

# **Spreco alimentare: un approccio sistematico 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 sistematico 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](#)

---

# Economia circolare: nuova pagina web di Eurostat mostra i progressi dell'UE

Lo scopo dell'economia circolare è conservare il più a lungo possibile il valore dei prodotti, dei materiali e delle risorse per ridurre al minimo la produzione di rifiuti.

La Commissione europea [ha adottato il 16 gennaio una strategia europea sulla plastica](#) per proteggere il pianeta e i cittadini e responsabilizzare le imprese, che prevede anche un [documento di lavoro](#) che lo accompagna.

La strategia sulla plastica contribuirà concretamente al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile 2030 e degli obiettivi dell'accordo di Parigi in materia di cambiamenti climatici

Il quadro di monitoraggio della Commissione, costituito da una serie di dieci indicatori chiave che coprono tutte le fasi del ciclo, misurerà i progressi compiuti nella transizione verso un'economia circolare a livello nazionale e di UE e consentirà di determinare se



le iniziative strategiche esistenti contribuiscono efficacemente al raggiungimento dei risultati attesi e di individuare gli ambiti in cui sono necessarie misure supplementari.

Per sostenere questa iniziativa, l'[Ufficio Statistico dell'Unione Europea \(Eurostat\)](#) ha arricchito il proprio sito

web di una [nuova pagina dedicata all'economia circolare](#), che riporta tutti gli indicatori del quadro di monitoraggio, offre strumenti di visualizzazione ed è costantemente aggiornata sulla base degli ultimi dati disponibili.

Il [comunicato stampa Eurostat](#) (in inglese)

A cura della segreteria SIMeVeP

---

## **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 date 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 preconfezionata, 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 *"da 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