



Il Parlamento chiede misure urgenti per dimezzare lo spreco alimentare nell'UE

Sessioni plenarie

Ogni anno, fino al 50% di cibo commestibile viene sprecato nelle case degli europei, nei supermercati e ristoranti e lungo la catena di approvvigionamento alimentare, mentre 79 milioni di cittadini UE vivono al di sotto della soglia di povertà e 16 milioni di persone dipendono dagli aiuti alimentari. Il Parlamento ha chiesto giovedì misure urgenti per dimezzare entro il 2025 gli sprechi alimentari e per migliorare l'accesso al cibo per i cittadini più vulnerabili.

Poiché i cibi sono sprecati lungo tutta la catena - produttori, trasformatori, distributori, ristoranti e consumatori - i deputati chiedono una strategia coordinata, che combini misure a livello europeo e nazionale per migliorare l'efficienza, comparto per comparto, dell'approvvigionamento alimentare e contrastare con urgenza lo spreco di cibo. In uno studio pubblicato dalla Commissione, si rileva che, se non si farà nulla, lo spreco di cibo crescerà del 40% entro il 2020.

"Il problema più importante per il futuro sarà affrontare l'aumento della domanda di cibo, che supererà l'offerta. Non possiamo più permetterci di stare immobili mentre del cibo perfettamente commestibile è sprecato. È una questione etica, ma anche economica e sociale, con grandi implicazioni per l'ambiente", ha detto il relatore Salvatore Caronna (S&D, IT) durante il dibattito precedente la votazione. "La palla ora è nel campo della Commissione, ci aspettiamo non meno di una convincente strategia UE che porterà i 27 ad affrontare la questione", ha concluso.

2014 "Anno europeo contro gli sprechi alimentari"

Per ridurre drasticamente lo spreco di cibo entro il 2025, la risoluzione chiede di promuovere nuove campagne di sensibilizzazione, sia a livello europeo sia a livello nazionale, per informare il pubblico su come evitare lo spreco alimentare. Gli Stati membri dovrebbero introdurre corsi scolastici e universitari che spieghino come conservare, cucinare e scartare gli alimenti. Per promuovere l'idea di utilizzare il cibo in modo sostenibile, i deputati chiedono che il 2014 sia proclamato "Anno europeo contro gli sprechi alimentari".

Adeguate etichettatura e imballaggio

Il documento evidenzia che, al fine di evitare situazioni in cui i rivenditori vendano cibo troppo vicino alla data di scadenza, aumentando potenzialmente lo spreco, dovrebbe essere introdotta l'etichettatura con doppia scadenza, per indicare fino a quando il cibo può essere venduto (data di scadenza commerciale) e fino a quando può essere consumato (data di scadenza per il consumo).

Inoltre, la Commissione europea e gli Stati membri dovrebbero prima assicurarsi che i clienti capiscano la differenza tra le etichette in uso nell'UE, quali "da consumarsi preferibilmente entro il", "data di scadenza" e "da consumare entro".

Comunicati stampa

Per consentire ai consumatori di acquistare solo la quantità di cui hanno bisogno, gli imballaggi per alimenti dovrebbero essere offerti in confezioni di varie misure e progettate per conservare al meglio gli alimenti. Inoltre, per i deputati, i cibi vicino alle date di scadenza e i prodotti alimentari danneggiati dovrebbero essere venduti a prezzi scontati, per renderli più accessibili alle persone bisognose.

Le istituzioni pubbliche devono favorire i ristoratori responsabili

Le norme sugli appalti pubblici per la ristorazione e l'ospitalità dovrebbero essere modificate per assicurare che, ove possibile, gli appalti siano aggiudicati alle società di catering che utilizzano prodotti locali e ridistribuiscono ai bisognosi derrate alimentari ancora commestibili o, a titolo gratuito, alle banche alimentari, piuttosto che procedere allo smaltimento.

Sono inoltre richiesti un migliore orientamento delle misure di sostegno a livello dell'UE per la distribuzione di prodotti alimentari ai cittadini meno favoriti dell'Unione e programmi che incoraggino il consumo di frutta e latte nelle scuole, al fine di evitare gli sprechi alimentari.

I deputati, infine, accolgono con favore le iniziative esistenti in alcuni Stati membri per il recupero degli alimenti invenduti che sono offerti ai cittadini bisognosi e invitano i rivenditori a partecipare a tali programmi.

Statistiche sugli sprechi alimentari

Sprechi attuali nell'UE-27: 89 milioni di tonnellate all'anno (vale a dire 179 kg pro-capite)

Proiezione per il 2020 (se non s'interviene): 126 milioni di tonnellate (un aumento del 40%)

Responsabilità per i rifiuti alimentari:

- Famiglie: 42% (60% dei quali è evitabile)
- Produttori: 39%
- Rivenditori: 5%
- Settore della ristorazione: 14%

(Fonte: Commissione europea)

Procedura: Risoluzione non legislativa

Contattare :

Federico DE GIROLAMO

BXL: (+32) 2 28 31389

STR: (+33) 3 881 72850

PORT: (+32) 498 98 35 91

EMAIL: stampa-IT@europarl.europa.eu