



CONFERENZA DELLE REGIONI
E DELLE PROVINCE AUTONOME

24/130/CR07/C10

**DOCUMENTO PER L'AUDIZIONE DA PARTE DELLA 9ª COMMISSIONE DEL SENATO
DELLA REPUBBLICA NELL'AMBITO DELL'ESAME DELLE PROPOSTE DI LEGGE SULLA
"RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE"**

Il problema dello spreco rientra nel più ampio tema dell'agricoltura e alimentazione sostenibili che contribuiscono ai quattro pilastri della sicurezza alimentare: disponibilità, accesso, utilizzo e stabilità e può essere ricondotto a uno dei cosiddetti "costi nascosti" dei sistemi alimentari globali che il recente rapporto SOFA 2023 denuncia, per oltre il 70 percento riconducibili a una cattiva alimentazione, prevalentemente a base di alimenti ultra-trasformati e ricchi di zuccheri e grassi.

A livello globale secondo la FAO, oltre un terzo del cibo prodotto nel mondo viene perso - pari a 1,3 miliardi di tonnellate su 3,9 miliardi prodotte ogni anno-. Le perdite avvengono lungo tutta la catena alimentare, dai campi al consumatore finale, causando effetti negativi economici, ambientali e sociali, aumentando il rischio di insicurezza alimentare. Gli sprechi alimentari, dovuti principalmente a comportamenti disattenti, costano oltre 990 miliardi di dollari all'anno all'economia mondiale, oltre ai costi nascosti dell'impatto sull'ambiente, contribuendo alle emissioni di gas serra e alla perdita di biodiversità e sociali. In termini di contributo, lo spreco si stima produca circa 3,3 miliardi di tonnellate di CO₂, pari a oltre il 7% delle emissioni mondiali totali, secondo l'ISPRA.

Iniziative globali.

Nel settembre 2015, l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha adottato gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030, tra cui **l'obiettivo 12.3** che mira a **dimezzare lo spreco alimentare globale pro capite entro il 2030** a livello di vendita al dettaglio e di consumatore e di ridurre le perdite alimentari lungo la produzione alimentare e le catene di approvvigionamento.

A livello dell'Unione Europea, Eurostat stima uno spreco procapite medio annuo di 131 chilogrammi di cibo, per un totale di 58,4 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari nel 2021 di cui il 54% prodotto dalle famiglie e il 46% dalla filiera alimentare. Si tratta di circa il 10% di tutto il cibo fornito a ristoranti, servizi di ristorazione, vendita al dettaglio e famiglie. Le famiglie dell'Unione Europea potrebbero risparmiare in media 220-720 euro all'anno riducendo gli sprechi alimentari. Ciò significherebbe una diminuzione di oltre il 6% della quota di spesa alimentare sul totale delle spese delle famiglie.

Le famiglie sono responsabili di oltre la metà (54%) dei rifiuti alimentari nell'UE, seguite dal settore della lavorazione e della produzione (20%), dalla produzione primaria (10%), dai ristoranti e dai servizi di ristorazione (9%). Se si guarda a ciò che compone i rifiuti alimentari dell'UE, la frutta e la verdura occupano la porzione più grande nel bidone, rispettivamente con il 27% e il 20%. Anche i cereali (13%), la carne (10%) e le patate (10%) hanno una quota considerevole.

La perdita economica annua è stimata in 132 miliardi di euro e produce 252 milioni di tonnellate di CO₂. Lungo tutta la catena di approvvigionamento si stimano perdite per circa 100 milioni di tonnellate di cibo ogni anno.

Iniziative dell'Unione Europea.

- Strategia europea "Dal produttore al consumatore", parte del Green Deal europeo, mira a ridurre lo spreco alimentare attraverso politiche attuate dal 2020 al 2030, e di conseguenza

l'impatto ambientale e climatico del sistema alimentare dell'UE e a facilitare il passaggio a diete sane e sostenibili. La strategia ha stabilito l'importanza di affrontare la perdita e lo spreco alimentare per raggiungere la sostenibilità e ha confermato l'impegno dell'UE nei confronti dell'obiettivo SDG 12.3¹.

- Per accelerare i progressi dell'UE verso questo obiettivo, la Commissione propone di stabilire obiettivi di riduzione degli sprechi alimentari, da raggiungere da parte degli Stati membri entro il 2030, **del 10% nella lavorazione e nella produzione e del 30%, congiuntamente nella vendita al dettaglio e nel consumo**. Definendo tali obiettivi, la Commissione intende garantire che gli Stati membri agiscano al ritmo e alla scala sufficienti richiesti per dare un solido contributo all'obiettivo 12.3 dell'SDG.
- **Nel dicembre 2015, la Commissione Europea ha presentato il pacchetto “economia circolare”**, che include un piano d'azione e una proposta legislativa per modificare la normativa sui rifiuti. La revisione della direttiva quadro sui rifiuti ha introdotto gli obiettivi di sviluppo sostenibile sullo spreco alimentare come obiettivi tendenziali per l'UE e i suoi Stati membri.
- **Nel luglio 2023, la Commissione europea ha presentato una proposta di revisione della direttiva** quadro dell'Unione europea sui rifiuti (COM(2023) 420 definitivo) che introduce nuovi obiettivi per ridurre gli sprechi alimentari entro il 2030. Gli Stati membri dovranno ridurre le perdite alimentari durante la produzione e la distribuzione, diminuire gli sprechi alimentari nelle famiglie e aumentare le donazioni alimentari.
- **Il Forum europeo sui rifiuti alimentari dei consumatori**, progetto pilota finanziato dal Parlamento europeo e coordinato dalla Commissione europea, **ha sviluppato nel 2023 un compendio**, una raccolta di buone pratiche e strumenti per aiutare sia i decisori politici sia gli operatori del settore a ridurre lo spreco alimentare al momento del consumo, vale a dire nelle famiglie, nei ristoranti e in altri servizi di ristorazione. Il compendio distingue sei tipi di interventi, fornendo informazioni sulla loro efficacia stimata, i target di pubblico e gli stakeholder più rilevanti, esempi concreti per ciascuno e una guida pratica, basandosi anche sull'esperienza dei professionisti.

I sei tipi sono i seguenti:

- 1. Suggerimenti e strumenti per le famiglie (ad esempio ricette per utilizzare gli avanzi)**
- 2. Coaching per le famiglie (ad esempio, formazione pratica in cucina)**
- 3. Campagne di sensibilizzazione locale (ad esempio, sensibilizzazione dei media ed eventi pop-up)**
- 4. Programmi di formazione in aula e azioni nelle mense scolastiche**
- 5. Spinte fuori casa (ad esempio, sacchetti per cani nei ristoranti per portare a casa il cibo avanzato)**
- 6. Programmi nazionali di prevenzione degli sprechi alimentari**

Gli esempi del compendio dimostrano che la riduzione dello spreco alimentare è realizzabile. Le informazioni ricche e pratiche che fornisce possono aiutare gli Stati membri dell'UE a coinvolgere tutti gli attori per intraprendere ulteriori azioni e ottenere una significativa riduzione dello spreco alimentare dei consumatori.

- **L'ultimo aggiornamento europeo del 13 marzo 2024 ha visto l'approvazione di una risoluzione legislativa del Parlamento Europeo che modifica la direttiva 2008/98/CE**, confermando l'importanza della prevenzione e gestione dei rifiuti per la tutela dell'ambiente e della salute umana, e dando priorità al riutilizzo e riciclaggio dei prodotti alimentari basati sull'approccio del ciclo di vita (LCA).

¹ Entro il 2030, dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari nella vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo lungo le filiere di produzione e fornitura, comprese le perdite post-raccolto.

A livello dell'Italia.

L'Italia è al settimo posto in UE e produce 140 kg/procapite/anno di rifiuti alimentari.

FIPE, stima che il 74% dei consumatori ritiene corretto portare via il cibo avanzato, ma oltre un quarto degli italiani lo considera ancora disdicevole

Conclusione

Il contenuto delle tre leggi è apprezzabile ma pecca di parzialità nell'affrontare il problema inficiando a priori l'obiettivo.

- **Proposta 972:** pone grande, forse eccessiva, attenzione al logo ma è buona l'idea di finanziare e premiare progetti innovativi in questo campo. Sono auspicabili anche azioni di educazione alimentare dei consumatori per indirizzarli ad una spesa consapevole e limitata allo stretto indispensabile in un'ottica di mitigazione dello spreco alimentare”.
- **Proposta 1145:** molto positivo finanziare progetti di riduzione dello spreco di cibo, promuovendo un cambiamento di mentalità. Ottimo promuovere azioni di sensibilizzazione, formazione e diffusione delle migliori pratiche, come l'asporto del cibo avanzato. Interessante anche la collaborazione con enti del Terzo settore, mentre riteniamo che l'organizzazione al livello dei comuni sia un po' troppo locale e che i progetti dovrebbero avere una regia più alta. Sono auspicabili per le finalità di cui al comma 1 anche azioni di educazione alimentare dei consumatori per indirizzarli ad una spesa consapevole e limitata allo stretto indispensabile in un'ottica di mitigazione dello spreco alimentare”.
- **Proposta 1167:** è senz'altro la più completa. Positiva la definizione di obiettivi di riduzione degli sprechi entro il 2025 e il 2030, la cessione gratuita delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale dietro convenzioni e patti. Molto importante il coinvolgimento del settore alimentare della GDO con obbligo di stipulare convenzioni con soggetti donatori per la cessione di eccedenze alimentari e possibilità di credito di imposta per gli operatori alimentari che effettuano donazioni. Positivo anche il rifinanziamento del fondo per la distribuzione di derrate alimentari e l'istituzione di un fondo nazionale per progetti innovativi.

La proposta inoltre tratta un tema che risulta avere attinenza con la materia dei c.d. **ritiri dal mercato di prodotti ortofrutticoli** (di cui al Regolamento (UE) n. 2022/126), intesi sia quali “ritiri dal mercato di prodotti destinati alla distribuzione gratuita”, sia “ritiri dal mercato con destinazioni diverse dalla distribuzione gratuita” quali ad esempio la distillazione dei prodotti. A tal fine, si evidenzia l'opportunità di raccordare il testo del ddl in bozza, con la vigente normativa sopra citata, onde evitare possibili contrasti tra le due norme di diverso rango o problemi applicativi futuri.

Sono auspicabili per le finalità di cui al comma 1 anche azioni di educazione alimentare dei consumatori per indirizzarli ad una spesa consapevole e limitata allo stretto indispensabile in un'ottica di mitigazione dello spreco alimentare”.

Nel caso delle modifiche alla legge Gadda l'accorpamento tra settore alimentare e farmaceutico la cui regolazione andrebbe tenuta completamente separata data la notevole diversità di funzionamento delle due filiere.

La legge nazionale dovrebbe promuovere e finanziare un quadro organico di azioni, pertanto, si auspica di potenziare la parte di educazione alimentare che evidenzia il percorso della filiera dalla terra alla tavola. Corsi ben strutturati di educazione ambientale, alimentare e percorsi di sostenibilità dedicati alle scuole con la collaborazione della Sanità. Più finanziamenti alla ricerca applicata per progetti innovativi, materiali, macchinari, recupero sottoprodotti.

Roma, 17 ottobre 2024