# Ue: orientamenti per l’utilizzo come mangimi di alimenti non più destinati al consumo umano

Nell’ambito della azioni Ue contro lo spreco alimentare, la Commissione europea ha pubblicato le linee guida per facilitare la valorizzazione del cibo (contenente o meno prodotti di origine animale) che – per motivi commerciali, problemi di lavorazione o per la presenza di determinati difetti – non è più destinato al consumo umano e può invece essere utilizzato come mangime senza compromettere la salute pubblica e degli animali, evitando in questo modo che sia compostato, trasformato in biogas o smaltito mediante incenerimento o in discarica.

In tal senso è molto importante la distinzione tra alimenti, sottoprodotti di origine animale, mangimi e rifiuti.

Le linee guida vanno a far parte integrante del Piano d’azione dell’Unione europea per l’economia circolare, hanno lo scopo di aiutare le autorità competenti e gli operatori del settore alimentare nella comprensione e applicazione della legislazione Ue e si applicano ai prodotti derivati dal processo di lavorazione degli alimenti (forniti da produttori del settore alimentare) agli alimenti immessi sul mercato, confezionati o sfusi (forniti da grossisti e rivenditori al dettaglio di alimenti).

Vengono presentati alcuni esempi di pratiche migliori, conformi al quadro normativo, che permettono anche di evitare inutili oneri amministrativi, come richiesto dagli operatori del settore alimentare.

Il documento è stato elaborato in cooperazione con la piattaforma UE sulle perdite e gli sprechi alimentari

Consulta le linee guida

A cura della segreteria SIMeVeP

---

# Spreco alimentare: un approccio sistemico per la prevenzione e la riduzione strutturali

L'Ispra, Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, ha presentato il rapporto "Spreco alimentare: un approccio sistemico per la prevenzione e la riduzione strutturali".

Lo spreco alimentare è una delle principali questioni ambientali e socio-economiche ed etiche che l'umanità si trova ad affrontare.

L'indagine Ispra passa in rassegna la letteratura internazionale e analizza le connessioni più rilevanti tra lo spreco alimentare e altri temi, quali il consumo di suolo, di acqua, di energia e di altre risorse, il degrado dell'integrità biologica, i cambiamenti climatici, l'alterazione dei cicli dell'azoto e del fosforo, la sicurezza e la sovranità alimentare, la bioeconomia circolare.

Si indagano in dettaglio le cause e i condizionamenti strutturali lungo le filiere, in particolare emergono differenti quantità di spreco associate a diversi modelli di sistema alimentare. Il rapporto poi analizza ed elabora a livello mondiale, europeo e italiano i dati disponibili, evidenziando dimensioni ed effetti critici dello spreco.

Sintesi del rapporto

Comunicato stampa ISPRA

---

# Spreco alimentare: bando 2018 del Mipaaf per finanziare progetti innovativi

E' stata indetta una selezione nazionale per il finanziamento di progetti innovativi finalizzati alla limitazione degli sprechi e all'impiego delle eccedenze alimentari. Il bando, previsto dalla legge contro gli sprechi alimentari, fa seguito all'analoga selezione già espletata nel dicembre 2017 che vide il finanziamento di dieci progetti risultati vincitori per un totale di 500 mila euro. Il nuovo bando prevede uno stanziamento di 700 mila euro. Per ciascun progetto è previsto un finanziamento massimo di 50 mila euro. I progetti potranno essere presentati entro il 10 maggio 2018.

LE CARATTERISTICHE DEI PROGETTI

I progetti saranno valutati in base alla loro innovatività, applicabilità, classi di prodotti e platea interessati, essere integrati o di rete, prevedere una quota di cofinanziamento a carico del proponente, esperienza del proponente, orientamento al recupero delle eccedenze ai fini dell'alimentazione umana

e, in particolare, alla distribuzione agli indigenti, eventuali forme di pubblicità

CHI PUO' PRESENTARE I PROGETTI
a. enti pubblici, università, organismi di diritto pubblico e soggetti a prevalente partecipazione pubblica;
b. associazioni, fondazioni, consorzi, società, anche in forma cooperativa e imprese individuali;
c. una aggregazione, nelle forme consentite dalla vigente normativa, anche temporanea o nella forma di start up, di due o più dei soggetti sopra individuati;
d. una rete di imprese, come definita dalla normativa vigente;
e. soggetti iscritti all'Albo nazionale ed agli Albi delle Regioni e delle Province autonome dell'Ufficio Nazionale per il Servizio Civile.

Consulta il bando

Fonte: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

---

# Spreco alimentare, refreshcoe.eu promuove condivisione di conoscenze e risorse

Un gruppo di esperti di 13 paesi ha lanciato una piattaforma per la condivisione di conoscenze con consumatori, produttori e rivenditori nella speranza di ridurre lo spreco alimentare.

Avviata come parte del progetto di ricerca REFRESH, il progetto è stato sviluppato in collaborazione con la Piattaforma dell'UE per le perdite e gli sprechi alimentari della Commissione europea.

La piattaforma contiene una qualità di informazioni sugli sprechi alimentari nell'UE e sulle possibili soluzioni per ridurli. Presenta risorse indirizzate a rivenditori, produttori, datori di lavoro e consumatori che comprendono file audio, infografiche e relazioni di ricerca. Filmati animati incoraggiano le persone che vanno al ristorante a chiedere di asportare gli avanzi quando vanno via e di usare il buon senso quando controllano le date di scadenza degli alimenti. Uno strumento permette ai produttori di identificare opportunità per ridurre gli sprechi nel processo produttivo, mentre una struttura di ridistribuzione intende aiutare i fornitori ad adattare i propri processi per gestire le eccedenze alimentari.

Sostituire i mangimi con sottoprodotti agricoli e con alimenti che attualmente buttiamo via, potrebbe avere notevoli effetti sulla quantità di cereali disponibile per alimentare le persone. Il sito web contiene uno strumento che permette ai produttori di vedere se i loro scarti possono essere usati come mangimi e descrive le norme pertinenti per gli agricoltori e altri nella catena alimentare.

Rendendo queste risorse gratuitamente accessibili per le organizzazioni e gli individui, la community REFRESH di 120 esperti intende aiutare a promuovere le attività a ogni livello della catena di distribuzione. Fornisce uno spazio per consentire agli utenti di trovare e condividere informazioni su nuovi approcci per ridurre il volume delle eccedenze alimentari, dare da mangiare a chi ha fame e riorientare gli alimenti e gli avanzi a un uso più vantaggioso.

Articolo integrale su CORDIS

# Spreco alimentare, Andriukaitis: «Risultati concreti dalla terza piattaforma dell’UE»

Oggi i membri della piattaforma dell’UE sulle perdite e lo spreco alimentare si riuniranno nuovamente per fare il punto sui progressi compiuti nell’attuazione del piano d’azione per l’economia circolare e per discutere di azioni future per rafforzare ulteriormente la lotta allo spreco alimentare sul campo, dal produttore al consumatore.

Continua a leggere.

---

# Spreco alimentare: Mipaaf premia 10 progetti innovativi

Si è conclusa la selezione nazionale, indetta dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, per il finanziamento di progetti innovativi finalizzati alla limitazione dello spreco alimentare e all’impiego delle eccedenze.

Il bando, finanziato grazie al Fondo nazionale previsto dall'articolo 11 comma 2 della legge 19 agosto 2016 n. 166 legge contro gli sprechi alimentari, cd "Legge Gadda", assegna complessivamente 500 mila euro. Sono dieci i progetti vincitori per i quali è previsto un finanziamento massimo di 50 mila euro.

"*Il bando è stato un successo* – ha dichiarato il Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Maurizio Martina – *sono arrivate tantissime candidature nel giro di poche settimane. I progetti vincitori hanno un forte taglio innovativo e possono contribuire a centrare l'obiettivo di recuperare 1 milione di tonnellate di cibo a favore dei più bisognosi. La nostra priorità, infatti, è garantire l'assistenza agli indigenti attraverso il lavoro insostituibile degli enti caricativi. La legge contro gli sprechi alimentari, che abbiamo fortemente voluto, va proprio in questa direzione e semplifica le procedure per le donazioni. Abbiamo un modello di lavoro che ci rende unici in Europa e che punta ad incentivare e semplificare il recupero più che a punire chi spreca. Questo bando è la conferma del nostro approccio positivo anche per combattere lo spreco casalingo, che rappresenta oltre il 50% del totale. In questo senso lo studio di nuovi packaging intelligenti è cruciale*".

I progetti che hanno partecipato al bando dovevano riguardare:
– la prevenzione o la diminuzione delle eccedenze attraverso il miglioramento del processo produttivo, di raccolta dei prodotti agricoli, o di distribuzione;
– progetti di ricerca e di sviluppo tecnologico sull'aumento della durata dei prodotti agroalimentari attraverso l'uso di prassi, prodotti, macchinari, tecnologie o l'uso di imballaggi innovativi per aumentare la shelf life degli alimenti;
– software per l'uso intelligente del magazzino industriale, per la limitazione degli sprechi e il recupero delle eccedenze nella ristorazione o a livello domestico;
– il recupero e il riutilizzo di prodotti agroalimentari di

seconda scelta che attualmente non hanno mercato o hanno mercati residuali;
– il recupero e il riutilizzo di sottoprodotti o di residui derivanti dalla raccolta, dalla lavorazione principale o dalla preparazione degli alimenti;
– il recupero degli alimenti invenduti e destinati a mercati rivolti alle fasce meno abbienti;
– il recupero degli alimenti da destinare agli indigenti anche attraverso l'utilizzo del servizio civile nazionale.

Breve descrizione dei 10 progetti vincitori:

* **RECOVER – proposto da CNR Istituto di CNR Istituto di Nanotecnologia**

Il progetto prevede la riutilizzazione di scarti ittici industriali e la loro conversione in materiali per applicazioni biomedicali.
In particolare, sottoprodotti dell'industria ittica quali gusci di cozze e vongole, scaglie e lische di pesce, saranno utilizzati per produrre materiali a base di calcio fosfato, impiegabile per fabbricare dispositivi tridimensionali osteo-rigenerativi, con ampi risvolti a beneficio della collettività sotto l'aspetto ambientale ed economico, trasformando cioè che rappresenta uno scarto in materia prima di elevato valore.

* **SHELFIE: virtual SHELF for Intelligent food loss Enhancement – proposto da Item.oxygen**

Il progetto mira alla realizzazione di una piattaforma software per ridurre gli sprechi alimentari attraverso un sistema di gestione innovativo delle eccedenze.
Nello specifico, tecnologie e innovativi sistemi di comunicazione saranno implementati al fine di ridurre i volumi di prodotti alimentari, facendo interagire singoli consumatori, uffici o aziende, strutture di accoglienza e caritative con catene di ipermercati, albergatori e ristoranti. Mediante informative su offerte di vendita, prodotti prossimi alla scadenza, piatti pronti inutilizzati, sarà possibile acquistare a prezzi vantaggiosi o donare i

prodotti invenduti, recuperando le eccedenze alimentari e/o migliorandone l'utilizzo.

* **Trasformazione delle eccedenze ortofrutticole -proposto da Italmercati rete d'imprese**

Il progetto propone di recuperare le eccedenze ortofrutticole degli operatori dei mercati agroalimentari.
In via sperimentale e con la possibilità di riproporre il modello in altre sedi, "Italmercati" con gli operatori aderenti, mediante la realizzazione in loco di un laboratorio di trasformazione e confezionamento, gestito da un'organizzazione no profit, destinerà i prodotti recuperati a persone in difficoltà, monitorando le eccedenze disponibili e valorizzandone l'utilizzo sia come prodotto fresco che trasformato.

* **Packaging attivi ed intelligenti -proposto da ILIP s.r.l.**

Il progetto prevede di estendere la shelf-life dei prodotti ortofrutticoli e informare il consumatore sul grado di maturazione della frutta attraverso l'impiego di imballaggi intelligenti e attivi.
Nel dettaglio, un imballaggio che combina vaschette R-PET, PAD attivi antiossidanti, antimicrobici e assorbitori di etilene, con film laser perforati a permeabilità selettiva, crea una EMAP (*equilibrium modified atmosphere pack*), questa permette di allungare la durabilità del prodotto contenuto rallentando i processi di deterioramento chimico, fisico e microbiologico, inoltre e abbinato ad una tecnologia wireless RFID applicando un TAG sensore, è in grado di informare il consumatore sullo stato di conservazione del prodotto, attraverso smartphone o totem dedicato sul punto vendita.

* **NetFood – Networking for Food Challenge -proposto da Istituto per la famiglia Albano Ariccia ONLUS**

Il progetto mira a realizzare una piattaforma informatizzata di raccolta, utilizzo e distribuzione delle eccedenze alimentari.
In particolare, il progetto consiste nel favorire e

incrementare il recupero delle eccedenze alimentari con abbattimento degli sprechi, con un innovativo sistema di gestione informatizzato lungo la filiera impresa-soggetto donatario-utente finale, che permetta una migliore organizzazione dell'attività di recupero, immagazzinamento e distribuzione delle derrate alimentari.

* **Residui della trasformazione dell'ortofrutta: da "scarto" a "risorsa" – proposto da Scuola superiore di studi universitari e di perfezionamento S. Anna**

Il progetto propone di studiare il valore potenzialmente salutistico dei residui derivanti dalla trasformazione di prodotti ortofrutticoli.

Nello specifico, gli scarti di materiale vegetale (mele e patate) saranno impiegati alternativamente alla destinazione già definita dell'alimentazione animale, distilleria, compostaggio o uso energetico, all'estrazione di composti ad alto valore aggiunto, come antiossidanti, fibre, bio-polimeri e additivi alimentari in un'ottica salutistica del reimpiego di sottoprodotti delle industrie di trasformazione, da utilizzare come ingredienti funzionali e conservativi nei processi produttivi dei prodotti di IV gamma.

* **SCARTO BENE -proposto da Cauto Cantiere Autolimitazione**

Il progetto ha come obiettivo generale la creazione di un innovativo sistema integrato di valorizzazione delle eccedenze alimentari.

Nel dettaglio, si intende ottimizzare l'efficienza dell'utilizzo delle eccedenze alimentari attraverso una piattaforma di selezione delle donazioni di aziende agricole, ortomercati, GDO (Grande distribuzione organizzata) e OP (Organizzazioni di produttori ortofrutticoli); queste saranno destinate ad enti di beneficenza o a coltivatori, massimizzando la valorizzazione dei prodotti ritirati. I prodotti raccolti saranno selezionati, stoccati e destinati al consumo animale, alla raccolta differenziata e al recupero dei materiali, alla produzione di energia, ma soprattutto, con un

accordo stipulato con 150 enti di beneficenza del territorio, alla distribuzione gratuita a persone e famiglie bisognose.

* **Food packaging -proposto da Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia Dip. Scienze della vita**

Il progetto intende affrontare la tematica dell'impiego di prodotti derivati dalla trasformazione industriale, per la realizzazione di materiali destinati al confezionamento degli alimenti.
In particolare, il progetto prevede la produzione di materiali a base di composti da impiegare come carrier di molecole attive nella protezione meccanica, antimicrobica e antiossidante degli alimenti freschi e deperibili, e con l'utilizzo di tecnologie innovative di confezionamento migliorare la shelf-life dei prodotti alimentari. Impiegando imballaggi di tipo edibili o biodegradabili, si riduce l'impatto ambientale degli imballaggi plastici e i relativi costi di smaltimento, e si garantisce la conservazione degli alimenti col mantenimento delle proprietà organolettiche, riducendone lo scarto e le tossinfezioni alimentari.

* **Nuovo packaging per aumentare la shelf-life di prodotti alimentari -proposto da Università degli Studi di Napoli Federico II**

Il progetto si propone di produrre imballaggi edibili e a ridotto impatto ambientale con conservanti naturali che aumentino la shelf-life di prodotti alimentari.
Nello specifico, l'obiettivo scientifico del progetto è quello di sviluppare nuovi sistemi di imballaggio che salvaguardino le caratteristiche nutrizionali, igieniche e sensoriali degli alimenti, con la produzione di film edibili di natura lipidica, proteica o polisaccaridica che interagendo con gli alimenti mediante degli enzimi catalizzatori e oli essenziali di origine vegetale (origano), promuovono il rilascio di sostanze conservanti con attività antimicrobica e rimuovono specifiche sostanze degradative.
In tal modo si tutela l'ambiente e la salute dei consumatori,

riducendo l’impiego di polimeri sintetici e metalli pesanti negli imballaggi, di dimostrata tossicità.

* **Bio-conversione di scarti di acciuga – proposto da Università degli Studi di Messina**

Il progetto propone di fornire una valida alternativa alle attuali strategie di gestione del comparto ittico mediante la bio-conversione degli scarti delle acciughe con impiego medico sanitario.
In particolare, lo sviluppo di metodologie e tecnologie per la produzione di idrolizzanti proteici derivanti dagli scarti della lavorazione dell’acciuga, aventi attività antiossidante, anti-ipertensiva ed ipocolesterolemizzante, studiandone l’efficacia in-vitro ed in-vivo su un modello animale trasgenico di aterosclerosi. Ciò consentirà di ridurre gli scarti alimentari e i costi aziendali di smaltimento dei rifiuti, mitigando l’impatto ambientale negativo delle industrie del settore, immettendo inoltre sul mercato prodotti in grado di prevenire l’insorgenza di disordini cardiovascolari.

Elaborato sulla base delle informazioni fornite dal Mipaaf

---

# Non solo cibo e farmaci. I benefici della legge Gadda si

# estendono ad altri prodotti

*“Questi emendamenti approvati in Legge di Bilancio tengono conto del forte sviluppo che le donazioni hanno avuto a seguito dell’approvazione della legge 166/2016 c.d. “antisprechi”* – ha dichiarato Gadda, promotrice della legge e membro dell’esecutivo nazionale PD – . *Un lavoro condiviso con le imprese della filiera, gli enti del Terzo settore, i Ministeri coinvolti che hanno partecipato al tavolo tecnico previsto dalla legge stessa. Le modifiche alla Legge di Bilancio consentono di estendere i benefici della legge anche ad altri prodotti oltre al cibo ed i farmaci, proseguendo sulla strada della semplificazione burocratica e fiscale, dando maggiore uniformità ed armonia al testo di legge ora peraltro pienamente coordinato con la recente riforma del Terzo settore. La legge è pienamente operativa e in un solo anno ha determinato un forte incremento nelle donazioni con una media del 20%, e nella varietà dei beni recuperati sull’intero territorio nazionale. La diffusione di questi temi e dei contenuti della legge passa anche attraverso iniziative come il portale www.iononsprecoperche.it che ho presentato alla Camera dei Deputati proprio in queste ore assieme ai principali attori della “filiera del dono*”.

Le modifiche estendono i benefici fiscali della legge alla donazione di beni di fondamentale importanza come i prodotti destinati all’igiene e alla cura della persona e della casa, gli integratori alimentari, i biocidi, i presidi medico chirurgici e i prodotti farmaceutici, i prodotti di cartoleria e di cancelleria. Per quanto riguarda i farmaci, viene allargata la platea dei donatori, includendo le farmacie, le parafarmacie, i grossisti, le aziende titolari di autorizzazioni all’immissione in commercio di farmaci. La legge è stata peraltro pienamente coordinata con la recente riforma del Terzo Settore e i decreti emessi dal governo nei mesi scorsi estendono i benefici fiscali della legge 166 anche

agli enti del terzo settore che si iscriveranno nell'istituendo registro unico nazionale.

*"Ho voluto lanciare la piattaforma #iononsprecoperché* – ha dichiarato Gadda – *per divulgare le potenzialità di una legge che oggi ciascuno può applicare con grande semplicità. Una guida per tutti, per poter donare e ricevere, con l'aiuto di esperti, che metteranno a fattor comune le loro esperienze, e la condivisione di buone pratiche sull'intero territorio nazionale. Sarà inoltre uno spazio di conoscenza delle norme nazionali e comunitarie legate ai temi dell'economia circolare. Promuoveremo inoltre campagne di educazione, formazione e sensibilizzazione sui benefici della legge per raggiungere il maggior numero di imprese ed esercizi che oggi possono donare con più agevolazioni rispetto al passato, e un supporto alle tante associazioni di volontariato impegnate su questo fronte*" conclude Gadda.

La piattaforma web www.iononsprecoperche.it è stata presentata alla Camera dei Deputati durante la conferenza stampa "Spreco alimentare e farmaceutico, donazioni e Terzo settore". Si tratta di uno spazio virtuale che permetterà agli attori della filiera di entrare in contatto tra loro creando opportunità di sviluppo per le donazioni, grazie anche alla presenza di esperti di vari settori che metteranno a disposizione le proprie esperienze e competenze gratuitamente. Tra questi, Gabriele Sepio, Esperto di fiscalità, Lisa Casali, scienziata ambientale ed esperta di sostenibilità del cibo, Laura Mongiello, Presidente Ordine Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria, Antonio Sorice, Presidente Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva.

Protagonista l'On. Maria Chiara Gadda, promotrice e relatrice della legge antispreco (166/2016) e firmataria degli emendamenti approvati in Commissione Bilancio alla Camera.

# Migliorare l’uso delle date di conservazione e scadenza per prevenire lo spreco alimentare

La Commissione europea Ue ha pubblicato uno studio sull’utilizzo delle date di conservazione e scadenza nel sistema di etichettatura e sulle altre informazioni fornite sulle etichette degli alimenti, ai fini della prevenzione dei rifiuti alimentari.

Ne emerge che lo spreco alimentare generato annualmente in Unione europea (88 milioni di tonnellate di cibo) collegato alle data di conservazione e scadenza ammonta fino al 10% del totale, dunque un uso migliore e la comprensione delle date date utilizzate – da parte di tutti gli attori della filiera alimentare – aiuterebbe a prevenire lo spreco .

Lo studio ha riguardato l’applicazione pratica della legislazione Ue sull’uso delle date indagando come queste siano utilizzate sul mercato, sia dagli Operatori del Settore Alimentare che dalle Autorità di controllo. Attraverso 109 visite in negozi di 8 Stati membri (Germania, Grecia, Ungheria, Paesi Bassi, Polonia, Slovacchia, Spagna e Svezia) sono state raccolte e analizzate le date etichettate su 2.296 prodotti provenienti da 1,058 marchi alimentari relativi a 10 prodotti alimentari predefiniti (frutta/verdura pre-confezionata, pane affettato preconfezionato, pesce fresco, prosciutto affettato, latte fresco, yogurt, formaggio a pasta dura, succo fresco refrigerato, pasta fresca pre-preparata e ketchup).

Lo studio ha effettivamente verificato un’ampia diversità di utilizzo delle date indicate in etichetta (non solo in relazione al tipo di prodotto alimentare preso in esame, ma anche variazioni da Stato a Stato), oltre a una scarsa leggibilità della stessa (sull’11% dei prodotti campionati) che non facilita la comprensione da parte del consumatore.

L’analisi evidenzia che l’utilizzo delle date da parte degli OSA è influenzato da diversi fattori come la sicurezza alimentare e considerazioni tecnologiche, le prassi consuetudinarie nazionali e fattori specifici delle aziende produttrici .

Lo studio sottolinea quindi come l’innovazione e la cooperazione fra tutti gli attori della filiera alimentare possono giocare un ruolo importante nella prevenzione dello spreco alimentare e che, per alcuni settori, sarebbero necessarie delle indicazioni ulteriori da parte della autorità di controllo, ad esempio per facilitare la ridistribuzione del cibo che ha superato il Termine Minimo di Conservazione (TMC) “*da consumarsi preferibilmente entro*“.

In particolare sono necessarie linee guida tecniche per le aziende produttrici su come determinare la data di conservazione, come scegliere fra le diciture “*da consumarsi entro*” e “d*a consumarsi preferibilmente entro*“, consigli per la conservazione e l’estensione della vita commerciale dei prodotti; alle aziende sono anche richieste azioni specifiche per rimediare al problema delle etichette illeggibili.

Così come sono ritenute necessarie campagne di divulgazione rivolte ai consumatori per migliorare la comprensione della data di scadenza e del TMC e aiutarli quindi a fare scelte informate.

La Commissione considera il tema della date di conservazione e scadenza dei prodotti alimentari come parte del “Piano per l’economia circolare”. Per esaminare i risultati dello studio

sarà creato, nell'ambito della Piattaforma sulle perdite e sullo spreco alimentare, uno specifico sottogruppo di lavoro per discutere delle possibili implicazioni per la prevenzione dello spreco alimentare con l'obiettivo di individuare le opzioni (legislative e non) da percorrere e di guidare l'azione coordinata degli attori coinvolti.

Lo studio ha provveduto anche a una revisione dei dati per identificare le principali categorie alimentari che contribuiscono allo spreco verificando che frutta e verdura rappresentano il 33% del totale (16,2 milioni di tonnellate) dei rifiuti alimentari evitabili nell'Ue a 28. Seguono prodotti da forno (21%, 10,5 milioni di tonnellate), pesce e carni (10%, 4,8 milioni di tonnellate) e prodotti lattiero-caseari (10%, 4,7 milioni di tonnellate).

Intervenire sulle date in etichetta per ridurre gli sprechi, conclude lo studio, avrebbe comunque senso in particolare per alcuni prodotti, come latte e yogurt, succhi di frutta freschi, carne refrigerata e pesce.

Lo studio "Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention".

A cura della segreteria SIMeVeP