

IL CIBO CHE NON NUTRE NESSUNO

Le tante facce dello spreco alimentare tra etica, salute, economia e ambiente

MAURIZIO FERRI¹, VALENTINA TEPEDINO²

¹ Veterinario ufficiale, Coordinatore Scientifico SIMeVeP

² Coordinatrice Gruppo di lavoro SIMeVeP Prodotti ittici



I dati forniti dai più importanti organismi sanitari internazionali (FAO, WHO) ci dicono che alle spinte produttive e all'aumentata disponibilità di cibo nei Paesi industrializzati, destinata purtroppo a non intercettare il fabbisogno alimentare futuro, si contrappone la condizione di fame cronica di cui soffre un miliardo di persone nei Paesi sottosviluppati¹.

Le previsioni attuali ci ricordano inoltre che la popolazione mondiale dagli attuali sette miliardi di persone, molto probabilmente raggiungerà nove miliardi nel 2050, mentre la domanda di cibo crescerà del 60%². Ciò pone inevitabilmente un problema economico ed etico di adeguatezza della produzione e redistribuzione degli alimenti in funzione degli obiettivi del millennio (*Millennium Development Goal*) che potrà essere gestito solo attraverso politiche nazionali e sovranazionali efficaci e sostenibili³. I leader mondiali in occasione della Conferenza sullo sviluppo sostenibile tenutasi a Rio nel 2012, hanno riaffermato il diritto ad una alimentazione adeguata al cibo sicuro e nutriente e alla libertà dalla fame.

La sfida rappresentata dai nove miliardi di persone nel 2050, intercetta il problema degli sprechi o perdite alimentari, che come riconosciuto dalle maggiori organizzazioni internazionali e dalla UE, rappresenta un'emergenza planetaria. Ogni anno nel mondo vengono sprecati 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora perfettamente commestibile⁴, un terzo di quanto prodotto e quattro volte la quantità necessaria a sfamare i 925 milioni di persone nel mondo a rischio di denutrizione⁵. Il fenomeno interessa i diversi livelli della filiera alimentare, dalla produzione, trasformazione, commercializzazione al consumo degli alimenti. A ciò si aggiungono i prodotti alimentari non utilizzati che occupano 1,4 miliardi di et-

tari di terreno, circa il 30% dei territori a livello globale sfruttati a scopo agricolo⁶.

Si capisce come oltre ai relativi impatti economici e ambientali, i rifiuti alimentari presentano anche un importante aspetto sociale: si dovrebbe agevolare la donazione delle eccedenze, affinché chi ne ha maggiormente bisogno possa ricevere alimenti sicuri e idonei al consumo.

Definizioni di "spreco" e di "perdita alimentare"

A partire dal 2011, la Commissione Europea (DG Agricoltura e Sviluppo Rurale), definisce ufficialmente lo spreco alimentare (o *food waste*) come: « [...] *l'insieme dei prodotti scartati dalla catena agro alimentare, che per ragioni economiche, estetiche o per la prossimità della scadenza di consumo, seppure ancora commestibili, e quindi potenzialmente destinabili al consumo umano, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati ad essere eliminati e smaltiti, producendo effetti negativi dal punto di vista ambientale, costi economici e mancati guadagni per le imprese* ».

Va precisato che il *food waste* che si colloca nell'ultima parte della catena alimentare (distribuzione, vendita e consumo finale) si distingue dalle perdite alimentari (*food loss*), spesso inevitabili che interessano le fasi di produzione agricola, post-raccolto e trasformazione degli alimenti. Tra questi due estremi ci sono le cosiddette "eccedenze alimentari" individuabili nei prodotti alimentari che, fermo restando il mantenimento dei requisiti di igiene e sicurezza, vengono realizzati, trasformati, distribuiti o preparati per il servizio, ma che per varie ragioni non vengono venduti o consumati⁷. In termini di azione preventive le eccedenze alimentari e gli sprechi alimentari essendo collegati essenzialmente all'azione umana possono essere potenzialmente ridotti introducendo criteri di effi-

cienza nella pianificazione e predisponendo efficaci canali di informazione ed educazione.

Quanto si spreca?

Sulla base dei dati ricavati in un recente studio condotto per l'anno 2012 nell'ambito del Settimo programma quadro comunitario, si stima che nell'Unione Europea ogni anno vengono generati 88 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari⁸. Ciò equivale a 173 chilogrammi di rifiuti alimentari a persona. La stima è comprensiva anche del cibo non commestibile. Gli alimenti sono persi o sprecati lungo l'intera catena di approvvigionamento alimentare: nell'azienda agricola, durante la trasformazione e la lavorazione, nei negozi, nei ristoranti e in ambito domestico. Se si considera che la quantità di prodotto alimentare per persona è stata di 865 kg nel 2011, il fenomeno dello spreco incide del 20% sulla produzione totale⁹. Lo spreco *pro capite* domestico maggiore si registra nei Paesi più ricchi dell'Unione: Inghilterra, (110 kg), Italia (108 kg), Francia (99 kg), Germania (82 kg), Svezia (72 kg). Dallo stesso studio è tenuto conto del livello di incertezza legato alla qualità dei dati (e approcci metodologici utilizzati), si può affermare che i settori che contribuiscono maggiormente al fenomeno dello spreco sono le famiglie (47 milioni di tonnellate) e il settore della trasformazione (17 milioni di tonnellate). Questi due settori rappresentano il 72% dei rifiuti alimentari della UE. Il restante 30% deriva dai settori dei servizi, della produzione primaria e della commercializzazione all'ingrosso e al dettaglio. Il costo calcolato è di 143 miliardi di euro. In Italia, un primo concreto tentativo di disegnare una mappatura delle aree ove si generano le eccedenze alimentari è rappresentato dai risultati di uno studio condotto dal Politecnico di Milano nel 2015¹⁰.

I risultati indicano che 5,6 milioni di tonnellate (12,3 miliardi di euro) vengono generati per oltre il 57% dalla filiera agroalimentare e per il 43% nell'ambito del consumo domestico. Di queste solo il 9% viene recuperato. Il resto, cioè 5,1 milioni di tonnellate, è destinato a rifiuto e costituisce quello che viene definito spreco. Questa quantità di cibo sprecato equivale al 15,4% dei consumi annui alimentari. C'è da osservare comunque che quasi il 50% delle eccedenze generate nella filiera agroalimentare è recuperabile per l'alimentazione umana con relativa facilità (3,2 milioni di tonnellate definite "ad alta e media fungibilità") e che questi valori sono in calo rispetto alla rilevazione del 2011 grazie all'effetto concomitante di due fenomeni: la particolare congiuntura economica con la contrazione generale dei consumi e una maggiore attenzione

alle cause di generazione delle eccedenze con il diffondersi delle *best practices* nei diversi snodi della Grande Distribuzione Organizzata (GDO).

Nel dettaglio la situazione nel nostro Paese riflette il trend europeo con il 43% delle eccedenze prodotte a livello di famiglie, 64% nel settore primario, 5% nella trasformazione, 24% nella distribuzione e 7% nella ristorazione.

Dove si genera lo spreco e l'impatto ambientale

Dal rapporto, della Commissione europea, sulla povertà ed esclusione sociale del 2010, si calcola che in Europa circa 84 milioni di persone vivono al di sotto della soglia di povertà¹¹. 18 milioni di queste persone nel 2011 hanno beneficiato del Programma europeo di aiuti alimentari agli indigenti. Questi numeri sono destinati a crescere in mancanza di politiche efficaci. In Italia una stima del 2012 parla di 4 milioni di persone che necessitano di un aiuto alimentare. In questo contesto drammatico di esclusione sociale, la riduzione dello spreco alimentare attraverso il recupero di cibo perfettamente sano, costituisce una tappa della lotta contro la fame coerentemente con gli obiettivi di sviluppo nel millennio.

Le soluzioni e gli interventi di riduzione devono però tenere conto della specificità del Paese o Regioni interessate in quanto le dinamiche di produzione degli sprechi sono diverse a seconda se si verificano nei Paesi in via di sviluppo o nei Paesi industrializzati. Infatti, diversamente dai primi dove le perdite avvengono soprattutto in fase di produzione, raccolta, trasformazione e trasporto, in Europa e nell'America settentrionale il fenomeno riguarda la fase della vendita al dettaglio e del consumo.

Lo spreco alimentare ha conseguenze non solo etiche, economiche e sociali, ma anche e soprattutto sanitarie e pongono un problema di sostenibilità in termini di impatto ecologico-ambientale. Infatti si stima 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, di acqua e terra arabile. Se in Europa 89 milioni di tonnellate di cibo sprecato producono 170 milioni di tonnellate di CO₂ equivalente/anno, smettere di sprecare significa anche smettere di inquinare. Le previsioni sono altrettanto drammatiche se si calcola che entro il 2020 in Europa il totale dei rifiuti alimentari aumenterà fino a circa 126 milioni di tonnellate (ovvero del 40%), in assenza di interventi preventivi efficaci. In Italia al costo economico di quasi 13 miliardi di euro all'anno si aggiunge quello ambientale con circa 13 milioni di tonnellate di CO₂¹².

Il ruolo delle istituzioni europee

Le istituzioni europee, *in primis* la Commissione, hanno adottato una politica serrata e promosso numerose campagne di sensibilizzazione per la lotta agli sprechi, coerentemente con la piattaforma europea contro la povertà e l'emarginazione, che costituisce una delle sette iniziative prioritarie della Strategia Europa 2020 per una crescita intelligente, sostenibile e solidale¹³. Se un numero crescente di Stati Membri sta già avviando iniziative di sensibilizzazione dell'opinione pubblica sulle cause e conseguenze dello spreco alimentare e sulle modalità per ridurlo nei diversi momenti della filiera alimentare, il Parlamento attraverso la risoluzione 2011/175 (INI) del 19 gennaio 2012, ha proposto una nuova strategia dei 28 per ripensare il tema degli sprechi alimentari articolata attraverso principali azioni che prevedono di:

- modificare il modello di sviluppo fondato su un eccessivo consumo di risorse non generabili;
- migliorare l'utilizzo dell'innovazione tecnologica;
- promuovere efficaci campagne di sensibilizzazione per contribuire a ridurre lo spreco¹³. La risoluzione invita inoltre la Commissione europea e gli Stati membri a lavorare congiuntamente con l'obiettivo di dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2025 e di ridurre del 5% i rifiuti per unità di prodotto interno lordo entro il 2020.

La prevenzione dello spreco alimentare è parte integrante del nuovo pacchetto adottato dalla Commissione europea riferito alla Economia Circolare, il cui obiettivo è di stimolare la transizione dell'Europa verso un'economia che incrementi la competitività globale, favorisca la crescita sostenibile e crei nuovi posti di lavoro¹⁴.

La Commissione Europea ha fatto suo anche uno degli obiettivi del programma di sviluppo sostenibile (*Sustainable Development Goals*) adottato dalle Nazioni Unite a Settembre del 2015, il SDG 12.3, che si propone di dimezzare entro il 2030 gli sprechi alimentari *pro capite* a livello di vendita al dettaglio e di consumo, oltre che ridurre le perdite alimentari lungo la filiera della produzione e approvvigionamento di generi alimentari.

Per raggiungere l'obiettivo la Commissione ha promosso iniziative ed elaborato programmi a livello comunitario in un quadro di cooperazione sia con gli *stakeholders* sia con gli Stati membri. La nuova proposta legislativa sui rifiuti esorta gli Stati membri a ridurre gli sprechi alimentari in ogni fase della catena di approvvigionamento, a monitorare i livelli di tali sprechi e a comunicare i risultati al fine di agevolare lo scambio fra gli operatori in merito ai progressi compiuti. Le nuove misure prevedono di:

- sviluppare una metodologia comune unionale per quantificare i rifiuti alimentari e definirne gli indicatori;
- creare una nuova piattaforma (Piattaforma UE su perdite alimentari e rifiuti alimentari- *The EU Platform on Food Losses and Food Waste (FLW)*)¹⁴ che coinvolga sia gli Stati membri sia gli attori della catena alimentare, al fine di aiutare a definire le misure necessarie per raggiungere l'obiettivo SDG 12.3, facilitare la cooperazione intersettoriale e condividere le migliori prassi e risultati raggiunti nei diversi Paesi membri;
- adottare misure volte a chiarire la legislazione comunitaria in materia di rifiuti, alimenti e mangimi e facilitare la donazione di cibo nonché l'uso sicuro di alimenti non più destinati al consumo umano e dei sottoprodotti per la produzione di mangimi, senza comprometterne la sicurezza;
- esaminare le modalità per migliorare l'uso dell'indicazione della data di scadenza da parte degli operatori della filiera e della comprensione di essa da parte dei consumatori, in particolare della dicitura "da consumarsi entro il".

A titolo di esempio la proposta legislativa sui rifiuti esclude dall'ambito di applicazione i mangimi per animali. In questo modo le derrate non più idonee al consumo umano (per esempio biscotti sbriciolati o pane secco) che sono sicuri, ma che non possono entrare nella catena alimentare per motivi di marketing, non verranno più assimilati a rifiuti nell'UE e potranno fungere da risorsa per produrre mangimi. In tema di donazioni alimentari invece, la Commissione in collaborazione con gli Stati membri e le parti interessate svilupperà specifici orientamenti destinati ai donatori e alle banche alimentari in modo da garantire il rispetto della pertinente legislazione unionale (sicurezza alimentare, tracciabilità, responsabilità civile, IVA etc.).

La strategia di riduzione attraverso la Piattaforma dedicata, prevede anche un'analisi della catena alimentare per individuare i settori critici dove si verifica lo spreco maggiore e l'acquisizione di dati quantitativi sull'entità dello spreco e sulla sua diversa distribuzione.

Il lavoro richiesto capitalizzerà anche i risultati di studi già avviati e conclusi, e realizzerà nuove sinergie attraverso un coordinamento delle piattaforme esistenti (Forum europeo del commercio al dettaglio sulla sostenibilità; Tavola rotonda europea su consumo e produzione alimentare sostenibili; Forum di alto livello per migliorare il funzionamento della catena di approvvigionamento alimentare; *Friends of Sustainable Food* etc.).

Come ci prepariamo?

Il ruolo del Governo italiano

Il recupero delle eccedenze alimentari e la conseguente riduzione dello spreco alimentare sono legati sia alle azioni svolte dagli attori della filiera (aziende ed Organizzazioni Non-Profit) sia all'efficacia degli interventi pubblici. Sebbene in Italia la legislazione nazionale abbia dimostrato di essere efficace nel promuovere la donazione di alimenti e il recupero di eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale (es. Legge n. 155/2003, la c.d. "Legge del Buon Samaritano, o la Legge n.147/2013 che ha fissato una serie di requisiti fondamentali in tema di sicurezza per la cessione di eccedenze)¹⁵ l'ulteriore impegno del Governo sul tema degli sprechi alimentari ha registrato un notevole passo in avanti con la recente Legge del 19 agosto 2016, n. 166 dal titolo "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà, sociale e per la limitazione degli sprechi". Con questa legge che entrerà in vigore il 14/09/2016 e presentata nel 2015 all'interno del "Piano Spreco Zero" durante Expo Milano 2015 per tradurre in azioni concrete i principi della Carta di Milano, il Governo si è impegnato a tenere distinto il trattamento degli sprechi alimentari da quello delle donazioni umanitarie di farmaci, tutelandone le specificità e a riconoscere la necessità di supportare e valorizzare ogni iniziativa volta a sostenere e favorire la donazione degli alimenti di origine animale invenduti attraverso specifiche modalità operative. I punti chiave della strategia anti-spreco contenuti nella legge e coerenti con gli obiettivi generali stabiliti dal Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti, adottato ai sensi dell'articolo 180, comma 1-bis, del Decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, e dal Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare previsto dal medesimo Programma, prevedono la formazione e sensibilizzazione in tema di sicurezza igienico-sanitaria degli operatori degli enti assistenziali che acquisiscono e ridistribuiscono gli alimenti alle persone bisognose con il supporto informativo e tecnico ai fini dell'interpretazione delle norme in materia di sicurezza alimentare (Regolamenti CE n. 178/2000, n. 852/2004) la diffusione e condivisione di buone pratiche già in essere per perfezionare il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale, destinandole in via prioritaria all'utilizzo umano.

Nel dettaglio le principali novità della legge possono essere così riassunte:

- semplificazione burocratica nelle donazioni grazie a misure di agevolazione fiscale-tributario (es. esenzione IVA per la donazione o possibilità di recupero dell'IVA versata per la produzione o acquisto) e dal punto di vista

delle imposte dirette. Vengono altresì introdotte modalità e requisiti semplificati per le comunicazioni telematiche all'amministrazione finanziaria con l'obiettivo di raddoppiare le donazioni, portandole dalle attuali 490.000 tonnellate alla cifra di un milione;

- rafforzamento del Tavolo indigenti del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MIPAAF) con lo stanziamento di due milioni fino a dieci milioni di euro per un fondo per acquisto di alimenti da destinare agli indigenti. Al tavolo partecipano le organizzazioni agricole, gli enti caritativi, l'industria e la grande distribuzione. Attivato anche il bando AGEA per l'acquisto di latte crudo da trasformare in UHT e donare ai più bisognosi;
- finanziamento di progetti innovativi finalizzati alla limitazione degli sprechi e all'impiego delle eccedenze, nonché alla promozione della produzione di imballaggi riutilizzabili o facilmente riciclabili, attraverso un Fondo istituito presso il MIPAAF con dotazione di 1 milione di euro per ciascuno degli anni 2016, 2017 e 2018;
- sensibilizzazione al tema della lotta agli sprechi di tutti gli attori con enfasi particolare alle attività presso le scuole con percorsi mirati all'educazione a una sana alimentazione e a una produzione alimentare ecosostenibile e a linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco;
- creazione di un Tavolo di coordinamento che comprende i diversi soggetti istituzionali e privati i quali tra gli innumerevoli compiti dovranno formulare proposte e pareri relativi a: (i) gestione del Fondo e progetti innovativi finalizzati alla limitazione degli sprechi all'impiego delle eccedenze alimentari, con particolare riferimento alla loro destinazione agli indigenti; (ii) iniziative di informazione e di sensibilizzazione alla donazione e al recupero di eccedenze alimentari nonché per la promozione e la conoscenza degli strumenti, anche di natura fiscale, in materia di erogazioni liberali; (iii) svolgimento di attività di monitoraggio delle eccedenze e degli sprechi alimentari; formulazione di proposte per favorire la messa in rete e l'aggregazione delle iniziative promosse da soggetti pubblici e privati che distribuiscono derrate alimentari agli indigenti su base territoriale;
- la legge inoltre prevede che gli alimenti oggetto di confisca/sequestro idonei al consumo umano o animale potranno essere donati da parte delle autorità di controllo agli indigenti o utilizzati per la produzione di mangime per animali e che il Ministero della Salute potrà emanare Linee guida per gli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti.

Il ruolo della SIMeVeP

La SIMeVeP, che raccoglie più di 5.000 veterinari del Servizio sanitario nazionale, accanto alle innumerevoli iniziative svolte in ambito nazionale per la riduzione degli sprechi alimentari, ha sempre voluto far sentire la propria voce a tutti i livelli decisionali proponendo e promuovendo un ruolo attivo dei servizi di igiene degli alimenti di origine animale dei dipartimenti di prevenzione delle Aziende ASL come facilitatori e garanti a livello locale nel sostenere e favorire attraverso specifiche modalità operative la donazione degli alimenti inventurati.

Nella nuova Legge n. 166/2016 viene sottolineata implicitamente l'importanza delle figure dei medici veterinari (e dei medici deputati ai servizi di igiene e prevenzione delle malattie) con riferimento agli alimenti di origine animale e in relazione alla diffusione della conoscenza delle corrette prassi igienico-sanitarie per la donazione e il recupero del cibo, anche mediante campagne informative e divulgative rivolte ai consumatori. Il servizio veterinario pubblico ha un forte ruolo in tutto questo che gli discende dalle competenze istituzionali per la sanità animale e sicurezza alimentare. Non dimentichiamo ad esempio che, tra le diverse soluzioni di recupero delle eccedenze alimentari non idonee al consumo umano c'è quella delle produzioni di mangimi e di alimenti per gli animali e delle bioenergie (es. trattamenti di autocompostaggio o compostaggio di comunità con metodo aerobico di cui al Regolamento (CE) n. 1069/2009 sui sottoprodotti di origine animale).

La SIMeVeP consapevole di queste responsabilità e animata da un forte spirito di collaborazione con i diversi soggetti istituzionali e privati ha elaborato e inserito tra le diverse aree tematiche che costituiscono le *core activities* gestite da gruppi di lavoro *ad hoc*, anche quella che si occupa delle filiere fragili, sostenibilità e lotta agli sprechi.

Con le attività da mettere in campo in futuro prevedono:

- la promozione all'educazione alimentare e ambientale;
- la diffusione e condivisione di buone prassi di utilizzo e trattamento dei cibi;
- le proposte di soluzione dei vizi contenuti nella normativa che disciplina la donazione degli alimenti inventurati;
- l'impegno a supportare quali esperti di sicurezza alimentare gli interventi di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari per gli aspetti di garanzie sanitarie per il consumatore;
- il supporto informativo e tecnico ai fini dell'interpretazione delle norme in materia di sicurezza alimentare (per l'acquisizione di alimenti da parte degli Operatori del Settore Alimentare e la redistribuzione gratuita dai soggetti beneficiari);

- la diffusione/condivisione di buone pratiche già in essere;

- la valorizzazione dei piccoli produttori locali con le relative filiere fragili anche mediante l'applicazione del principio di flessibilità per promuovere le relazioni dirette tra produttori, consumatori e territori di origine. La Società, in questo modo, intende rendere sempre più visibile il ruolo indispensabile dei veterinari nella società per le garanzie di sanità animale, benessere animale e sicurezza degli alimenti;

- le *best practices* per il recupero alimentare

In relazione agli articoli 3, comma 1, e 4 della Legge n.166/2016, che assegnano agli operatori del settore alimentare la responsabilità per la stesura di corrette prassi operative al fine di garantire la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti, in conformità a quanto stabilito dal Regolamento CE n. 852/2004 oltre che dall'articolo 1, comma 236, della Legge 27 dicembre 2013, n. 147, come modificato dall'articolo 7 della presente legge, la SIMeVeP intende investire in una progettualità che preveda oltre a eventi formativi e divulgativi sul tema degli sprechi (già messi in campo), corsi di formazione gestiti da veterinari esperti in sicurezza alimentare finalizzati alla creazione di formatori che in un sistema a cascata intervengono all'interno dei programmi di lotta agli sprechi implementati dai diversi operatori alimentari o associazioni. In questo senso il riconoscimento del ruolo del veterinario pubblico per il tema sprechi, è stato confermato durante l'audizione al Senato per la discussione del testo di legge con l'accoglimento di alcune osservazioni che sono divenute disposizioni contenute nell'attuale testo legislativo, in particolare l'obbligo di formazione rivolta anche agli operatori degli enti caritatevoli che donano e alle persone bisognose per la salubrità degli alimenti recuperati ed elaborazione di manuali di corretta prassi igienico-sanitaria per la donazione e il recupero del cibo, con validazione dell'Autorità Sanitaria Centrale.

Continuando nello sviluppo progettuale del percorso iniziato con Expo 2015, in merito agli interventi nel settore della lotta agli sprechi, questa Società ritiene che le strategie di riduzione, indirizzate a soggetti diversi, devono focalizzare sui seguenti aspetti:

- analisi della catena alimentare per individuare i settori critici dove si verifica lo spreco maggiore (raccolta dati, indagini, *survey*);
- elaborazione di manuali per l'utilizzo dei prodotti prossimi alla scadenza, la creazione del *dual labelling*, doppia scadenza (commerciale e sanitaria per il consumo) per corretta gestione della reale *shelf-life*;
- campagne di sensibilizzazione sull'uso corretto degli alimenti rivolte ai consumatori (il 18% dei cittadini EU non comprende la dicitura TMC - termine minimo di conservazione);

- coordinamento (a livello nazionale e internazionale) delle piattaforme esistenti impegnati nella lotta agli sprechi;
- nuove regole sugli appalti delle mense e ristorazione;
- creazioni dei gestionali *ad hoc* per ottimizzare scarti e vendite (informatica a supporto della gestione del banco);
- premio per le ditte che usano modalità di risparmio alimentare nella loro catena di lavoro.

Dalle idee alle attività in campo

Dalle buone intenzioni però si deve passare ai fatti. La SIMeVeP ha voluto creare un rapporto di collaborazione sui temi della sicurezza dei prodotti ittici e più di recente dello spreco alimentare con *Eurofishmarket*, società attiva nel campo della sicurezza alimentare e in particolare dei prodotti ittici, il cui direttore, Valentina Tepedino, medico veterinario, è anche responsabile del gruppo di lavoro SIMeVeP sui prodotti ittici.

Nel settore ittico le cause principali dello spreco sono riferibili a: eccesso di pescato mal gestito, alta deperibilità dei prodotti ittici, conservazione inadeguata, catena del freddo interrotta, parassiti, contaminazioni nel pescato, prodotti ittici fuori taglia minima, gli scarti di lavorazione etc..

In Italia, poi, ci sono alcune specie ittiche escluse dal mercato in quanto non in linea con le preferenze dei consumatori: delle 900 specie commerciali, se ne conoscono e consumano più o meno una trentina; il resto del pescato è considerato "cattura accessoria" con anche elevati tassi di rigetti di pesci o altri organismi marini indesiderati e catturati accidentalmente, generando occasioni di spreco, impoverimento generale della risorse, ricorso all'importazione.

Su questo particolare tema dal 2012 la SIMeVeP sostiene il progetto "L'Amo", lanciato da *Eurofishmarket*, per promuovere e valorizzare il prodotto ittico italiano, oggi tra gli alimenti meno conosciuti dai consumatori nonostante sia tra i più consigliati e contribuire alla riduzione degli sprechi. L'obiettivo principale è quello di realizzare una rete tra produttori e distributori utile a ridurre il più possibile la filiera, fare ricerca sulla creazione di prodotti ittici innovativi che possano avere un valore aggiunto sul mercato (es. *shelf-life* più lunghe, migliore praticità in termini di tempo e preparazione all'uso etc.).

Parallelamente, il progetto Pappafish della Regione Marche cofinanziato dal Fondo europeo per la pesca e presentato ad Expo 2015 come modello vincente di educazione alimentare sostenibile, ha vinto la sfida di portare i bambini a mangiare con gusto il pesce fresco prevalente nella categoria del pesce azzurro e di provenienza locale nelle mense scolastiche. L'efficacia del pro-

getto è stata dimostrata dai risultati consistenti in un calo significativo dello scarto (-35%).

Le possibili soluzioni allo spreco nell'ambito dei prodotti ittici possono includere anche: interventi sulle attività di pesca con maggiori controlli e regole; il ritiro immediato delle eccedenze e dei prodotti invenduti da parte di enti caritatevoli e ONLUS; lo sviluppo di accordi di filiera tra pescatori, produttori e distribuzione organizzata; una migliore gestione nella raccolta degli scarti per la loro destinazione ad alimentazione animale; la creazione di negozi/*fast food* solidali; la gestione delle farine di pesce destinate all'acquacoltura ottenute da processi industriali di lavorazione di pesci interi e da sottoprodotti di specie ittiche lavorate per l'alimentazione umana che altrimenti andrebbero smaltite, soluzioni tecnologiche utili a meglio gestire la catena del freddo e dunque a garantire una più lunga vita commerciale dei prodotti.

Un'iniziativa con i servizi veterinari delle ASL

La Città di Vercelli ha istituito a maggio 2016 un "Tavolo permanente sul recupero del cibo" al quale partecipano la SIMeVeP, il servizio veterinario della ASL territoriale, Caritas, diversi enti di volontariato locali, Ascom, Azienda Farmaceutica Municipalizzata e grande distribuzione organizzata (GDO) del territorio.

La creazione di questa rete sociale nasce nel 2013 con il progetto "Buon Samaritano" il cui obiettivo è di favorire il recupero degli alimenti/pasti non consumati nelle mense scolastiche e la successiva consegna all'ente parrocchiale che provvede alla loro distribuzione, supportando la cittadinanza maggiormente bisognosa e partecipando, attraverso istituzioni pubbliche e private, al progetto comune di solidarietà che si concretizza attraverso la mensa popolare istituita dall'amministrazione comunale, capace di fornire complessivamente oltre 200 pasti giornalieri alle persone bisognose.

Grande importanza riveste, poi, l'Emporio solidale, ufficialmente inaugurato il primo agosto 2016 che rappresenta, adesso, il punto più avanzato nelle opere di volontariato che Vercelli offre ai più bisognosi. Lo gestisce OSVER, braccio operativo della Caritas diocesana ed è un vero e proprio esercizio di distribuzione di alimenti organizzato come se si trattasse di un supermercato di quartiere dove la differenza è data dall'assenza dei prezzi sugli alimenti esposti che hanno, invece, ben in vista i punti a loro assegnati. Ogni famiglia accreditata ha una tessera/badge elettronico validata per cento punti mensili dalla quale vanno scalati i punti relativi ai diversi alimenti. La SIMeVeP collabora da più di un anno all'iniziativa "Emporio solidale", con il ruolo di supporto, essenzialmente formativo, e il particolare coinvolgimento dei medici veterinari (Dipendenti SSN e Ministero della Salute)

che vi partecipano. L'obiettivo della nostra azione è quello mettere il personale volontario in grado di gestire gli alimenti ricevuti dalla fase del recupero, al trasporto, fino alla fase di esposizione e alla consegna ai consumatori finali che devono essere consapevoli che la sicurezza alimentare dei prodotti è garantita fino alle loro tavole. Prossima tappa in questo percorso sarà il recupero del "fresco" per il quale ai veterinari viene richiesto un ulteriore contributo formativo e impegno per dare garanzie maggiori ai diversi attori coinvolti quali la GDO e la piccola distribuzione per far sì che gli alimenti donati vengano mantenuti durante il percorso "esercizio di vendita - ente caritatevole - consumatore" in condizione idonee e mantengano il requisito di alimenti edibili.

Proprio con l'obiettivo di informare e di diffondere la cultura della lotta allo spreco alimentare, SIMeVeP ha realizzato e realizzerà eventi e iniziative quali momenti di formazione attraverso i quali dare voce alle esperienze

nel recupero del cibo, alle amministrazioni comunali, alle associazioni di volontariato che operano nel territorio nazionale e locale, agli operatori del settore della grande distribuzione e della ristorazione collettiva e ai professionisti che possono indirizzare a una garanzia di fattibilità del recupero degli alimenti e la loro successiva distribuzione.

L'Esperienza delle Associazioni e della GDO

Numerose sono le iniziative realizzate dalle diverse associazioni e soggetti grandi e piccoli della GDO che con spirito solidaristico già operano nel campo del recupero del cibo in eccedenza o sprecato e nella loro donazioni ai bisognosi.

Nel presente numero di Argomenti abbiamo voluto raccontare le esperienze condotte nel nostro Paese dando voce agli stessi operatori.

¹ FAO. The State of Food Insecurity in the World 2015: <http://www.fao.org/hunger/en/>.

² Woods J, e coll. (2010) Energy and the food system. *Philosophical transaction of the Royal Society- Biological Sciences* 365: 2991-3006.

³ I programmi delle Nazioni Unite (UN) che mirano a ridurre la fame nel mondo, aumentare la disponibilità di cibo, migliorare la nutrizione e promuovere l'agricoltura sostenibile sono inclusi nell'obiettivo 2 del Millennio: <http://www.un.org/sustainabledevelopment/hunger/>.

⁴ Elaborazione BCFN da FAO (2011).

⁵ Gustavsson, J., C. Cederberg, U. Sonesson, R. Van Otterdijk, and A. Meybeck. *Global food losses and food waste* (FAO, Rome, 2011); Lipinski, B. et al. *Reducing food loss and waste*. World Resources Institute Working Paper, June (2013): <http://www.wri.org/publication/reducing-food-loss-and-waste>.

⁶ FAO, *Food wastage footprint. Impacts on natural resources*, Summary Report, 2013, p.6.

⁷ La Legge 19 agosto 2016, n. 166, dà la seguente definizione di eccedenza alimentare: "Prodotti alimentari, agricoli e agro-alimentari che, fermo restando il mantenimento dei requisiti di igiene e sicurezza del prodotto, sono, a titolo esemplificativo e non esaustivo: invenduti o non somministrati per carenza di domanda; ritirati dalla vendita in quanto non conformi ai requisiti aziendali di vendita; rimanenze di attività promozionali; prossimi al raggiungimento della data di scadenza; rimanenze di prove di immissione in commercio di nuovi prodotti; invenduti a causa di danni provocati da eventi meteorologici; invenduti a causa di errori nella programmazione della produzione; non idonei alla commercializzazione per alterazioni dell'imballaggio secondario che non inficiano le idonee condizioni di conservazione".

⁸ Fusions. *Estimates of European food waste levels. Reducing food waste through social innovation*. EU project supported by the EC-Seventh Framework Programme. 2016: <http://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>.

⁹ <http://faostat3.fao.org/download/FB/FBS/E>.

¹⁰ Paola Garrone, Marco Melacini, Alessandro Perego. 2015. Politecnico di Milano & Fondazione Banco Alimentare. *Surplus Food Management Against Food Waste. Il recupero delle eccedenze alimentari. Dalle parole ai fatti*.

¹¹ Special Eurobarometer 355. "Poverty and social exclusion" European Commission. August- September 2010: <http://ec.europa.eu/eurostat/documents/3433488/5281381/KS-SF-09-046-EN.PDF/a710699c-8167-4ae8-87bc-26b71c91a74b>.

¹² Paola Garrone e coll. Vedi nota 9.

¹³ http://ec.europa.eu/europe2020/europe-2020-in-a-nutshell/flagship-initiatives/index_it.htm.

¹⁴ <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P7-TA-2012-0014+0+DOC+XML+V0//IT>.

¹⁵ http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-15-6204_it.htm.

¹⁶ La Commissione Europea (DG Sante) ha di recente costituito la piattaforma dedicata "EU Platform on Food Losses and Food Waste" la cui gestione è affidata all'Unità *E-Food and feed safety innovation* della DG Sante e composta di 37 tra organizzazioni e associazioni del settore che operano a livello comunitario. L'obiettivo è di supportare tutti gli attori nella definizione delle misure necessarie per evitare i rifiuti alimentari; valutarne il progresso nel tempo e facilitare lo scambio di buone pratiche. Il relativo sito Food Waste della Dg Sante (http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/index_en.htm) fornisce la raccolta di una vasta gamma di iniziative sulla riduzione dei rifiuti alimentari lanciati a livello nazionale, regionale e locale. Le iniziative includono i seguenti settori: ricerca e innovazione; sensibilizzazione, informazione ed educazione; policy e certificazione; ridistribuzione alimentare.

¹⁷ Ai sensi di questi leggi, le ONLUS sono considerate "consumatori finali" in riferimento alla responsabilità derivante da norme di sicurezza alimentare e sia le ONLUS che i donatori di alimenti (cioè, gli attori economici della filiera, inclusi gli operatori della ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica) devono garantire un adeguato stato di conservazione, trasporto, deposito e uso dei prodotti alimentari donati, ciascuno per la parte di competenza.