



UNC
CONSUMATORI.IT

SPRECO ALIMENTARE: le nostre proposte

01 Ottobre 2015



Ridurre lo spreco alimentare è sicuramente un obiettivo ambizioso, considerando che in Italia ogni anno vengono buttati nella spazzatura 1,19 milioni di tonnellate di alimenti (Dati Eurisko 2014). Non tutti, però, probabilmente sanno che lo spreco inizia ben prima che il cibo arrivi sulle nostre tavole.

Dalla produzione alla tavola

Nella **produzione primaria dei vegetali** solo parte delle piante (generalmente i frutti) è utilizzata ai fini alimentari, il resto rimane nei campi e non sempre viene utilizzata per altre finalità. Ad esempio dei cereali si raccolgono i semi mentre il resto (paglia), che un tempo veniva ampiamente utilizzato come lettiera degli animali, attualmente può rappresentare un problema per lo smaltimento.

Negli **allevamenti zootecnici** si producono enormi quantità di deiezioni il cui impiego come letame è difficoltoso e non sono rari i casi di eliminazione diretta nell'ambiente con gravi ripercussioni negli ecosistemi.

Nella successive fasi di **trasporto, conservazione e trasformazione** si verificano, poi, altri sprechi. I vegetali possono perdere il loro valore organolettico e nutrizionale se sono conservati in condizioni ambientali non idonee oppure soggetti ad essere "attaccati" da microrganismi (batteri, muffe, insetti) o animali sinantropi (roditori e uccelli) per cui una certa quota deve essere scartata.

Dalla macellazione degli animali e dalla lavorazione della carne si ottengono enormi quantità di sottoprodotti che a seguito di quanto avvenuto con la BSE (mucca pazza) rappresentano un grave problema ambientale per il loro smaltimento anche se potrebbero essere trasformati ed utilizzati con altre finalità.

Gran parte delle materie prime vengono avviate all'industria alimentare di trasformazione che le utilizza soltanto in parte. Basti pensare ai residui dell'estrazione dell'olio di oliva, della spremitura degli agrumi, della vinificazione, della preparazione delle conserve, della caseificazione, ecc., per capire i volumi di materiali di scarto prodotti.

Il sistema di **distribuzione**, è un altro punto della filiera dove gli sprechi sono importanti a causa degli alimenti invenduti.

Si arriva dunque al consumatore finale che è quello che continua a sprecare maggiormente e sul quale è necessaria un'importante attività di prevenzione ed educazione.

Cosa fare, dunque per ridurre gli sprechi?

L'Unc da anni è in prima linea in questa battaglia con diverse iniziative, tra cui ultima in ordine di tempo le proposte di legge 3057, 3167 e 3196, in cui si ipotizzano incentivi che consentono una vendita degli alimenti invenduti a prezzi agevolati o anche la cessione a titolo gratuito ad Enti che assistono persone economicamente disagiate.

Un elemento importante è l'**individuazione degli alimenti da "scartare"** utilmente; il cardine è rappresentato dalla **data di scadenza** che viene indicata in modo generico mentre appare utile specificare che esistono due tipi di date di scadenza: una ha carattere tassativo e sulle etichette è riportato "*da consumare entro...*", l'altra ha invece un carattere indicativo e viene riportato "*da consumare preferibilmente entro.....*". Nel primo caso si tratta di alimenti facilmente deperibili ed il recupero non è facile; nel secondo caso esistono margini di tempo relativamente ampi e che possono andare anche oltre i 30 giorni menzionati nella proposta.

In pratica per i materiali deperibili la soluzione migliore sembra essere quella di metterli in vendita ad un prezzo molto più basso in prossimità della scadenza: in questo caso ne trarrebbero benefici soprattutto i consumatori.

Nel secondo caso invece ne possono trarre benefici le organizzazioni benefiche.

Un aspetto che andrebbe rivisto, e possibilmente semplificato, è quello riguardante **le procedure da seguire per la cessione dei prodotti in fase di scadenza**: alcuni dettagli operativi, infatti, potrebbero scoraggiare sia i gestori degli esercizi commerciali, sia coloro che debbono ritirare il prodotti.

Molto importanti **gli sgravi fiscali** che possono incoraggiare le attività di smaltimento: anche in questo caso una semplificazione delle procedure potrebbe essere molto utile.

Per quanto riguarda la possibilità di **utilizzare gli alimenti in scadenza nella alimentazione degli animali**, potrebbe essere opportuno verificarne la fattibilità tenendo conto delle norme molto rigorose che riguardano i mangimi.

Di grande interesse appare la proposta di inserire nei programmi scolastici un **insegnamento relativo alla educazione alimentare**; purtroppo, infatti, i cittadini non sono molto formati sulle modalità di "gestione" del cibo ed una buona formazione scolastica potrebbe essere un ottimo volano per risolvere molti problemi.

Di fondamentale importanza è infine la proposta di **istituire dei fondi per la ricerca scientifica in materia di sprechi alimentari**. Una volta definita l'entità delle risorse disponibili, bisognerebbe individuare le priorità su cui sviluppare delle ricerche evitando eccessivi frazionamenti delle risorse.

Come ridurre gli sprechi nella filiera?

Le proposte presentate potrebbero essere integrate con norme finalizzate alla riduzione degli sprechi lungo tutta la filiera alimentare.

Andrebbero intensificati gli sforzi per utilizzare al meglio dei sottoprodotti che attualmente vengono scartati ed anche trovati dei metodi per eventualmente **bonificare e rendere utilizzabili materie prime inidonee** come ad esempio le farine ottenute dagli scarti della macellazione. Queste ultime attualmente vengono utilizzate per la produzione di energia o semplicemente combuste con costi elevati e con possibili ripercussioni negative sull'ambiente.

Si ricorda che l'Unione Europea ha nuovamente consentito, con particolari cautele, l'utilizzazione in alimentazione animale delle farine di carne.

Il recupero degli alimenti in scadenza dovrebbe essere esteso a tutti i centri di distribuzione. Non sono infrequenti i casi di gestori che si accorgono di avere acquistato quantità eccessive di alimenti che non riescono a smaltire; nel momento in cui si rendono conto che lo smaltimento tra i rifiuti degli alimenti in eccesso può avere dei costi anche rilevanti, potrebbero essere invogliati a comportarsi in modo virtuoso.

Autore: Agostino Macrì

Data: 01 ottobre 2015