

Nuove soluzioni per ottimizzare le risorse

In commercio un latte con il PROLUNGAMENTO DELLA SHELF-LIFE DI OLTRE IL 60%

Dopo aver sostenuto la proposta di rivedere il limite legislativo imposto per la scadenza del latte fresco, la SIMeVeP condivide la scelta di un'azienda che, per ridurre gli sprechi, ha deciso di non etichettare più latte fresco e di commercializzarne uno che dura fino a 10 giorni anziché 6.

Molto e da sempre si parla di eliminare gli sprechi, o perlomeno di ridurli sempre più significativamente per poter risparmiare risorse che quindi potranno essere meglio impiegate in altri ambiti.

Gli sprechi in ambito alimentare, sia nelle fasi di produzione primaria sia in tutte quelle della successiva trasformazione e commercializzazione/distribuzione, sono certamente tra quelli più odiosi ancor più perché, in un mondo globalizzato, gli squilibri dovuti agli sprechi assumono connotazioni sempre più drammatiche: basti pensare che buona parte dei flussi immigratori incontrollati sono determinati dalla mancanza di sicurezza alimentare, da intendersi come impossibilità di avere cibo a sufficienza.

MISURE DI CONTRASTO PROATTIVE

Non mancano comunque dei tentativi di porre riparo, sollecitati oltremodo dagli effetti dei cambiamenti climatici che stanno determinando un grande impatto sulle produzioni di alimenti. Anche nel nostro Paese si avvertono già gli effetti negativi dovuti in primis alla siccità che sta rendendo problematica la prosecuzione di colture legate ad antiche tradizioni come ad esempio quella delle risaie piemontesi, così come non si può neppure pensare che nella attuale situazione anche le coltivazioni di mais, prevalentemente destinato ad alimentare gli animali da reddito, potranno mantenere i livelli di produzioni conosciuti sinora.

Le misure di contrasto allo spreco sono – per fortuna – anche proattive e hanno visto nel nostro Paese, in prima battuta, la mobilitazione delle organizzazioni del Terzo settore con le iniziative rivolte al recupero e quindi all'utilizzo a fini sociali di quegli alimenti che, soprattutto a livello della grande distribuzione, rischiavano, terminata la loro *shelf life*, di diventare rifiuti o, nella migliore delle ipotesi, di essere gestiti come sottoprodotti da poter impiegare come materia prima in altre produzioni prevalentemente tecnologiche. Non sono mancati anche interventi normativi, prima fra tutti la Legge n. 166/2016, me-

glio conosciuta come “Legge Gadda”, che hanno teso ad agevolare l'operatività di coloro che si dedicano a tali attività di volontariato.

IL VENTO DELLE POLITICHE EUROPEE DI INCENTIVAZIONE

Anche a livello europeo si sono avviate politiche di incentivazione in tale direzione dando impulso all'Economia Circolare e – già dal gennaio 2012, in seduta plenaria – il Parlamento Europeo ha approvato una risoluzione su “Come evitare lo spreco degli alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nella UE”, mentre la Commissione Europea (DG Agricoltura e Sviluppo Rurale) ha ufficialmente definito lo spreco alimentare (*food waste*) come “[...] l'insieme dei prodotti scartati dalla catena agroalimentare, che per ragioni economiche, estetiche o per la prossimità della scadenza di consumo, seppure ancora commestibili, e quindi potenzialmente destinabili al consumo umano, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati a essere eliminati e smaltiti, producendo effetti negativi dal punto di vista ambientale, costi economici e mancati guadagni per le imprese”, collocandolo sostanzialmente nell'ultima parte della filiera alimentare (distribuzione, vendita, consumo finale) e distinguendolo così dalle perdite alimentari (*food loss*) che si possono verificare durante le fasi di produzione agricola (primaria, post-raccolto, trasformazione degli alimenti) che spesso, proprio per le loro caratteristiche, sono inevitabili e comunque scarsamente comprimibili (eventi naturali avversi).

IL SOSTEGNO DELLA SIMeVeP

Anche la nostra Società scientifica ha già da tempo organizzato eventi divulgativi mentre continua a dare un proprio contributo soprattutto dando vita a collaborazioni locali anche di tipo formativo per i volontari che a tutti gli effetti vanno considerati come operatori del settore alimentare. Un altro passaggio importante è stato anche quello del sostegno dato alla proposta che l'azienda Granarolo aveva



fatto al fine di rivedere il limite legislativo imposto per la scadenza del latte fresco. Questa richiesta era del tutto condivisibile visto il progresso delle tecnologie produttive in grado di prolungare la *shelf life* del latte fresco senza comprometterne i requisiti riguardo alla sicurezza alimentare. La questione era già stata proposta nel 2001 dalla Parmalat che aveva dato il via alla commercializzazione di un latte denominato “Frescoblu”, che grazie all'utilizzo della microfiltrazione nel processo produttivo ne garantiva già allora una durata doppia rispetto al latte solo pastorizzato; questa operazione commerciale, però, scatenò una vera e propria battaglia legale incentrata a salvaguardare un aspetto essenzialmente formale senza tener conto, tra l'altro, dell'impatto positivo che tale prodotto poteva avere nel contrasto allo spreco di latte perfettamente edibile che scadeva solo per il fatto che restava invariato il tempo previsto per legge perché fosse definito come fresco, andando così a contribuire a uno spreco alimentare “per legge”.

È recente un passo avanti – condiviso dalla SIMeVeP – intrapreso sempre dalla Granarolo (e altre aziende a essa collegate) che ha deciso di non produrre più latte fresco, proprio per ridurre gli sprechi, e di commercializzare solo un nuovo latte pastorizzato che si differenzia dal fresco perché dura 10 giorni anziché 6. La differenza non è affatto marginale dato che si tratta di un prolungamento di oltre il 60% della *shelf-life*. Tale decisione è stata incentivata dalla constatazione che, a seguito dei cambiamenti di comportamento sociale necessitati dalla pandemia, i consumatori ormai preferivano comunque acquistare prodotti a più lunga scadenza. Le ricadute positive riguardano anche le modalità di produzione che così potranno vedere l'allevamento di meno bovine da latte, con vantaggi per il loro benessere e per l'impatto ambientale. I

Vitantonio Perrone