrebbero anch'essi contribuire alla prevenzione e alla riduzione degli sprechi (conservazione, etichettatura intelligente, ecc.).

1.8 A livello della produzione primaria, ci si adopererà per rendere efficaci gli strumenti interprofessionali caldeggiati dalla PAC e farli evolvere in direzione della sostenibilità. Un'attenzione particolare sarà riservata alle iniziative per lo sviluppo dei circuiti corti, che possono contribuire alla riduzione di perdite e sprechi.

2. **Introduzione**

2.1 Dalla crisi alimentare del 2008-2009, il tema della sicurezza alimentare rimane tra le grandi preoccupazioni della maggior parte delle istanze decisionali e organizzazioni internazionali. L'impennata dei prezzi dei cereali e di altre colture nel 2012 ha rafforzato l'interesse per questo tema.

2.2 L'efficacia della produzione agricola rimarrà fondamentale per assicurare l'approvvigionamento alimentare della popolazione mondiale.

2.3 Tuttavia, l'aumento della produzione agricola, che dovrebbe essere del 60 % per far fronte all'incremento della popolazione mondiale (stimata, per il 2050, a quasi 9 miliardi di persone) in un contesto di rarefazione delle risorse e di cambiamenti climatici, dovrebbe andare di pari passo con un'efficace lotta contro le perdite e gli sprechi alimentari.

2.4 Le perdite e gli sprechi, che interessano, sebbene in misura diversa, tutti gli anelli della catena alimentare, vengono stimate complessivamente a 1/3 del volume di alimenti destinati al consumo umano (*Global Food Losses and Food Waste* - "Perdite e sprechi alimentari nel mondo", FAO).

2.5 Nel 2011, in seguito alla crisi economica e finanziaria, il 24,2 % della popolazione dell'UE, ossia 119,6 milioni di persone, viveva al limite dell'esclusione sociale, mentre il numero dei beneficiari del Programma europeo di aiuto agli indigenti è passato da 13 milioni nel 2008 a 18 milioni nel 2010 [1]. Il fabbisogno delle banche alimentari è quindi in costante aumento.

2.6 Il presente parere si inserisce nella riflessione strategica di Europa 2020. A questo proposito, si fa presente che nella comunicazione su un impiego più efficiente delle risorse [2] la Commissione ha dedicato un paragrafo al problema delle derrate alimentari e alla necessità di ridurne lo spreco.

3. **La problematica globale**

3.1 *Definizioni*

3.1.1 Le nozioni di perdita e di spreco alimentare vanno analizzate in una prospettiva globale, dallo stadio della produzione fino a quello del consumo passando per le fasi intermedie della trasformazione e della distribuzione, senza dimenticare la ristorazione collettiva.

3.1.2 Nell'UE lo stadio della produzione incide relativamente poco sulle perdite alimentari, tanto più che i prodotti non conformi alle norme di produzione stabilite dalla regolamentazione o dal mercato e che non possono essere utilizzati direttamente per il consumo umano sono utilizzati in toto o in parte per la trasformazione. Quelli inutilizzabili, invece, dovrebbero essere indirizzati verso il consumo animale, oppure destinati alla produzione di bioenergia o immessi nel suolo per aumentare il contenuto in materia organica di quest'ultimo.

3.1.3 Si potrebbero definire perdite e sprechi alimentari tutte le derrate inizialmente destinate al consumo umano, a esclusione dei prodotti per uso non alimentare, che vengono gettate o distrutte a tutti i livelli della catena alimentare, dal produttore al consumatore. In base alla definizione della FAO, le perdite riguardano la parte iniziale della catena alimentare (produzione primaria, fasi successive alla raccolta e trasformazione), mentre gli sprechi si registrano piuttosto alla fine della catena (fasi della distribuzione e del consumatore finale).

3.1.4 Stando a tale definizione, non rientrano nel concetto di perdita o spreco alimentare i residui della raccolta e i sottoprodotti della trasformazione non commestibili. Tuttavia, ciò che non è commestibile e non può essere trasformato in sottoprodotto oggi potrebbe diventarlo domani in funzione dei progressi della scienza e della tecnica, per cui queste definizioni sono da considerarsi *in fieri*.

3.1.5 Sempre per quanto riguarda la produzione, le successive riforme della PAC operate negli ultimi anni hanno consentito di adeguare gli strumenti al fine di prevenire e gestire meglio le situazioni di eccedenza sui mercati. Tuttavia, alcuni miglioramenti nel funzionamento della catena, come per esempio un effettivo rafforzamento della forza contrattuale dei produttori agricoli, devono ancora trovare attuazione pratica.

3.2 *Entità del fenomeno nella catena alimentare*

3.2.1 Le perdite e gli sprechi alimentari sono presenti in tutte le regioni del mondo. Tuttavia, secondo la FAO, nei paesi in via di sviluppo più del 40 % di queste perdite avviene nelle fasi successive alla raccolta e in quelle della trasformazione, mentre nei paesi industrializzati il fenomeno interessa principalmente i livelli della distribuzione e del consumo.

3.2.2 Stando a un'indagine della Commissione europea pubblicata nel 2010, il volume dei rifiuti alimentari sarebbe pari a 179 kg pro capite all'anno, così ripartiti tra i diversi anelli della catena: il 42 % proviene dalle famiglie, il 39 % dalle industrie alimentari, il 5 % dalla distribuzione e il 14 % dalla ristorazione collettiva. Senza un cambiamento di politica, si può prevedere che per il 2020 questa quantità aumenterà del 40 %. Va precisato che lo studio in questione non tiene conto delle perdite e degli sprechi alimentari che si verificano a livello dell'agricoltura e della pesca.

3.2.3 Uno studio condotto a Bruxelles sul contenuto della spazzatura domestica indica che gli sprechi alimentari arrivano all'11,7 % dei rifiuti domestici lordi. Essi sono costituiti per il 47,7 % da prodotti consumati parzialmente, per il 26,7 % da prodotti scaduti e per il 25,5 % da resti di cucina.

3.3 *Le cause delle perdite e degli sprechi alimentari*

3.3.1 Nei paesi in via di sviluppo e a basso reddito la maggioranza delle perdite si situa allo stadio della produzione e nelle fasi successive alla raccolta, in ragione della mancanza di risorse finanziarie per rispondere alla carenza di infrastrutture in senso lato.

[1] Parere CESE sulla distribuzione di derrate alimentari agli indigenti nell'Unione (GU C 43 del 15.2.2012, pagg. 94-98).

[2] *Tabella di marcia verso un'Europa efficiente nell'impiego delle risorse*, COM(2011) 571 final, pag. 21.

3.3.2 Nei paesi industrializzati, invece, perdite e sprechi derivano piuttosto da un problema di comportamento. Nell'Unione, in questi ultimi decenni, l'aumento della produttività agricola ha permesso di garantire l'approvvigionamento della popolazione a prezzi ragionevoli. Questa evoluzione, associata a un incremento dei redditi disponibili, ha ridotto fortemente l'incidenza dell'alimentazione sul bilancio - una tendenza, questa, che può spiegare in parte l'aumento degli sprechi alimentari da parte dei consumatori.

3.3.3 Al fenomeno degli sprechi alimentari concorrono anche fattori sociologici, come i cambiamenti nella struttura della famiglia e negli stili di vita.

3.3.4 Alcuni standard di qualità visiva applicati ai prodotti freschi dalle catene di distribuzione possono provocare degli sprechi, poiché determinano il rifiuto di prodotti commestibili nella fase di produzione per ragioni che non hanno nulla a che vedere con considerazioni di natura sanitaria.

3.3.5 Nell'ambito della trasformazione, l'adeguamento di talune tecniche potrebbe contribuire a ridurre lo spreco. In effetti, a volte le confezioni sono difficili da vuotare completamente, oppure non corrispondono all'evoluzione sociologica delle famiglie o non si richiudono bene una volta aperte, ecc.

3.3.6 Sebbene le pratiche commerciali puntino innanzitutto a incoraggiare l'acquisto, alcune di esse possono anche essere un fattore che accentua un certo tipo di spreco (ad esempio con una comunicazione che punta unicamente sul prezzo: tre prodotti al prezzo di due, ecc.). Anche in questo caso, tuttavia, le indagini rivelano differenze di comportamento significative a seconda del profilo delle famiglie.

3.3.7 Presso i consumatori regna una grande confusione tra la "data di scadenza" e il "termine minimo di conservazione", e questo contribuisce agli sprechi alimentari. Nel Regno Unito le ricerche condotte sull'etichettatura indicano che il 45-49 % dei consumatori interpreta erroneamente le date di validità dei prodotti, e ciò è all'origine del 20 % degli sprechi alimentari evitabili nella loro totalità (WRAP - *Waste and Resources Action Programme,* "Programma d'azione Rifiuti e risorse").

3.4 *Le conseguenze delle perdite e degli sprechi alimentari*

3.4.1 Le conseguenze delle perdite e degli sprechi alimentari sono di tre tipi: economiche, sociali e ambientali.

3.4.2 L'impatto ambientale è il più tangibile, in quanto si traduce direttamente in un aumento della parte fermentabile dei rifiuti domestici. Al di là dei rifiuti generati, tuttavia, ogni spreco alimentare significa anche perdita delle risorse necessarie per la produzione, la trasformazione e la distribuzione del prodotto. Quanto più a valle della catena alimentare si verificano tali fenomeni, tanto maggiore sarà lo spreco di risorse.

3.4.3 La produzione di gas a effetto serra (GES) incide negativamente sui cambiamenti climatici. In tale contesto l'impatto più elevato sembrerebbe derivare dal consumo domestico: a questo settore si stima essere legato il 45 % delle emissioni, mentre il settore della trasformazione rappresenta circa il 35 % delle emissioni prodotte annualmente. Secondo questo stesso studio, però, le stime riguardanti la produzione di GES vanno prese con prudenza, in quanto dipendono dall'affidabilità delle cifre riguardanti lo spreco alimentare (Studio preparatorio sugli sprechi alimentari nell'UE-27, sintesi, ottobre 2010).

3.4.4 Per il consumatore, come per gli altri anelli della catena, ogni spreco si traduce in perdita finanziaria. Il futuro rafforzamento delle politiche in materia di rifiuti comporterà costi aggiuntivi (costo dello smaltimento, tasse, ecc.) per i diversi attori della catena. Questa tendenza non può che incitare a investire nella prevenzione.

3.4.5 Sul piano sia sociale che etico, è inconcepibile non intervenire politicamente per ridurre l'entità delle perdite e degli sprechi alimentari, specialmente in un momento in cui la crisi economica mette in situazioni sempre più precarie un numero crescente di persone nel territorio europeo. Il fabbisogno delle banche alimentari, in costante aumento, illustra in modo eloquente questa preoccupante tendenza.

4. **Alcune iniziative in corso**

4.1 Sono state sviluppate numerose iniziative sul piano globale, europeo, nazionale e locale: esse vanno dagli studi comportamentali e quantificativi ai progetti concreti sul campo.

4.2 Tra i progetti internazionali figura l'iniziativa globale della FAO sulle perdite alimentari e la riduzione dei rifiuti intitolata *Save Food Initiative*, che introduce partenariati pubblico-privati, lo sviluppo di politiche basate sui dati e un sostegno agli investimenti fondato sulla mobilitazione di risorse, valutazioni coerenti e coordinate e un'analisi dei dati relativi alle perdite e agli sprechi alimentari, la sensibilizzazione, la creazione di reti e il rafforzamento della capacità dei soggetti interessati del sistema alimentare e agricolo.

4.3 Il 19 gennaio 2012 il Parlamento europeo ha approvato una risoluzione sulla strategia per la razionalizzazione della catena alimentare chiedendo alla Commissione europea di prendere i provvedimenti necessari per ridurre gli sprechi del 50 % entro il 2025. Il Parlamento auspica una strategia coordinata che associ misure europee e nazionali in modo da diminuire le perdite in ciascuna fase della catena alimentare.

4.4 La Commissione, dal canto suo, nella comunicazione su un impiego efficiente delle risorse [3] dedica un capitolo alle derrate alimentari e invita gli Stati membri ad affrontare il

[3] *Tabella di marcia verso un'Europa efficiente nell'impiego delle risorse,* COM(2011) 571 final.

problema dello spreco alimentare nei loro piani nazionali per la prevenzione dei rifiuti. Precisa inoltre che gli sprechi alimentari dovranno essere ridotti della metà entro il 2020.

4.5 Nell'agosto 2011 la Commissione ha pubblicato il documento *Guidelines on the Preparation of Food Waste Prevention Programmes* ["Linee guida per la preparazione dei programmi per la prevenzione dei rifiuti alimentari"], inteso ad assistere gli Stati membri nell'elaborazione dei loro programmi per la prevenzione dei rifiuti nel settore degli sprechi alimentari. La Commissione ha anche creato un sito web dedicato a queste tematiche, che fornisce delle informazioni sulla prevenzione degli sprechi alimentari (ad esempio, dieci consigli per non sprecare i prodotti alimentari, una scheda che chiarisce la differenza tra "data di scadenza" e "termine minimo di conservazione", un elenco di buone pratiche, ecc.).

4.6 Infine, la Commissione ha attualmente in preparazione una comunicazione dedicata all'alimentazione sostenibile, da pubblicare entro la fine del 2013, nella quale un capitolo importante sarà dedicato allo spreco alimentare. All'interno del gruppo consultivo per la catena alimentare e la salute animale e vegetale è stato creato un gruppo di lavoro dedicato alle perdite e agli sprechi alimentari per consentire uno scambio tra la Commissione e tutti i principali soggetti interessati della catena alimentare.

4.7 Tra le iniziative per la riduzione degli sprechi alimentari si può citare anche *Greencook*, un'iniziativa cofinanziata dal FEASR (Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale) che, grazie a un partenariato multisettoriale, consente di esaminare le diverse iniziative attuate sul campo per passare dalla sperimentazione alla strategia generalizzata. Dalle relazioni intermedie emergono risultati incoraggianti, e le conclusioni sono previste per il 2014.

4.8 Anche il Consiglio si sta occupando di questioni inerenti alla produzione alimentare sostenibile. L'idea di un nuovo modello alimentare europeo (cfr. il documento 16821/12 del Consiglio), lanciata di recente dall'Austria e appoggiata da 16 Stati membri, presenta, tra l'altro, aspetti di valorizzazione degli alimenti, e dovrebbe quindi contribuire a evitarne lo spreco.

4.9 Nel Regno Unito l'associazione WRAP è attiva già da anni nella quantificazione delle perdite e degli sprechi alimentari e nell'organizzazione di campagne di prevenzione. Essa è stata alla base dell'accordo (*Courtauld Commitment*) siglato dai principali venditori al dettaglio del Regno Unito e da molti dei più importanti produttori di alimenti e bibite per favorire e attuare azioni volte a ridurre gli sprechi. Dal suo avvio nel 2006-2007 si è registrato un miglioramento nella situazione all'interno della catena alimentare.

4.10 Un altro punto critico per le perdite alimentari è quello della ristorazione. Un rapporto pubblicato in Gran Bretagna dalla SRA (*Sustainable Restaurant Association* – "Associazione per una ristorazione sostenibile") e intitolato *Restaurant Food Waste Survey Report* ("Indagine relativa agli sprechi alimentari nella ristorazione", 2010) permette di comprendere meglio cosa succede a questo livello. L'idea di partenza era quella di quantificare con più esattezza i rifiuti alimentari di dieci ristoranti membri della SRA in base a tre criteri: i piatti rimandati indietro dal consumatore, gli sprechi in fase di preparazione e i prodotti sciupati o inutilizzabili per diverse ragioni. Infine, l'analisi doveva tradursi in raccomandazioni pratiche per la riduzione delle perdite osservate.

4.11 Con la crisi economica e finanziaria, le banche alimentari si lamentano che le loro risorse diminuiscono mentre il fabbisogno aumenta, con delle differenze a seconda dello Stato membro. Esistono accordi tra le diverse associazioni di beneficenza e gli attori della distribuzione e della trasformazione per consentire l'utilizzo dei prodotti alimentari ritirati dalla vendita. Chiaramente, si tratta di prodotti ancora assolutamente sicuri dal punto di vista sanitario.

5. **Osservazioni generali**

5.1 Di fronte alle sfide dell'evoluzione demografica e dei cambiamenti climatici e alla necessità di utilizzare le risorse in modo efficace, la lotta alle perdite e agli sprechi alimentari deve essere considerata parte della soluzione al problema della sicurezza alimentare.

5.2 Occorre innanzitutto fare una distinzione tra paesi in via di sviluppo e paesi industrializzati, che richiedono approcci diversi.

5.3 Nei paesi in via di sviluppo le perdite sono concentrate nei primi anelli della catena: le soluzioni consigliate sono quindi d'altro ordine e sono già state oggetto di raccomandazioni in vari documenti del CESE. Nei paesi industrializzati, come quelli dell'UE, la lotta contro le perdite e gli sprechi alimentari dovrebbe concentrarsi soprattutto sulle fasi della trasformazione, della distribuzione, del consumo e della ristorazione.

5.4 Nei paesi industrializzati perdite e sprechi derivano piuttosto da un problema di comportamento, legato al minor peso assunto in Europa negli ultimi 40 anni dalla voce "alimentazione" nella spesa delle famiglie, che contribuisce probabilmente a incitare il consumatore finale a prestare minore attenzione al cibo. Talune indagini indicano che gli atteggiamenti nei confronti dei prodotti alimentari, sia negli acquisti che nel consumo, variano a seconda del profilo familiare (livello di reddito, dimensioni ed età delle famiglie) - un elemento, questo, di cui si dovrà tener conto per ottimizzare le necessarie azioni di educazione, sensibilizzazione e informazione.

5.5 Dall'esame dei numerosi studi e iniziative condotte nel quadro della lotta alle perdite e allo spreco alimentare, si constata che è indispensabile disporre di cifre affidabili e comparabili. È inoltre prioritario adottare una definizione e di una metodologia comuni a livello dell'Unione per quantificare perdite e sprechi. A questo si provvederà nell'ambito del progetto Fusioni del Programma europeo di ricerca e sviluppo tecnologico (7PQ) lanciato nell'agosto 2012. Tale progetto prevede altresì la condivisione e lo sviluppo delle buone pratiche, l'organizzazione di eventi tra diversi partner, una più forte attività di sensibilizzazione e la formulazione di raccomandazioni politiche. Tuttavia,

vista l'urgenza del problema e gli obiettivi stabiliti, parallelamente alle ricerche per migliorare i dati occorre avviare le azioni concrete.

5.6 Per sfruttare nel modo migliore i risultati delle diverse esperienze effettuate sul piano europeo, nazionale e locale, è necessario creare un quadro propizio alla condivisione delle informazioni e delle iniziative efficaci.

5.7 In generale:

— gli sforzi per ridurre le perdite e gli sprechi alimentari devono rispettare i principi di una gerarchia dei rifiuti: prima la prevenzione, poi l'utilizzo per il consumo umano (donazioni alle banche alimentari, ecc.), successivamente l'impiego nell'alimentazione animale e infine l'uso per la produzione di energia e il compostaggio;

— occorre condurre azioni a ciascun livello della catena alimentare, privilegiando al massimo gli approcci incentivanti;

— nessuna azione per la riduzione di perdite e sprechi può transigere sui requisiti di sicurezza alimentare.

5.8 Sebbene la grande distribuzione non rappresenti l'anello della catena che incide di più sullo spreco alimentare, essa può tuttavia svolgere un ruolo determinante nella sua riduzione adattando talune pratiche commerciali e inquadrando maggiormente i consumatori sul piano dell'informazione e della sensibilizzazione.

5.9 Tuttavia, analizzando le indagini che studiano le pratiche commerciali in uso nella vendita, non sempre è facile individuare le pratiche che influiscono chiaramente, in un senso o nell'altro, sullo spreco alimentare: la loro incidenza, positiva o meno, dipende da criteri quali le dimensioni e la tipologia della famiglia oppure dal tipo di derrata in questione.

5.10 Le conclusioni di un'indagine del CRIOC (Centro belga di ricerca e di informazione delle organizzazioni dei consumatori) sulle pratiche commerciali in uso sul territorio belga suggeriscono alcune iniziative che potrebbero essere sviluppate insieme con il settore della distribuzione per incitare i consumatori a compiere scelte responsabili. Tra le piste esplorate, si citeranno quella di avviare un dialogo con il consumatore che punti sull'origine, le modalità di produzione e la qualità nutrizionale piuttosto che sul solo fattore prezzo, oppure quella di favorire un'interpretazione corretta delle date di consumo che figurano sull'etichetta.

5.11 In un momento in cui le banche alimentari devono far fronte a una diminuzione delle loro risorse e a un parallelo aumento della domanda, bisogna che le autorità facciano tutto il possibile per facilitare il trasferimento di alimenti verso tali banche. Sempre mantenendo come priorità la sicurezza alimentare, è indispensabile che le autorità pubbliche adeguino taluni requisiti amministrativi al fine di facilitare il lavoro dei distributori che desiderano approvvigionare le banche alimentari piuttosto che sbarazzarsi di prodotti alimentari ancora commestibili. Analoga considerazione vale per i ristoranti e i servizi di ristorazione. Si dovrebbe incoraggiare la promozione delle esperienze effettuate in alcuni Stati membri sia in materia di esonero dalle responsabilità per i donatori, pur nel rispetto di alcune disposizioni, sia in termini di incentivazione fiscale.

5.12 Dalla riflessione condotta per favorire i prodotti locali nella ristorazione collettiva è emerso che i produttori e le cooperative locali possono essere scoraggiati dalla complessità delle procedure. Parte della soluzione potrebbe consistere nel facilitare l'accesso di tali attori agli appalti pubblici. Su questo piano anche gli enti locali hanno un ruolo da svolgere, sia per quanto riguarda l'introduzione di criteri specifici per le mense di loro competenza, sia in termini di formazione del personale a un'alimentazione più sostenibile.

5.13 Sempre nel campo della ristorazione, le diverse iniziative evidenziano la necessità di svolgere attività di comunicazione, destinate sia agli addetti del settore che ai consumatori, al fine di modificare i comportamenti.

5.14 Occorrerebbe adeguare il programma di studi dei futuri cuochi con l'introduzione di corsi di sensibilizzazione alle diverse sfaccettature dello spreco alimentare quali la gestione delle scorte, la raccolta differenziata, i vantaggi finanziari possibili oppure l'approccio incentrato sul consumatore.

5.15 Ogni politica di prevenzione deve basarsi su un'azione congiunta e coordinata dell'insieme degli attori interessati. Le misure da mettere in atto devono essere differenziate a seconda degli attori, del tipo di alimenti e delle modalità di consumo per ottenere risultati concreti quanto più velocemente possibile.

5.16 Si può citare come esempio la necessità di avviare un dialogo con l'industria della trasformazione per la commercializzazione di prodotti che contribuiscano a diminuire lo spreco alimentare delle famiglie (progettazione degli imballaggi, quantità e formati adatti per taluni prodotti alimentari, ecc.). Questa problematica dovrebbe essere affrontata anche nella formazione dei progettisti di imballaggi.

5.17 Allo stadio della produzione primaria si potrebbero incoraggiare e sviluppare diverse piste:

— continuare - se non addirittura intensificare - la ricerca applicata, tanto nell'ambito animale che vegetale, al fine di ridurre le perdite dovute a malattie, difetti tecnici o capricci del clima: il partenariato europeo per l'innovazione "Produttività e sostenibilità dell'agricoltura" potrebbe essere inserito in un'iniziativa di questo tipo;

— incoraggiare l'adozione di accordi interprofessionali, peraltro caldeggiati dalla PAC attuale e futura, vigilando sulla loro efficacia e sul loro sviluppo nel senso della sostenibilità;

— l'agricoltura continuerà a svolgere un ruolo determinante in quanto fornitore dell'industria agroalimentare, ma la promozione e lo sviluppo dei circuiti corti possono contribuire a ridurre le perdite e gli sprechi sopprimendo una serie di passaggi tra l'anello della produzione e quello del consumo.

5.18 Attualmente l'entità e le cause delle perdite e degli sprechi alimentari sono in linea di massima ben note, ma sarebbe opportuno precisare meglio le perdite prodotte da ciascuna causa. È chiaro che gli studi volti a quantificare perdite e sprechi nei diversi stadi sono fondamentali per capire meglio il fenomeno e avviare azioni preventive sulla base di argomenti seri e verificabili. Queste misure sono tanto più importanti in quanto in futuro i costi legati allo spreco, dato il volume dei rifiuti prodotti, non faranno che aumentare.

5.19 In realtà, lo spreco alimentare nella fase del consumo trae origine da diversi fattori, che variano a seconda dello Stato membro, della cultura, del clima, del tipo di dieta e della tipologia delle famiglie. Diventa quindi ancora più difficile scegliere una comunicazione adatta su scala europea.

Bruxelles, 20 marzo 2013

Il presidente
del Comitato economico e sociale europeo
Staffan NILSSON