

## Riduzione dello Spreco alimentare in EU: sfide attuali e obiettivi futuri

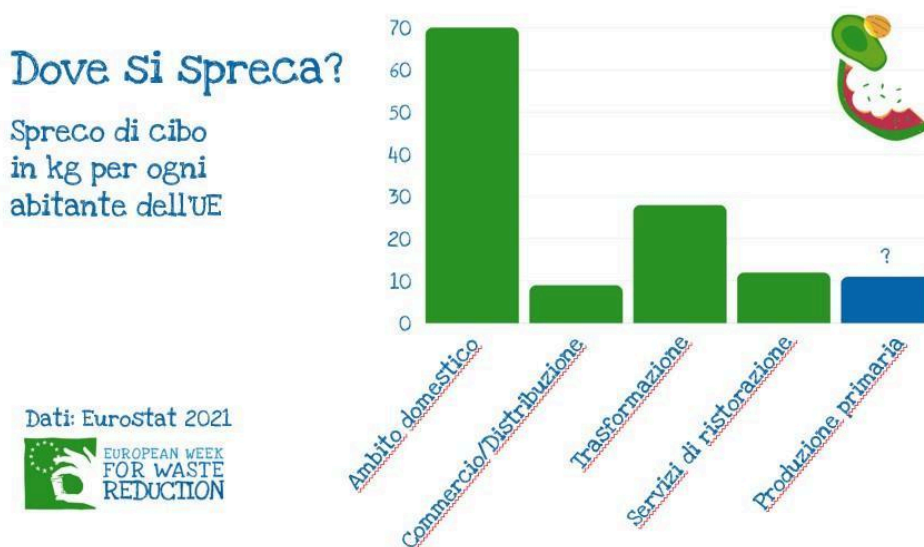
### Quanto cibo viene sprecato nell'UE?

Nel 2022, nell'UE sono state sprecate più di 59.2 milioni di tonnellate di alimenti che equivalgono ad una media per abitante di 131 kg con un valore stimato di 132 miliardi di euro. Circa il 54%, ovvero 72 kg pro capite, viene generato in ambito domestico mentre il resto viene perso e sprecato lungo la filiera di approvvigionamento che include aziende agricole (produzione primaria: 10 kg), la trasformazione (25 kg), i servizi di ristorazione (15 kg), la vendita al dettaglio e altre forme di distribuzione (11 kg).

Sempre nel 2022, i Paesi con i migliori risultati sono stati Slovenia, Croazia e Svezia, mentre quelli con il più alto tasso di rifiuti per abitante sono stati Cipro, Belgio e Danimarca; i dati evidenziano una forte disparità tra i diversi Paesi dell'UE.

### Come sappiamo dove si spreca il cibo?

Dal 2020, Eurostat, l'ufficio statistico dell'UE, misura i rifiuti alimentari in tutti gli Stati membri dell'UE. I Paesi devono segnalare i rifiuti alimentari nei diversi settori secondo parametri comuni. Tuttavia, vi sono dubbi sulla comparabilità dei dati riportati e non tutti i rifiuti alimentari sono inclusi nella metodologia di misurazione dell'UE. Feedback EU stima che l'Unione sia responsabile solo del 10% delle perdite alimentari della produzione primaria, mentre le perdite e gli sprechi nelle aziende agricole ammontano in realtà a un totale di 89,8 milioni di tonnellate (stime del WWF). Se si considerano gli sprechi al livello delle aziende agricole, l'EU spreca più cibo di quanto ne importi.



### Perché ci dovrebbe interessare?

La prevenzione dello spreco ha grandi vantaggi ambientali, sociali ed economici.

Lo spreco alimentare è responsabile dell'8-10% delle emissioni globali di gas serra (GHG) e utilizza circa il 28% della superficie agricola mondiale, un'area più grande della Cina e dell'India messe insieme. Questi terreni potrebbero altrimenti essere destinati ad accrescere la sicurezza alimentare, il ripristino dell'ambiente e la biodiversità. L'UE deve raddoppiare il ritmo di riduzione delle emissioni di gas serra per raggiungere il suo obiettivo del 55% di riduzione entro il 2030. Rappresentando circa il 15 % dell'impronta totale del sistema alimentare dell'UE, lo spreco alimentare ricopre un ruolo fondamentale nel raggiungimento degli obiettivi climatici.



Inoltre, nell'Unione, ogni due giorni oltre [37 milioni di persone](#) non possono permettersi un pasto di qualità quando a livello globale il cibo sprecato potrebbe sfamare 1,26 miliardi di individui [ogni anno](#). Ciò rende la prevenzione dello spreco alimentare non solo un imperativo morale, ma anche un incentivo economico che permetterebbe di far risparmiare agricoltori, aziende e famiglie. Infatti, lo spreco di cibo costa alle imprese e ai consumatori dell'UE circa [€143 miliardi](#) di euro all'anno. Prevenire le perdite e gli sprechi alimentari è quindi una vittoria su più fronti: per il clima, la biodiversità, la sicurezza alimentare, i ricavi delle imprese e i bilanci delle famiglie.

### CoSa può fare l'UE?

Nel 2015, l'UE ed i suoi Stati membri hanno sottoscritto l'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile (SDG) 12.3 delle Nazioni Unite orientato a dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030. Nel 2024, l'Unione sembra essere lontana dal raggiungere questo obiettivo, eppure i progressi stanno avvenendo e l'UE è destinata ad essere la prima al mondo ad introdurre obiettivi [giuridicamente vincolanti per la riduzione degli sprechi alimentari](#)! Tuttavia, la [proposta di legge](#), ancora in fase di negoziazione, non raggiunge l'impegno dell'SDG 12.3 di una riduzione del 50%. Oltre [65 organizzazioni no-profit and aziende](#) di 22 Paesi dell'UE hanno quindi invitato i responsabili delle politiche ad introdurre obiettivi giuridicamente vincolanti per dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030, dal campo alla tavola.

### Perché si spreca così tanto cibo e quali Sono le Soluzioni?

Sono diversi i fattori che contribuiscono allo spreco alimentare lungo tutta la filiera di approvvigionamento, ad esempio gli standard dimensionali richiesti che impediscono la raccolta di alcuni prodotti, i danni causati durante le fasi di trasporto e stoccaggio, le filiere di approvvigionamento troppo lunghe, le dimensioni standardizzate degli imballaggi e le ritmi di rifornimento degli scaffali dei negozi. Anche i consumatori contribuiscono fraintendendo le date sulle etichette, acquistando in eccesso o non avendo le competenze necessarie per la conservazione e la cottura degli ingredienti.

Affrontare queste dinamiche richiede interventi a più livelli. Le misure chiave possono includere, ad esempio, una maggiore cooperazione tra i diversi step delle filiere di approvvigionamento, l'accorciamento delle filiere stesse, l'assicurarsi che tutto il cibo prodotto venga raccolto, l'evitare porzioni eccessive nei ristoranti, il miglioramento dell'etichettatura dei prodotti, l'evitare imballaggi standardizzati, il sostegno alle donazioni di cibo e la sensibilizzazione dei consumatori ad una migliore conservazione degli alimenti. Numerosi [grandi produttori](#) sono già in prima linea nel raggiungimento di una riduzione dello spreco del 30%, 40% e persino del 50% entro il 2030. I governi devono stimolare la prevenzione dello spreco alimentare a tutti i livelli, e gli obiettivi giuridicamente vincolanti dell'UE possono guidare il percorso a garantire che ogni Paese faccia la sua parte nel difficile impegno che lo attende.

### I FOOD WASTE HUBS DI MILANO

Un esempio eccezionale di azione locale è la food waste policy di Milano, che permette la collaborazione tra enti pubblici, banche alimentari, enti di beneficenza, ONG, università e imprese private. Dal 2019, i Food Waste Hubs puntano a dimezzare gli sprechi entro il 2030. Il cibo proviene principalmente da supermercati e mense e arriva ai tre hub per poi essere distribuito dalle ONG direttamente ai consumatori. Ogni hub può recuperare circa 130 tonnellate di cibo all'anno, l'equivalente di 260,000 pasti.

In caso di chiarimenti o ulteriori domande, si prega di contattare Theresa Mörsen, Waste & Resources Policy Officer, all'indirizzo [theresa.morsen@zerowasteurope.eu](mailto:theresa.morsen@zerowasteurope.eu).