



PARLAMENTO EUROPEO

2009 - 2014

---

*Documento di seduta*

---

**A7-0430/2011**

30.11.2011

## **RELAZIONE**

su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE  
(2011/2175(INI))

Commissione per l'agricoltura e lo sviluppo rurale

Relatore: Salvatore Caronna

**INDICE**

	<b>Pagina</b>
PROPOSTA DI RISOLUZIONE DEL PARLAMENTO EUROPEO .....	3
MOTIVAZIONE.....	12
PARERE DELLA COMMISSIONE PER L'AMBIENTE, LA SANITÀ PUBBLICA E LA SICUREZZA ALIMENTARE.....	14
PARERE DELLA COMMISSIONE PER IL MERCATO INTERNO E LA PROTEZIONE DEI CONSUMATORI.....	21
ESITO DELLA VOTAZIONE FINALE IN COMMISSIONE.....	25

## PROPOSTA DI RISOLUZIONE DEL PARLAMENTO EUROPEO

### su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE (2011/2175(INI))

*Il Parlamento europeo,*

- visti gli articoli 191 e 192 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea relativi alla salvaguardia, alla tutela e al miglioramento della qualità della salute dell'uomo e dell'ambiente,
- vista la direttiva 2008/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 19 novembre 2008, relativa ai rifiuti e che abroga alcune direttive<sup>1</sup>,
- vista la sua risoluzione del 6 luglio 2010 sul Libro verde della Commissione sulla gestione dei rifiuti organici biodegradabili nell'Unione europea<sup>2</sup>,
- vista la sua risoluzione del 7 settembre 2010 su "entrate eque per gli agricoltori: migliore funzionamento della filiera alimentare in Europa"<sup>3</sup>,
- vista la sua risoluzione del 18 gennaio 2011 sul riconoscimento dell'agricoltura come settore strategico nel contesto della sicurezza alimentare<sup>4</sup>,
- vista la sua risoluzione del 23 giugno 2011 intitolata "La PAC verso il 2020: rispondere alle future sfide dell'alimentazione, delle risorse naturali e del territorio"<sup>5</sup>,
- vista la sua risoluzione del 5 luglio 2011 su un commercio al dettaglio più efficace e più equo<sup>6</sup>,
- visto lo studio preparatorio sui rifiuti alimentari nell'UE 27 della DG Ambiente, Commissione europea, del 2010,
- visto lo studio della FAO sulle perdite e gli sprechi alimentari a livello mondiale, del 2011,
- visto l'articolo 48 del suo regolamento,
- visti la relazione della commissione per l'agricoltura e lo sviluppo rurale e i pareri della commissione per l'ambiente, la sanità pubblica e la sicurezza alimentare e della commissione per il mercato interno e la protezione dei consumatori (A7-0430/2011),

A. considerando che ogni anno in Europa una crescente quantità di cibo sano e commestibile

---

<sup>1</sup> GU L 312 del 22.11.2008, pag. 3.

<sup>2</sup> Testi approvati, P7\_TA(2010)0264

<sup>3</sup> Testi approvati, P7\_TA(2010)0302

<sup>4</sup> Testi approvati, P7\_TA(2011)0006

<sup>5</sup> Testi approvati, P7\_TA(2011)0297

<sup>6</sup> Testi approvati, P7\_TA(2011)0307.

- secondo alcune stime fino al 50% - si perde lungo tutti gli anelli della catena agroalimentare, talora anche fino al consumatore, trasformandosi in rifiuti;

- B. considerando che uno studio pubblicato dalla Commissione stima la produzione annuale di rifiuti alimentari nei 27 Stati membri a circa 89 milioni di tonnellate, ossia 179 kg pro capite, con un'elevata variabilità fra i singoli paesi e i vari settori, senza contare gli sprechi a livello di produzione agricola o le catture di pesce rigettate in mare; considerando che entro il 2020 il totale dei rifiuti alimentari aumenterà fino a circa 126 milioni di tonnellate (ovvero del 40%), a meno che non siano adottate misure o azioni preventive supplementari;
- C. considerando che nell'Unione europea 79 milioni di persone vivono ancora al di sotto della soglia di povertà, vale a dire che oltre il 15% dei cittadini percepisce un reddito inferiore al 60% del reddito medio del paese di residenza; che, di questi, 16 milioni hanno ricevuto aiuti alimentari attraverso enti di beneficenza;
- D. considerando le cifre allarmanti divulgate dalla FAO - secondo cui attualmente 925 milioni di persone nel mondo sono a rischio di denutrizione - il che allontana sempre più il raggiungimento degli obiettivi di sviluppo del millennio, incluso quello di dimezzare la fame e la povertà entro il 2015;
- E. considerando che, in base allo studio della FAO, il previsto aumento da 7 a 9 miliardi della popolazione mondiale richiederà un incremento minimo del 70% della produzione alimentare entro il 2050;
- F. considerando che la produzione cerealicola mondiale è passata da 824 milioni di tonnellate nel 1960 a circa 2,2 miliardi di tonnellate nel 2010, ovvero è aumentata di 27 milioni di tonnellate l'anno; considerando che, se la produzione agricola globale continua a aumentare a questo ritmo, l'incremento della produzione cerealicola entro il 2050 rispetto a quella odierna sarà sufficiente a nutrire la popolazione mondiale; considerando nel contempo che, dal momento che le perdite post-raccolto ammontano al 14% circa della produzione totale e che un altro 15% è perso in fase di distribuzione e sotto forma di rifiuti domestici, si potrebbero coprire i tre quinti dell'aumento totale della produzione alimentare necessario entro il 2050 semplicemente smettendo di sprecare cibo;
- G. considerando che la riduzione dello spreco alimentare costituisce un'importante tappa preliminare della lotta contro la fame nel mondo, della risposta all'aumento della domanda stimato dalla FAO e del miglioramento del livello di nutrizione della popolazione;
- H. considerando che un minore spreco di prodotti commestibili consentirebbe un più efficiente utilizzo dei terreni, una migliore gestione delle risorse idriche, ricadute benefiche su tutto il comparto agricolo a livello mondiale, nonché un forte contributo nella lotta alla denutrizione delle aree in via di sviluppo;
- I. considerando che lo spreco alimentare ha conseguenze non solo etiche, economiche, sociali e nutrizionali ma anche sanitarie e ambientali, dal momento che le enormi quantità di cibo non consumato contribuiscono fortemente al riscaldamento globale e che i rifiuti alimentari producono metano, gas a effetto serra 21 volte più potente del biossido di carbonio;

- J. considerando che nei paesi in via di sviluppo lo spreco alimentare da parte dei consumatori è minimo; che l'eventuale spreco alimentare in tali paesi è dovuto principalmente a limiti finanziari e tecnici lungo l'intera catena di produzione alimentare;
- K. considerando che in Europa e nell'America settentrionale nei decenni passati, quando la produzione alimentare era abbondante, lo spreco alimentare non ha rappresentato una priorità politica, il che ha determinato un generale aumento di tale spreco lungo la catena agroalimentare; considerando che in Europa e nell'America settentrionale lo spreco alimentare si verifica prevalentemente nella fase della vendita al dettaglio e del consumo, diversamente dai paesi in via di sviluppo dove le perdite avvengono soprattutto in fase di produzione, raccolta, trasformazione e trasporto;
- L. considerando che, in base a recenti studi, per produrre un chilogrammo di cibo si immettono nell'aria in media 4,5 chilogrammi di CO<sub>2</sub>; che in Europa circa 89 milioni di tonnellate di cibo sprecato producono 170 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente/anno – ripartite tra industria alimentare (59 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub> eq/anno), consumo domestico (78 milioni di tonnellate CO<sub>2</sub> eq/anno), altro (33 milioni di tonnellate CO<sub>2</sub> eq/anno); considerando 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 e che per produrre un chilogrammo di carne bovina si utilizzano dalle 5 alle 10 tonnellate di acqua;
- M. considerando che alla minaccia per la sicurezza alimentare se ne accompagnano altre speculari per le economie più ricche quali l'obesità, le malattie cardiovascolari e i tumori legati a un'alimentazione basata su un apporto eccessivo di grassi e di proteine, tanto che, numericamente nel mondo, la popolazione ipernutrita è pari a quella sottanutrita e denutrita;
- N. considerando che la crescente riduzione dei fattori di produzione contrasta con le esigenze di un aumento dell'offerta alimentare nell'Unione europea,
- O. considerando che il sostegno dato ai paesi in via di sviluppo per migliorare l'efficienza delle loro catene agroalimentari può giovare non solo direttamente alle economie locali e alla crescita sostenibile di questi territori, ma anche, in maniera indiretta, all'equilibrio globale del commercio di prodotti agricoli e alla redistribuzione delle risorse naturali;
- P. considerando che lo scambio di buone prassi a livello europeo e internazionale nonché l'assistenza ai paesi in via di sviluppo sono di enorme importanza nella lotta contro lo spreco alimentare in tutto il mondo;
- Q. considerando che un numero crescente di Stati membri sta avviando iniziative di sensibilizzazione dell'opinione pubblica sulle cause e conseguenze dello spreco alimentare, sulle modalità per ridurlo e sulla promozione di una cultura scientifica e civile orientata ai principi della sostenibilità e della solidarietà;
- R. considerando che lo spreco alimentare ha luogo lungo l'intera catena agroalimentare dalla fase di produzione agricola alle fasi di stoccaggio, trasformazione, distribuzione, gestione e consumo;
- S. considerando che la responsabilità primaria, per quanto concerne la sicurezza degli

alimenti e la risposta allo spreco alimentare evitabile ove possibile, ricade sui vari attori della catena agroalimentare;

- T. considerando che alcuni Stati membri vietano la vendita di prodotti alimentari a prezzi sottocosto, privando così i dettaglianti dell'opportunità di vendere ai consumatori i prodotti alimentari freschi rimasti invenduti a un prezzo più basso verso la fine della giornata, contribuendo così ad aumentare gli sprechi lungo la catena alimentare;
  - U. considerando che il regolamento relativo all'informazione sugli alimenti, recentemente adottato, prevede chiaramente che gli alimenti con la dicitura "da consumare entro il" andrebbero considerati pericolosi dopo la data di scadenza indicata;
  - V. considerando che il Forum ad alto livello per migliorare il funzionamento della catena di approvvigionamento alimentare e la Tavola rotonda europea per una produzione e un consumo sostenibili si adoperano per migliorare l'efficienza e la sostenibilità lungo tutta la catena agroalimentare;
1. afferma che la sicurezza alimentare è un diritto fondamentale dell'umanità che si concretizza attraverso la disponibilità, l'accessibilità, l'utilizzo e la stabilità nel tempo di un'alimentazione sana, sufficiente, adeguata e nutriente; rileva che la produzione alimentare mondiale è compromessa da una serie di fattori, tra cui le limitate risorse naturali in rapporto al crescente numero della popolazione mondiale e lo scarso accesso al cibo da parte delle fasce più vulnerabili della popolazione;
  2. chiede al Consiglio, alla Commissione, agli Stati membri e agli attori della catena agroalimentare di affrontare con urgenza il problema dello spreco alimentare lungo tutta la catena dell'approvvigionamento e del consumo e di definire orientamenti e sostenere strategie per migliorare l'efficienza della catena agroalimentare comparto per comparto, esortandoli a darvi priorità nell'agenda politica europea; invita la Commissione, in tale contesto, a sensibilizzare l'opinione pubblica in merito ai lavori attualmente in corso in seno al Forum ad alto livello per migliorare il funzionamento della catena di approvvigionamento alimentare e alla Tavola rotonda europea per una produzione e un consumo sostenibili, anche per quanto riguarda le raccomandazioni sui modi di affrontare il problema dello spreco alimentare;
  3. esprime preoccupazione per il fatto che ogni giorno viene scartata una quantità considerevole di cibo pur essendo perfettamente commestibile, e che lo spreco di derrate alimentari comporta problemi etici e ambientali nonché costi sociali ed economici, che rappresentano una sfida per le imprese e i consumatori nell'ambito del mercato interno; invita pertanto la Commissione ad analizzare le cause e le conseguenze che portano a gettare, sprecare e convertire ogni anno in Europa circa il 50% del cibo prodotto e a fare in modo che si compia una stima accurata degli sprechi nonché una valutazione degli impatti economici, ambientali, nutrizionali e sociali; chiede altresì alla Commissione di avviare azioni concrete volte a dimezzare lo spreco alimentare entro il 2025 e al tempo stesso a prevenire la produzione di rifiuti alimentari;
  4. rileva che lo spreco alimentare ha tutta una serie di cause: la sovrapproduzione, l'errata individuazione del target del prodotto (forma o dimensioni inadatte), il deterioramento del prodotto o dell'imballaggio, le norme di commercializzazione (problemi di aspetto o

imballaggio difettoso), oppure l'inadeguatezza della gestione delle scorte e delle strategie di marketing;

5. chiede alla Commissione di valutare l'impatto di una politica coercitiva in materia di sprechi alimentari; auspica l'adozione di una politica coercitiva in materia di trattamento dei rifiuti lungo l'intera catena alimentare, basata sull'applicazione del principio "chi inquina paga";
6. ritiene che, al fine di ridurre il più possibile gli sprechi alimentari, sia necessario coinvolgere tutti gli attori della catena agroalimentare e prendere di mira le varie cause dello spreco comparto per comparto; invita pertanto la Commissione ad effettuare un'analisi dell'intera catena alimentare allo scopo di individuare in quali settori alimentari si verifichi il maggiore spreco di alimenti, e quali soluzioni si possano applicare per impedire tale spreco;
7. chiede che la Commissione collabori con la FAO per definire orientamenti comuni in termini di riduzione mondiale dello spreco di alimenti;
8. fa presente che la questione degli sprechi alimentari dovrebbe essere affrontata dal punto di vista dell'efficienza delle risorse e chiede alla Commissione di lanciare iniziative specifiche che prendano di mira gli sprechi alimentari nel contesto dell'iniziativa "Un'Europa efficiente nell'impiego delle risorse", così da garantire che questo aspetto riceva la massima attenzione possibile e sia oggetto della medesima sensibilizzazione riservata alla questione dell'efficienza energetica, dal momento che ambedue gli aspetti sono altrettanto importanti per l'ambiente e il nostro futuro;
9. invita la Commissione a definire per gli Stati membri obiettivi specifici di prevenzione degli sprechi di alimenti, nel quadro degli obiettivi di prevenzione dei rifiuti che gli Stati membri devono conseguire entro il 2014, come raccomandato dalla direttiva quadro sui rifiuti del 2008;
10. ritiene imperativo ridurre lo spreco di alimenti lungo tutta la catena agroalimentare, dai campi fino alla tavola del consumatore; insiste sulla necessità di adottare una strategia coordinata seguita da azioni concrete e da uno scambio delle migliori prassi a livello europeo e nazionale, al fine di migliorare il coordinamento tra gli Stati membri nell'ottica di evitare gli sprechi alimentari e di migliorare l'efficienza della catena agroalimentare; ritiene che vi si potrebbe pervenire promuovendo relazioni dirette fra i produttori e i consumatori e accorciando la catena dell'approvvigionamento alimentare nonché invitando tutti i soggetti interessati a proseguire sulla strada della condivisione delle responsabilità e incoraggiandoli a potenziare il coordinamento per migliorare ulteriormente la logistica, il trasporto, la gestione delle scorte e gli imballaggi;
11. invita la Commissione, gli Stati membri e i soggetti interessati a scambiarsi le migliori pratiche, combinando le conoscenze provenienti da forum e piattaforme pertinenti, come il Forum europeo del commercio al dettaglio sulla sostenibilità, la Tavola rotonda europea su consumo e produzione alimentare sostenibili, il Forum di alto livello per migliorare il funzionamento della catena di approvvigionamento alimentare, la rete informale di Stati membri denominata "Friends of Sustainable Food", il Forum dei beni di consumo, ecc.;

12. invita la Commissione a sostenere, nell'elaborazione delle politiche di sviluppo, azioni volte a ridurre gli sprechi lungo tutta la catena agroalimentare nei paesi in via di sviluppo, dove risultano critiche e inadeguate le tecniche di produzione, la gestione del post-raccolto, le infrastrutture e i processi di trasformazione e imballaggio; suggerisce di incoraggiare la modernizzazione di tali attrezzature e infrastrutture agricole per ridurre le perdite post-raccolto e prolungare la durata della conservazione degli alimenti; è inoltre dell'avviso che il miglioramento dell'efficienza della catena agroalimentare possa contribuire anche al raggiungimento dell'autosufficienza alimentare di questi paesi;
13. sollecita un migliore orientamento delle misure di sostegno a livello dell'UE per quanto concerne la distribuzione di prodotti alimentari ai cittadini meno favoriti dell'Unione, l'aiuto dell'UE a favore dell'offerta di latte e di prodotti lattiero-caseari agli allievi delle scuole e il programma volto a promuovere il consumo di frutta nelle scuole, al fine di evitare gli sprechi alimentari;
14. prende atto del fatto che esiste confusione in merito alla definizione delle espressioni "spreco alimentare" e "rifiuto alimentare"; considera che, nell'accezione comune, per "spreco alimentare" si intende l'insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni economiche o estetiche o per prossimità della scadenza di consumo, ma ancora perfettamente commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati ad essere eliminati e smaltiti producendo esternalità negative dal punto di vista ambientale, costi economici e mancati guadagni per le imprese;
15. prende atto del fatto che in Europa non esiste una definizione armonizzata di spreco alimentare; invita pertanto la Commissione a presentare una proposta legislativa che definisca la tipologia di "spreco alimentare" e, in tale contesto, a elaborare una definizione distinta per i residui alimentari per biocarburanti o rifiuti organici, che sono distinti dai rifiuti alimentari ordinari giacché sono riutilizzati a fini energetici;
16. è convinto che tutti gli Stati membri dovrebbero consentire ai dettaglianti di abbassare considerevolmente il prezzo dei prodotti alimentari freschi, fino al di sotto del costo di produzione quando sono prossimi alla scadenza, allo scopo di ridurre la quantità di prodotti rimasti invenduti e scartati e offrire ai consumatori con un reddito disponibile più basso la possibilità di acquistare alimenti di alta qualità a prezzi più abbordabili;
17. desidera sottolineare che l'agricoltura per le sue caratteristiche è efficiente dal punto di vista delle risorse e può svolgere un ruolo fondamentale e all'avanguardia nella lotta contro lo spreco alimentare; esorta pertanto la Commissione ad inserire nelle prossime proposte legislative in materia di agricoltura, commercio e distribuzione dei prodotti alimentari misure ambiziose che vadano in tal senso; auspica un'azione congiunta in materia di investimenti nell'ambito della ricerca, della scienza, della tecnologia, dell'istruzione, della divulgazione e dell'innovazione in agricoltura allo scopo di ridurre lo spreco alimentare e di educare e stimolare i consumatori ad adottare comportamenti più responsabili e consapevoli atti a prevenire gli sprechi di cibo;
18. ritiene che i requisiti di qualità concernenti l'aspetto, imposti sia dalla legislazione europea o nazionale che da norme aziendali interne, che stabiliscono le dimensioni e la forma in particolare degli ortofrutticoli freschi, siano alla base di molti inutili scarti, il che aumenta

la quantità di cibo sprecato; chiede alle parti interessate di conoscere e spiegare il valore nutritivo dei prodotti agricoli che presentano forme o calibri imperfetti onde ridurre i prodotti di scarto;

19. invita la Commissione a elaborare orientamenti sull'applicazione dell'articolo 5 della direttiva quadro sui rifiuti (2008/98/CE), che definisce i sottoprodotti, poiché la mancanza di chiarezza giuridica nella legislazione dell'UE in merito alla distinzione tra ciò che è rifiuto e ciò che non lo è potrebbe ostacolare l'uso efficiente dei sottoprodotti;
20. invita la Commissione, gli Stati membri, le industrie di trasformazione e i dettaglianti a elaborare orientamenti per combattere lo spreco alimentare evitabile e per ottenere una maggiore efficienza delle risorse nel loro comparto della catena agroalimentare, adoperandosi costantemente per migliorare la trasformazione, l'imballaggio e il trasporto in modo da ridurre gli sprechi alimentari inutili;
21. invita la Commissione e gli Stati membri a incoraggiare gli scambi delle migliori pratiche e a promuovere campagne di sensibilizzazione dell'opinione pubblica sul valore delle derrate alimentari e dei prodotti agricoli, sulle cause e sulle conseguenze degli sprechi alimentari e sulla maniera per ridurli, promuovendo nel contempo una cultura scientifica e civica improntata ai principi della sostenibilità e della solidarietà; invita gli Stati membri a incoraggiare l'introduzione di corsi di educazione alimentare, in tutti i livelli dell'istruzione, incluso l'insegnamento superiore, spiegando ad esempio in che modo conservare, cucinare e scartare gli alimenti, incoraggiando nel contempo comportamenti migliori; sottolinea l'importante ruolo che rivestono le autorità locali e le imprese municipali, parallelamente a quello dei dettaglianti e dei mezzi d'informazione, nel fornire informazioni e assistenza ai cittadini in materia di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari;
22. plaude alle iniziative già messe a punto in diversi Stati membri dirette a recuperare, a livello locale, i prodotti rimasti invenduti e scartati lungo l'intera catena agroalimentare per ridistribuirli alle categorie di cittadini al di sotto del reddito minimo e che non hanno potere di acquisto; rileva l'importanza dello scambio delle migliori prassi in proposito tra gli Stati membri, come pure delle iniziative svolte a livello locale; sottolinea in tal senso il prezioso contributo apportato, da un lato, dai volontari nello smistamento e nella distribuzione dei prodotti e, dall'altro, dalle ditte professionali che sviluppano sistemi e azioni antispreco;
23. invita i dettaglianti a impegnarsi nei programmi di redistribuzione alimentare a favore dei cittadini senza potere d'acquisto e ad adottare misure che consentano di scontare i prezzi dei prodotti prossimi alla scadenza;
24. si compiace dell'opera svolta dalle società e dalle associazioni professionali – del settore pubblico, privato, accademico e associativo – che definiscono e attuano, a livello europeo, programmi d'azione coordinati volti a combattere lo spreco alimentare;
25. ritiene che l'investimento in metodi volti a ridurre lo spreco alimentare potrebbe comportare una riduzione delle perdite subite dalle imprese agroalimentari e dunque una riduzione dei prezzi delle derrate alimentari, il che consentirebbe di migliorare l'accesso al cibo da parte delle categorie della popolazione più sfavorite; invita la Commissione a

definire strumenti e azioni finalizzati a stimolare maggiormente la partecipazione di aziende agroalimentari, mercati all'ingrosso, negozi, catene di distribuzione, ditte di catering pubbliche e private, ristoranti, pubbliche amministrazioni e ONG alle pratiche contro gli sprechi; incoraggia a tal fine l'uso di internet e delle nuove tecnologie; osserva, a tale proposito, l'importanza di istituire una "comunità della conoscenza e dell'innovazione" (CCI) per l'alimentazione, incentrata fra l'altro sulla prevenzione dello spreco alimentare; invita la Commissione a chiedere all'industria alimentare e alle parti interessate di assumere la loro parte di responsabilità del problema dello spreco alimentare, in particolare fornendo confezioni di varie misure, di valutare i vantaggi dell'offerta di prodotti alimentari sfusi e di tenere maggiormente conto dei nuclei familiari composti da una sola persona al fine di ridurre lo spreco di alimenti e dunque l'impronta di carbonio dei consumatori;

26. chiede che gli Stati membri introducano incentivi economici atti a limitare lo spreco di alimenti;
27. sottolinea che le emissioni di gas a effetto serra legate alla produzione, all'imballaggio e al trasporto di alimenti che vengono gettati via sono emissioni aggiuntive non necessarie; osserva che migliorare l'efficienza della catena agroalimentare, al fine di prevenire i rifiuti alimentari e di eliminare i rifiuti alimentari commestibili, costituisce un passo fondamentale per mitigare i cambiamenti climatici;
28. invita la Commissione a valutare eventuali modifiche alle regole che disciplinano gli appalti pubblici per i servizi di ristorazione e di ospitalità alberghiera in modo da privilegiare in sede di aggiudicazione, a parità di altre condizioni, quelle imprese che garantiscono la redistribuzione gratuita presso le categorie di cittadini senza potere di acquisto dei prodotti non somministrati (inventuti) e che promuovono azioni concrete per la riduzione a monte degli sprechi, ad esempio accordando la preferenza ai prodotti agricoli e alimentari prodotti il più vicino possibile al luogo di consumo;
29. invita la Commissione, allo scopo di dare l'esempio, ad affrontare il problema dello spreco alimentare all'interno delle istituzioni dell'Unione e ad adottare con urgenza le misure necessarie per ridurre l'enorme quantità di derrate alimentari gettate ogni giorno nelle mense delle varie istituzioni europee;
30. invita la Commissione a valutare e a incoraggiare le misure atte a ridurre gli sprechi alimentari a monte, come ad esempio l'etichettatura con doppia scadenza (commerciale e di consumo) e le vendite scontate di prodotti in scadenza o danneggiati; rileva che caratteristiche ottimali e un uso efficiente dell'imballaggio alimentare possono rivestire un ruolo importante nella prevenzione degli sprechi alimentari riducendo l'impatto ambientale complessivo del prodotto, anche attraverso l'eco-design industriale, che include misure quali imballaggi di dimensione variabile così da aiutare i consumatori ad acquistare la giusta quantità e scoraggiare il consumo eccessivo di risorse, fornendo consigli sulle modalità di conservazione e di utilizzo dei prodotti e progettando gli imballaggi in maniera tale da aumentare la longevità dei prodotti e mantenere la loro freschezza, garantendo sempre l'utilizzo di materiali idonei per l'imballaggio e la conservazione degli alimenti che non siano nocivi per la salute e la durata di conservazione degli stessi;

31. invita la Commissione a emettere, in collaborazione con gli Stati membri, raccomandazioni sulle temperature di refrigerazione, sulla base del fatto dimostrato che temperature non ottimali e non idonee fanno deperire gli alimenti e provocano inutili sprechi; sottolinea che livelli armonizzati di temperatura lungo l'intera filiera di approvvigionamento migliorano la conservazione degli alimenti e riducono lo spreco alimentare allorché i prodotti sono trasportati e commercializzati oltrefrontiera;
32. ricorda i risultati dell'inchiesta condotta dalla Commissione (Consumer Empowerment in the EU - SEC(2011) 0469), secondo cui il 18% dei cittadini europei interrogati non comprende la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro"; chiede pertanto alla Commissione e agli Stati membri di spiegare il significato delle diciture sulle etichette degli alimenti ("da consumarsi preferibilmente entro il", "data di scadenza" e "da consumare entro"), sia per ridurre l'incertezza del consumatore riguardo alla commestibilità degli alimenti che per fornire al pubblico informazioni esatte, segnatamente per quanto riguarda la data di conservazione minima "da consumarsi preferibilmente entro il" che si riferisce alla qualità, mentre la dicitura "da consumare entro" si riferisce alla sicurezza del prodotto, per aiutare i consumatori ad operare scelte oculate; esorta la Commissione a pubblicare un manuale di facile consultazione sull'utilizzo dei prodotti prossimi alla data di scadenza, garantendo in tal modo la sicurezza dei doni alimentari e dell'alimentazione animale, basandosi sulle migliori pratiche degli operatori nella filiera alimentare al fine, ad esempio, di soddisfare meglio e più velocemente la domanda e l'offerta;
33. invita gli Stati membri a incoraggiare e sostenere le iniziative dirette ad incentivare la produzione sostenibile su piccola e media scala legata ai mercati e ai consumi locali e regionali; riconosce che i mercati locali sono sostenibili sotto il profilo ambientale e contribuiscono alla stabilità del settore primario; chiede che la futura politica agricola comune assicuri i finanziamenti pertinenti destinati a promuovere la stabilità del settore primario, ad esempio tramite vendite dirette, mercati locali e tutte le forme di promozione della filiera corta e a chilometro zero;
34. invita gli Stati membri a garantire che i piccoli produttori locali e le associazioni di produttori locali possano partecipare alle procedure di appalti pubblici per la realizzazione di programmi specifici volti a promuovere, in particolare, il consumo di frutta e di prodotti lattiero-caseari nelle scuole;
35. esorta il Consiglio e la Commissione a proclamare il 2013 "Anno europeo contro gli sprechi alimentari", quale importante strumento di informazione e promozione per sensibilizzare i cittadini europei e richiamare l'attenzione dei governi nazionali su questo importante tema nell'ottica di stanziare fondi adeguati alle sfide da affrontare nel prossimo futuro;
36. incarica il suo Presidente di trasmettere la presente risoluzione al Consiglio e alla Commissione.

## MOTIVAZIONE

Lo spreco alimentare ha assunto una dimensione tale da essere considerato un problema su scala mondiale che si riflette lungo tutti gli anelli della catena agroalimentare, dal campo alla tavola dei consumatori.

Secondo alcuni dati elaborati dal 1974 ad oggi, si stima che lo spreco di cibo nel mondo sia aumentato del 50%.

Gli sprechi avvengono nei terreni agricoli, nelle industrie di trasformazione, nelle imprese di distribuzione e nelle case dei consumatori; si spreca nei paesi industrializzati e nei paesi in via di sviluppo. Uno sperpero di cibo che genera una filiera parallela a quella produttiva e che dà luogo a una lunga serie di esternalità negative.

La questione dello spreco alimentare si contrappone al fondamentale problema dell'approvvigionamento alimentare, seriamente compromesso da una serie di fattori, tra cui le limitate risorse naturali in rapporto al numero crescente della popolazione mondiale e lo scarso accesso al cibo da parte delle categorie più povere della popolazione.

Da qui una serie di analisi e riflessioni sull'utilizzo che facciamo del cibo a nostra disposizione.

Un recente studio commissionato dalla FAO mette in luce dati piuttosto allarmanti, in particolar modo per quel che riguarda il mondo industrializzato: europei e nordamericani sprecano a testa all'incirca tra i 95 e i 115 kg di cibo all'anno, contro i 6/11 kg dell'Africa subsahariana.

Le cause degli sprechi non sono sempre le stesse: cambiano a seconda dei diversi livelli della catena agroalimentare, del tipo di prodotto e anche dal luogo in cui avviene lo spreco. Suddividendo la catena in cinque settori (produzione agricola, gestione e stoccaggio, trattamento, distribuzione e consumo), si nota come diversi comportamenti in ognuno di essi portino allo scarto di cibo perfettamente commestibile: dalle perdite nella raccolta e nello stoccaggio, al trasporto in condizioni poco sicure, agli errori nell'imballaggio, fino alle cattive abitudini dei consumatori finali nell'acquisto e nell'utilizzo dei prodotti alimentari.

Per quanto riguarda i paesi industrializzati, la maggior parte dello spreco si concentra nelle ultime fasi, ossia quelle della distribuzione e del consumo, e questo a causa soprattutto della sovrabbondanza di cibo prodotto, mentre nei paesi in via di sviluppo si concentra nelle prime fasi, a causa della mancanza di tecniche agricole avanzate, sistemi ed infrastrutture di trasporto efficienti (ad esempio la catena del freddo) e possibilità di stoccaggio sicure.

Questi dati mettono in luce come la quantità di cibo prodotto oggi possa essere in realtà ancora riutilizzato per scopi alimentari invece che essere smaltito come un qualsiasi altro rifiuto, con notevoli impatti dal punto di vista ambientale ed economico e con risvolti etici.

Infatti, la produzione del cibo in surplus che non consumiamo comporta un costo in termini ambientali elevato, dall'utilizzo di energia e di risorse naturali (acqua in primis), nonché di

emissioni di gas nell'atmosfera; si stima infatti che le circa 89 milioni di tonnellate di cibo gettato in Europa producano 170 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente all'anno. Oltre al danno ambientale che si causa producendo cibo che non viene poi utilizzato, si devono poi tenere in conto i costi per il trattamento e lo smaltimento degli ormai rifiuti e i mancati guadagni delle imprese produttrici.

La lotta allo spreco alimentare deve diventare una priorità all'interno dell'agenda politica europea; alla Commissione, al Consiglio e agli Stati membri si chiedono strategie e misure concrete finalizzate a dimezzare lo spreco alimentare lungo tutta la catena di approvvigionamento entro il 2025, a migliorare l'efficienza della filiera nonché a sensibilizzare l'opinione pubblica su un tema ancora per molti aspetti ignorato.

È necessario che i cittadini siano informati non solo sulle cause e conseguenze dello spreco ma anche sulle modalità per ridurlo; occorre promuovere una cultura scientifica e civile orientata ai principi della sostenibilità e solidarietà al fine di incoraggiare i comportamenti più virtuosi.

L'esperienza dimostra che iniziative spontanee di associazioni, sia di volontariato sia di professionisti, volte a pubblicizzare e concretizzare una cultura anti-spreco, hanno avuto ampio successo nei territori dove sono state svolte.

In tale contesto si inserisce la richiesta di proclamare il 2013 "Anno europeo contro gli sprechi alimentari" quale importante strumento di informazione e di sensibilizzazione su questo importante tema.

22.11.2011

## **PARERE DELLA COMMISSIONE PER L'AMBIENTE, LA SANITÀ PUBBLICA E LA SICUREZZA ALIMENTARE**

destinato alla commissione per l'agricoltura e lo sviluppo rurale

sul modo in cui evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE  
(2011/2175(INI))

Relatore per parere: Anna Rosbach

### **SUGGERIMENTI**

La commissione per l'ambiente, la sanità pubblica e la sicurezza alimentare invita la commissione per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, competente per il merito, a includere nella proposta di risoluzione che approverà i seguenti suggerimenti:

- A. considerando che in Europa le perdite alimentari durante la fase di produzione, post-raccolta e trasformazione e lo spreco alimentare durante la fase della vendita al dettaglio e del consumo ammontano a 179 kg/anno pro capite<sup>1</sup>;
- B. considerando che il 60% dei rifiuti alimentari domestici europei potrebbe essere evitato e che il 20% degli alimenti viene gettato a causa della confusione sulle date che figurano sull'etichetta dei prodotti<sup>2</sup>;
- C. considerando che nei decenni passati lo spreco alimentare non era una priorità strategica in Europa e America settentrionale, quando la produzione alimentare era abbondante, il che ha determinato un generale aumento di tale spreco lungo tutta la filiera agroalimentare; considerando che in Europa e America settentrionale lo spreco alimentare si verifica prevalentemente nella fase della vendita al dettaglio e del consumo, diversamente dai paesi in via di sviluppo dove le fasi di produzione, raccolta, trasformazione e trasporto presentano il maggior numero di problemi a causa delle perdite;

---

<sup>1</sup> Studio preparatorio sugli sprechi alimentari nell'UE 27, Commissione europea, Parigi 2010, pag. 11.

<sup>2</sup> "Environment for Europeans", rivista pubblicata dalla Direzione generale per l'ambiente della Commissione europea, Lussemburgo 2011, pag. 8.

- D. considerando che è necessario un cambiamento radicale per modificare in modo positivo il comportamento dei consumatori rispetto a una riduzione degli sprechi alimentari, ma è già possibile realizzare miglioramenti nella catena alimentare dell'Unione europea per quanto riguarda la gestione delle fasi di stoccaggio, trasporto e distribuzione;
- E. considerando che gli sprechi alimentari non soltanto generano costi economici ma non possono nemmeno essere giustificati da un punto di vista etico e ambientale;
- F. considerando che la produzione alimentare è collegata a un alto livello di emissioni di CO<sub>2</sub> e di utilizzo delle risorse (compresi i terreni e le acque);
- G. considerando inoltre che nella sola Europa si stima che ogni anno ci siano perdite post-raccolto pari a 4 miliardi di euro;
1. è convinto che la prevenzione delle perdite alimentari debba essere la priorità principale, dal momento che gli alimenti costituiscono una risorsa preziosa e scarsa e milioni di persone soffrono la fame;
  2. chiede di adottare misure intese a ridurre lo spreco di prodotti alimentari nell'industria alimentare, nel commercio, nella ristorazione, nelle strutture sanitarie, nelle scuole e in altre strutture, dal momento che molti tipi di rifiuti organici biodegradabili sono prodotti dal consumo pubblico di alimenti;
  3. osserva che non esiste una definizione armonizzata del concetto di rifiuti alimentari, il che dà luogo a gravi discrepanze nella raccolta di dati statistici e ostacola l'adozione di misure efficaci a livello UE e nazionale;
  4. ritiene che occorra riconsiderare e adattare la politica dell'Unione europea in materia di rifiuti organici sia dal punto di vista etico che da quello ambientale;
  5. riconosce che la riduzione dei rifiuti alimentari produce notevoli benefici ambientali, non soltanto in termini di prevenzione degli effetti negativi dello smaltimento dei rifiuti, ma anche in termini di risparmio di energia, emissioni, acqua e utilizzo dei terreni nel processo di produzione e di prevenzione degli effetti negativi legati a metodi di produzione agricola potenzialmente non sostenibili, quali l'inquinamento delle acque e la perdita di biodiversità;
  6. ritiene che molti sprechi alimentari si possano evitare se la filiera è corta, con un'efficiente produzione e distribuzione locale, contribuendo in tal modo a ridurre gli sprechi di alimenti;
  7. è preoccupato per il fatto che i costi ambientali della produzione non si riflettono adeguatamente sui prezzi al consumo;
  8. invita la Commissione a proporre obiettivi chiari di riduzione dei rifiuti alimentari nel contesto della direttiva quadro sui rifiuti e a prestare particolare attenzione ai rifiuti alimentari nel valutare i programmi, gli obiettivi e gli indicatori degli Stati membri in materia di prevenzione dei rifiuti, in conformità con la direttiva quadro sui rifiuti; chiede che gli effetti della produzione di rifiuti alimentari siano esaminati nella valutazione

d'impatto di tutte le proposte legislative relative agli alimenti;

9. invita gli Stati membri a prestare particolare attenzione ai rifiuti alimentari nei loro programmi di prevenzione dei rifiuti e ad adottare misure legislative volte a evitare rifiuti alimentari lungo tutta la catena di produzione, anche a livello di commercio al dettaglio e all'ingrosso; questo dovrebbe includere la definizione di obiettivi di prevenzione, separazione e redistribuzione dei rifiuti;
10. chiede la rigorosa applicazione della gerarchia dei rifiuti stabilita nella direttiva quadro sui rifiuti;
  - prevenzione innanzitutto, riducendo in tal modo la produzione di gas a effetto serra (GES) e l'utilizzo di acqua;
  - riutilizzo e riciclaggio (ad es. compostaggio) in alternativa,
  - utilizzo per la produzione di biogas come fase successiva nella gerarchia e
  - in ultima istanza incenerimento o interrimento;
11. sottolinea la necessità di aumentare il numero di impianti di bioriciclaggio e la raccolta domestica dei rifiuti alimentari inevitabili, come i componenti indesiderati dei prodotti alimentari; sostiene azioni come il compostaggio domestico e il bioriciclaggio in agricoltura;
12. ritiene che ai fini della protezione della salute umana il principio di precauzione debba svolgere un ruolo di primo piano nel trattamento e nell'uso dei rifiuti organici biodegradabili, data la possibilità che il materiale trattato rientri indirettamente nella catena alimentare/di trasformazione alimentare e venga utilizzato negli alimenti e mangimi d'importazione;
13. è del parere che l'imballaggio debba essere ottimizzato e ridotto: occorre promuovere la ricerca e l'innovazione nell'ambito dell'imballaggio intelligente, al fine di studiare buone soluzioni per la scadenza effettiva dei singoli prodotti;
14. è profondamente convinto che si debba incentivare tra i consumatori lo sviluppo di una coscienza ecologica nel rispetto e nella preservazione delle risorse ambientali per far capire come ogni azione di consumo abbia un impatto sull'ambiente in cui viviamo;
15. sottolinea che le emissioni di gas a effetto serra legate alla produzione, all'imballaggio e al trasporto di alimenti che vengono gettati sono emissioni aggiuntive non necessarie; osserva che migliorare l'efficienza della catena agroalimentare, al fine di prevenire i rifiuti alimentari e di eliminare i rifiuti alimentari commestibili, costituisce un'azione fondamentale per mitigare i cambiamenti climatici;
16. ritiene che occorra incoraggiare nei supermercati le vendite di prodotti sciolti e in porzioni personalizzate per ridurre l'acquisto di alimenti in eccesso da parte dei consumatori;
17. chiede di verificare se i regolamenti emanati in precedenza producano norme non necessarie che obbligano i supermercati e i negozi alimentari a gettare alimenti

perfettamente commestibili;

18. riconosce che uno dei principali motivi alla base degli scarti alimentari è la confusione dei consumatori, la mancanza di comprensione e l'errata interpretazione in merito alle date di scadenza degli alimenti; ricorda che la normativa concernente l'informazione dei consumatori sugli alimenti impone di riportare le date di scadenza o la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro il", nonché istruzioni sulle condizioni speciali di conservazione e utilizzo dell'imballaggio; invita gli Stati membri e l'industria alimentare ad attuare campagne di informazione onde consentire ai consumatori di capire l'etichettatura e di interpretare correttamente la data minima di conservazione, evitando che i consumatori siano indotti in errore; è tuttavia consapevole che, per motivi di sicurezza legale, i produttori di alimenti sono particolarmente prudenti nello stabilire la data di conservazione minima;
19. osserva, a tale proposito, l'importanza di istituire una comunità della conoscenza e dell'innovazione (CCI) per l'alimentazione, incentrata in particolare sulla prevenzione dello spreco alimentare;
20. è consapevole del fatto che in Europa, dove lo spreco alimentare avviene principalmente nella fase della vendita al dettaglio e del consumo, l'orientamento principale dell'impegno di riduzione dello spreco alimentare deve perseguire lo scambio di migliori prassi, di migliori procedure per il trattamento degli alimenti e un cambiamento di comportamento da parte delle imprese e dei singoli lungo tutta la filiera alimentare, dall'inizio alla fine, per diminuire in modo sensibile lo spreco alimentare, mentre solo un'azione coordinata tra le autorità di regolamentazione UE e nazionali, l'industria e le organizzazioni dei consumatori può produrre risultati tangibili; sollecita pertanto la Commissione e gli Stati membri a sostenere le misure di sensibilizzazione e le campagne che si prefiggono tali obiettivi e, in particolare, a promuovere la consapevolezza del legame esistente tra consumo e produzione, costi, sprechi, salute e ambiente, ma anche a educare i giovani, cominciando dall'infanzia, al corretto comportamento con cibo, scarti e avanzi;
21. esorta pertanto la Commissione e gli Stati membri ad inserire nel pacchetto legislativo sulla riforma della politica agricola comune misure concernenti la prevenzione dello spreco alimentare nelle fasi di produzione, raccolta, trasformazione e trasporto, e a proporre azioni concrete volte a sensibilizzare ulteriormente il pubblico e ad accrescere la responsabilità del consumatore nelle fasi della compravendita al dettaglio e del consumo;
22. invita la Commissione ad effettuare un'analisi dell'intera catena di approvvigionamento alimentare allo scopo di individuare i settori alimentari in cui si verifichi il maggior spreco e le soluzioni applicabili per impedire tale spreco;
23. invita la Commissione a verificare la quantità dello spreco totale di alimenti che si produce già al momento del raccolto; ritiene che, se si tratta di una quantità significativa, la Commissione dovrebbe proporre approcci e misure per permettere più facilmente agli agricoltori di evitare tale spreco;
24. ritiene che "requisiti di qualità" concernenti l'aspetto imposti dalla legislazione UE o nazionale o da norme aziendali interne che stabiliscono la dimensione e la forma in particolare degli ortofrutticoli freschi, siano alla base di molti inutili scarti, che aumentano

le quantità di cibo sprecato;

25. incoraggia istituzioni pubbliche, il settore ricettivo, scuole, ospedali e banche alimentari a raccogliere e ridistribuire ai bisognosi derrate alimentari inutilizzate ancora commestibili, come misura aggiuntiva e non sostitutiva rispetto agli attuali sistemi di tutela sociale;
26. è convinto che i nuovi sviluppi tecnologici, come i frigoriferi intelligenti e gli imballaggi che impiegano le nanotecnologie, possano svolgere un ruolo significativo nella riduzione dello spreco alimentare; esorta la Commissione a prestare un'attenzione particolare alla riduzione dello spreco alimentare nei suoi programmi di ricerca;
27. invita i dettaglianti ad assumersi le proprie responsabilità e a ridurre drasticamente gli sprechi alimentari, ad esempio semplificando i requisiti per le norme di commercializzazione; invita la Commissione a raccogliere e pubblicare le strategie in materia di migliori prassi al fine di evitare sprechi alimentari nel settore del commercio al dettaglio dell'UE, nonché soluzioni pratiche per trattare o distribuire i prodotti alimentari che non possono essere venduti attraverso i consueti canali;
28. nota che la questione dello spreco di alimenti dovrebbe essere affrontata nell'ambito dell'efficienza delle risorse ed invita la Commissione a presentare iniziative specifiche concernenti lo spreco di alimenti nel quadro dell'iniziativa faro "Un'Europa efficiente sotto il profilo delle risorse";
29. ritiene, in tale contesto, che in generale le conoscenze dei cittadini dell'Unione europea in materia di cibi e alimentazione dovrebbero essere migliorate;
30. rimanda alla sua risoluzione del 6 luglio 2010 sul Libro verde della Commissione in materia di gestione dei rifiuti organici biodegradabili nell'Unione europea<sup>1</sup>, in particolare ai paragrafi da 1 a 4, in cui il Parlamento europeo sollecita la Commissione a presentare una specifica proposta legislativa per il trattamento dei rifiuti organici biodegradabili, essendo lo spreco alimentare soltanto una parte del problema;
31. nota che i rifiuti alimentari veri e propri possono fornire una fonte significativa e sostenibile di biomassa e possono essere utilizzati per sostituire la bioenergia prodotta da importazioni di legname non sostenibili;
32. ritiene che il riciclaggio di rifiuti organici biodegradabili mediante il compostaggio o l'uso in impianti di biogas sia di gran lunga preferibile all'incenerimento, che deve essere evitato e è accettabile soltanto dopo aver seguito una precisa procedura e dopo che i rifiuti siano stati utilizzati al massimo;
33. sottolinea che il potenziale dei rifiuti alimentari a fini di recupero energetico non dovrebbe pregiudicare o rimandare le azioni intese ad affrontare il problema dei rifiuti alimentari in quanto tale;
34. invita la Commissione a garantire che la questione dell'efficienza alimentare riceva la stessa attenzione e sensibilizzazione rivolte alla questione dell'efficienza energetica, dal

---

<sup>1</sup> Testi approvati, P7\_TA(2010)0264.

momento che esse rivestono uguale importanza per l'ambiente e per il nostro futuro;

35. chiede alla Commissione di definire requisiti in materia di trasmissione di relazioni per gli Stati membri sullo spreco di alimenti nonché una standardizzazione delle metodologie per il calcolo delle quantità di sprechi di alimenti a livello di Stati membri ai fini della comparabilità;
36. invita la Commissione a definire obiettivi specifici di prevenzione degli sprechi di alimenti per gli Stati membri, nel quadro degli obiettivi di prevenzione che gli Stati membri dovranno raggiungere entro il 2014, come raccomandato dalla direttiva quadro sui rifiuti del 2008.
37. sottolinea la necessità di introdurre sistemi di raccolta differenziata dei rifiuti organici biodegradabili, di modo che tali rifiuti possano essere riciclati e reimpiegati utilmente per quanto possibile, e invita la Commissione a valutare l'eventuale raccomandazione agli Stati membri di istituire una raccolta separata dei rifiuti alimentari, per i nuclei familiari e/o per il settore dei servizi alimentari; va altresì valutata la possibilità di sussidi per lo sviluppo di un'infrastruttura separata di raccolta e trattamento.

## ESITO DELLA VOTAZIONE FINALE IN COMMISSIONE

<b>Approvazione</b>	22.11.2011						
<b>Esito della votazione finale</b>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 10%;">+:</td> <td style="text-align: right;">38</td> </tr> <tr> <td>-:</td> <td style="text-align: right;">0</td> </tr> <tr> <td>0:</td> <td style="text-align: right;">15</td> </tr> </table>	+:	38	-:	0	0:	15
+:	38						
-:	0						
0:	15						
<b>Membri titolari presenti al momento della votazione finale</b>	János Áder, Elena Oana Antonescu, Pilar Ayuso, Paolo Bartolozzi, Martin Callanan, Chris Davies, Esther de Lange, Anne Delvaux, Edite Estrela, Jill Evans, Karl-Heinz Florenz, Elisabetta Gardini, Gerben-Jan Gerbrandy, Julie Girling, Françoise Grossetête, Cristina Gutiérrez-Cortines, Satu Hassi, Jolanta Emilia Hibner, Dan Jørgensen, Karin Kadenbach, Holger Kraahmer, Jo Leinen, Corinne Lepage, Peter Liese, Kartika Tamara Liotard, Linda McAvan, Radvilė Morkūnaitė-Mikulėnienė, Miroslav Ouzký, Antonia Parvanova, Mario Pirillo, Pavel Poc, Vittorio Prodi, Frédérique Ries, Anna Rosbach, Oreste Rossi, Dagmar Roth-Behrendt, Carl Schlyter, Richard Seeber, Theodoros Skylakakis, Bogusław Sonik, Salvatore Tatarella, Anja Weisgerber, Åsa Westlund, Glenis Willmott, Marina Yannakoudakis						
<b>Supplenti presenti al momento della votazione finale</b>	Miroslav Mikolášik, Alojz Peterle, Birgit Schnieber-Jastram, Renate Sommer, Bart Staes, Csaba Sándor Tabajdi, Michail Tremopoulos, Andrea Zanon						

18.10.2011

## **PARERE DELLA COMMISSIONE PER IL MERCATO INTERNO E LA PROTEZIONE DEI CONSUMATORI**

destinato alla commissione per l'agricoltura e lo sviluppo rurale

sul tema "Evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE"  
(2011/2175(INI))

Relatore: Anna Maria Corazza Bildt

### **SUGGERIMENTI**

La commissione per il mercato interno e la protezione dei consumatori invita la commissione per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, competente per il merito, a includere nella proposta di risoluzione che approverà i seguenti suggerimenti:

1. sottolinea che lo spreco di alimenti crea sia problemi ambientali ed etici sia costi economici e sociali che rappresentano una sfida per le imprese e i consumatori sul mercato interno;
2. sottolinea che occorre la volontà politica per trovare soluzioni allo spreco di alimenti; sollecita la Commissione a dare priorità, nell'agenda politica europea, a tutti gli elementi riguardanti lo spreco di alimenti; chiede alla Commissione, di concerto con gli Stati membri, di definire obiettivi per la riduzione dello spreco di alimenti e invita gli Stati membri e tutte le parti interessate ad adottare misure concrete per adempiere a tali impegni;
3. chiede che la Commissione collabori con la FAO per definire orientamenti comuni in termini di riduzione mondiale dello spreco di alimenti;
4. ricorda i risultati dell'inchiesta condotta dalla Commissione (Consumer Empowerment in the EU - SEC(2011) 0469) secondo cui il 18% dei cittadini europei interrogati non comprende la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro"; chiede pertanto alla Commissione e agli Stati membri di spiegare il significato delle diciture sulle etichette

degli alimenti ("da consumarsi preferibilmente entro il", "data di scadenza" e "da consumare entro"), sia per ridurre l'incertezza del consumatore riguardo alla commestibilità degli alimenti che per fornire al pubblico informazioni esatte, segnatamente per quanto riguarda la data di conservazione minima "da consumarsi preferibilmente entro il" fa riferimento alla qualità, mentre l'espressione "da consumare entro" si riferisce alla sicurezza del prodotto, per aiutare i consumatori ad operare scelte oculate;

5. ricorda che il regolamento relativo all'informazione sugli alimenti recentemente adottato prevede chiaramente che gli alimenti classificati "da consumare entro il" vanno considerati pericolosi successivamente alla scadenza della data indicata;
6. chiede alla Commissione, agli Stati membri e alle parti interessate di incoraggiare le misure di informazione e di educazione, iniziando con i bambini in età scolare, miranti a prevenire lo spreco di alimenti, a sviluppare nei singoli consumatori una maggiore consapevolezza e capacità di scelte responsabili e a sensibilizzarli quanto al valore del cibo e alla capacità di giudicare la commestibilità del cibo in base alla facoltà visiva, olfattiva, tattile e gustativa; appoggia altresì l'attuazione di misure pratiche nelle mense scolastiche, di amministrazioni pubbliche e di imprese sia pubbliche che private e di istituzioni europee volte a prevenire lo spreco di alimenti;
7. invita la Commissione a prendere in considerazione un'eventuale modifica delle norme relative all'aggiudicazione degli appalti pubblici, in particolare quelle nel settore dei servizi di ristorazione, al fine di tenere meglio conto del problema dello spreco di alimenti;
8. invita tutti i soggetti interessati a proseguire sulla strada della condivisione delle responsabilità; li incoraggia a potenziare il coordinamento lungo la filiera di approvvigionamento alimentare per migliorare ulteriormente la logistica, il trasporto, la gestione delle scorte e gli imballaggi e contenere lo spreco di alimenti in tutta la catena di approvvigionamento; chiede altresì alle parti interessate di conoscere e spiegare il valore nutritivo dei prodotti agricoli che presentano forme o calibri imperfetti onde ridurre i prodotti di scarto;
9. sottolinea l'importanza di continuare ad investire nella messa a punto di tecnologie innovative di produzione, come tecniche efficaci di confezionamento e di conservazione dei prodotti;
10. chiede all'industria alimentare e alle altre parti interessate di proporre varie misure di imballaggio alimentare, valutare i vantaggi dell'offerta di prodotti alimentari sfusi e di tenere maggiormente conto dei nuclei familiari composti di una sola persona al fine di ridurre lo spreco di alimenti e dunque l'impronta del carbonio dei consumatori;
11. esorta i dettaglianti e le autorità locali a sfruttare il contatto quotidiano con i consumatori per informarli su metodi più efficienti di conservazione e uso degli alimenti, nonché per incoraggiarli a pianificare i loro acquisti alimentari (ad esempio mediante campagne di sensibilizzazione e suggerimenti pratici); ritiene che le offerte scontate dovrebbero applicarsi più ampiamente alle eccedenze e agli alimenti danneggiati prossimi alla data di scadenza, offrendo ad esempio uno sconto del 50% 24 ore prima della data di scadenza;

12. invita la Commissione a emettere, in collaborazione con gli Stati membri, raccomandazioni sulle temperature di refrigerazione, sulla base del fatto dimostrato che temperature non ottimali e non idonee fanno deperire gli alimenti e provocano inutili sprechi; sottolinea che livelli armonizzati di temperatura lungo l'intera filiera di approvvigionamento migliorano la conservazione degli alimenti e riducono lo spreco alimentare allorché i prodotti sono trasportati e commercializzati oltrefrontiera;
13. esorta la Commissione a pubblicare un manuale di facile consultazione sull'utilizzo dei prodotti prossimi alla data di scadenza, garantendo in tal modo la sicurezza dei doni alimentari e dell'alimentazione animale, basandosi sulle migliori pratiche degli operatori nella filiera alimentare al fine, ad esempio, di soddisfare meglio e più velocemente la domanda e l'offerta;
14. prende atto dell'importanza dello sviluppo del compostaggio degli alimenti biodegradabili quale alternativa al macero; si compiace delle iniziative prese negli Stati membri per proporre ai cittadini appositi spazi collettivi; chiede alla Commissione di incoraggiare tale strategia favorendo lo scambio di esperienze e delle migliori pratiche su scala europea;
15. chiede che gli Stati membri introducano incentivi economici atti a limitare lo spreco di alimenti;
16. ricorda che gli Stati membri potrebbero migliorare la loro gestione dei rifiuti per contribuire in tal modo a rafforzare l'efficacia della catena alimentare; invita la Commissione a studiare la correlazione esistente tra la qualità della gestione dei rifiuti e lo spreco di alimenti, nonché a valutare le misure che possono essere adottate in materia di gestione dei rifiuti per ridurre la perdita di alimenti;
17. è persuasa che sia possibile ridurre lo spreco di alimenti rafforzando la cooperazione tra i consumatori, i produttori di alimenti, i fabbricanti, i dettaglianti, le mense pubbliche, i ristoranti, le pubbliche amministrazioni e le ONG; incoraggia a tal fine l'uso di internet e delle nuove tecnologie;
18. invita la Commissione, gli Stati membri e i soggetti interessati a scambiarsi le migliori pratiche, combinando le conoscenze provenienti da forum e piattaforme pertinenti quali il Forum europeo della distribuzione sulla sostenibilità, la Tavola rotonda europea su consumo e produzione sostenibili, il Forum di alto livello destinato a migliorare il funzionamento della filiera di approvvigionamento alimentare, la rete informale di Stati membri denominata "Friends of Sustainable Food", il forum dei beni di consumo, ecc..

## ESITO DELLA VOTAZIONE FINALE IN COMMISSIONE

<b>Approvazione</b>	17.10.2011
<b>Esito della votazione finale</b>	+ : 32 - : 0 0 : 0
<b>Membri titolari presenti al momento della votazione finale</b>	Cristian Silviu Buşoi, Lara Comi, Anna Maria Corazza Bildt, António Fernando Correia De Campos, Jürgen Creutzmann, Cornelis de Jong, Christian Engström, Evelyne Gebhardt, Malcolm Harbour, Iliana Ivanova, Sandra Kalniete, Hans-Peter Mayer, Gianni Pittella, Mitro Repo, Robert Rochefort, Heide Rühle, Christel Schaldemose, Andreas Schwab, Róza Gräfin von Thun und Hohenstein, Bernadette Vergnaud, Barbara Weiler
<b>Supplenti presenti al momento della votazione finale</b>	Ashley Fox, Anna Hedh, María Irigoyen Pérez, Othmar Karas, Constance Le Grip, Emma McClarkin, Antonyia Parvanova, Konstantinos Poupakis, Olga Sehnalová, Kyriacos Triantaphyllides, Anja Weisgerber

## ESITO DELLA VOTAZIONE FINALE IN COMMISSIONE

<b>Approvazione</b>	23.11.2011
<b>Esito della votazione finale</b>	+ : 38 - : 1 0 : 0
<b>Membri titolari presenti al momento della votazione finale</b>	John Stuart Agnew, Liam Aylward, José Bové, Luis Manuel Capoulas Santos, Michel Dantin, Paolo De Castro, Albert Deß, Herbert Dorfmann, Robert Dušek, Iratxe García Pérez, Sergio Gutiérrez Prieto, Martin Häusling, Esther Herranz García, Peter Jahr, Elisabeth Jeggle, Jarosław Kalinowski, Elisabeth Köstinger, George Lyon, Gabriel Mato Adrover, Mairead McGuinness, James Nicholson, Rareş-Lucian Niculescu, Georgios Papastamkos, Marit Paulsen, Britta Reimers, Ulrike Rodust, Czesław Adam Siekierski, Sergio Paolo Francesco Silvestris, Alyn Smith, Marc Tarabella, Janusz Wojciechowski
<b>Supplenti presenti al momento della votazione finale</b>	Luis Paulo Alves, Salvatore Caronna, Spyros Danellis, Giovanni La Via, Astrid Lulling, Hans-Peter Mayer, Maria do Céu Patrão Neves, Valdemar Tomaševski
<b>Supplenti (art. 187, par. 2) presenti al momento della votazione finale</b>	Anna Maria Corazza Bildt