Gli sprechi alimentari

written by Rivista di Agraria.org | 14 febbraio 2014
di Mauro Bertuzzi

Nella sola Europa si stima che ogni anno, vengano scartati milioni di tonnellate di alimenti.
Lo scarto/spreco di cibo, avviene a tutti i livelli, a qualsiasi stadio della catena alimentare: dal campo alla tavola, dal produttore, al venditore al dettaglio, al ristoratore per finire al consumatore.
La riduzione dello spreco alimentare è in cima all'agenda delle Istituzioni dell'UE, il Parlamento Europeo, infatti, ha richiesto un'azione collettiva immediata per dimezzare lo spreco alimentare entro il 2025 e la Commissione Europea sta lavorando per avere una riduzione entro il 2020; all'interno del progetto 'Roadmap to a resource efficient Europe' il cibo è una delle maggiori priorità.
Questo proposito richiede sforzi congiunti da parte di tutta la filiera alimentare, nel contempo però, la riduzione dello spreco, richiede anche cambiamenti nel comportamento dei consumatori. Purtroppo nelle nazioni benestanti d'Europa, per vari motivi, una grande porzione di cibo viene sprecato direttamente dai consumatori che ogni anno secondo varie indagini eseguite negli stessi paesi, sprecano una quantità di alimenti considerati commestibili.

Le principali cause

La maggior parte dello scarto nella produzione è apparentemente inevitabile: molti scarti non sono commestibili o derivano da fattori tecnici che portano a sovrapproduzione, prodotti deformati o danneggiati. I grossisti e i venditori invece, affrontano sfide di logistica, tra cui la gestione delle giacenze e i relativi flussi: anticipare la domanda, correggere le scorte, incontrare le aspettative sulla qualità dei prodotti e coordinare i vari settori.
Lo spreco in cucina, che può accomunare sotto alcuni aspetti famiglie e ristoranti, si può correlare alla consapevolezza e alle attitudini degli individui, e all'abilità della gestione pratica del cibo come la pianificazione, la porzione e la conservazione, così da evitare (spreco evitabile) avanzi sui piatti legati all'avanzato dalla cottura o non usato in tempo.
Le principali cause di spreco legate alle abitudini delle persone invece, possono variare in base al clima, allo status socio-economico, alla cultura, per esempio l'abitudine a preparare generosamente più cibo di quello che può essere mangiato e di avere cibo avanzato.
Le date di scadenza sulle etichette degli alimenti, sono anch'esse una delle informazioni più importanti, spesso, infatti, una confusione sull'etichettatura delle date, può determinare che una parte di cibo venga scartata prima della data del suo termine. Anche le consuetudini di conservazione possono essere causa di spreco, gli alimenti se correttamente conservati, sia in termini di temperatura che di imballo, soprattutto quelli freschi e freschissimi, verrebbero gettati solo se realmente deteriorati e solo alla loro effettiva data di scadenza.

Come cercare di affrontare lo spreco e minimizzarlo

Tutti i giorni grandi quantità di alimenti che avrebbero potuto essere consumati (o avere altri usi) vengono sprecati, pertanto la domanda che ci si deve porre è: cos'è possibile fare e attuare per ridurre la quantità di cibo che viene sprecato, per risparmiare soldi e risorse naturali e nel contempo aiutare ad essere certi che le persone bisognose vengano nutrite?
Per limitare la gestione dello spreco alimentare, all'interno della U.E., è stata creata una direttiva: Waste Framework Directive 2008/98/EC, che indica la priorità alla riduzione della perdita alla fonte, seguito dal riutilizzo, dal riciclo e dal recupero, con l'eliminazione come ultima risorsa; questo concetto applicato allo spreco alimentare dalla US Environmental Protection Agency, dopo un primo tentativo di ridurre lo spreco, propone che il cibo edibile venga ridistribuito prima alle persone, poi agli animali e quindi all'industria.
In tutta Europa, vi sono poi parecchie iniziative per ridurre l'accumulo di scarto alimentare, le varie strategie comprendono soprattutto l'aumento di consapevolezza attraverso campagne d'informazione, d'istruzione, di misurazione e miglioramento della logistica.
Cercare di separare il cibo da altri residui, può essere un buon approccio anche sull'aumento di consapevolezza,

tant'è che voler separare le 'raccolte di scarti alimentari', offre indubbi benefici ambientali: lo scarto alimentare è concime o digestione aerobica.
Un altro approccio consiste nell'esercitare le abitudini e minimizzazione lo spreco mediante classi di cucina, ad esempio l'autorità locale di Bruxelles (Bruxelles Environnement) ha istruito 1000 persone nel 2009. Il Parlamento Europeo, verificata la validità di questo programma, ha raccomandato che questo allenamento pratico venga poi riportato nei curriculum scolastici.
I ristoratori possono minimizzare gli sprechi anticipando la domanda, per esempio attraverso le prenotazioni o da ricerche retroattive sui consumatori. Allo stesso tempo, permettere ai commensali del ristorante di portare a casa gli avanzi (in una 'doggy bag') è un fenomeno comune negli USA, ma questa pratica è ancora malvista in alcuni paesi europei; sono necessari sforzi della società per bandire l'imbarazzo.

Importanza dell'etichettatura

Le etichette alimentari, per legge, possono indicare diverse date:'preferibilmente entro', 'usare entro', 'data di scadenza', 'vendere entro', anche se queste ultime non sono quasi mai utilizzate.
Il Parlamento Europeo nel tentativo di ridurre gli sprechi e tenere sotto controllo la vita di un alimento, ha suggerito un'etichettatura con doppia data per includere sia le date 'vendere entro' (che potrebbe aiutare i grossisti ad evitare di vendere i prodotti che stanno raggiungendo la loro data di scadenza) e 'data di scadenza'; tuttavia questa modalità per poter essere usata appieno, è necessario che il consumatore comprenda la terminologia e sia ben informato.
La legislazione vigente relativamente alle informazioni alimentari da fornire ai consumatori, riserva la data di scadenza per gli alimenti altamente deperibili, ossia che dopo questa data, l'alimento dev'essere considerato insicuro (gli indicatori di sicurezza sono valutati scientificamente). Mentre l'indicazione con indicazione sull'etichetta di 'preferibilmente entro', si riferisce invece ad una durata minima dell'alimento, ciò significa che oltre questa data è improbabile causare danni, ma il produttore avverte che le qualità sensoriali (gusto, consistenza, etc.) potrebbero non essere buone come quelle attese (indicatore di qualità).
I consigli sulle etichette alimentari riguardo le indicazioni per il congelamento, dovrebbero essere armonizzati in modo che i consumatori possano congelare gli alimenti in tutta sicurezza; i commercianti potrebbe anche supportare i consumatori promuovendo l'uso (vendita) di etichette e accessori per i freezer: contenitori per la conservazione, borse termiche (per trasportare cibi casalinghi refrigerati) e termometri per frigoriferi (per mantenere i frigoriferi domestici tra 0°C e 5°C).
Le innovazioni nel confezionamento possono ridurre lo spreco (e soprattutto l'impatto ambientale), migliorando i materiali e le caratteristiche estetiche come confezioni risigillabili e sviluppando pellicole 'intelligenti' che possano indicare la perdita di freschezza modificando il colore.

Cercare di ridistribuire gli alimenti buoni

Il surplus di cibo dovrebbe "facilitare" la gestione dello scarto ed essere ridistribuito, il Parlamento Europeo muovendosi in questa direzione, ha chiamato la Commissione Europea a produrre una guida chiara sulla sicurezza per poter utilizzare questo surplus.
Gli sprechi possono comprendere alimenti perfettamente edibili rifiutati però per l'aspetto o parametri commerciali, esempio prodotti vicini alla data di scadenza ma perfettamente integri e di conseguenza consumabili.
Per affrontare questo tema, è stata rilasciata una legge europea che governa gli standard di qualità di frutta e verdura (EC No 1221/2008) per permettere la vendita di prodotti cosiddetti "meno estetici". Tuttavia, la vendita e l'uso richiedono l'accettazione del consumatore, quindi una sua corretta informazione ed eliminazione di un eventuale retaggio culturale; ovviamente il range sulla qualità dev'essere automaticamente inserito nel minor prezzo.
Allo scopo di evitare lo spreco, i commercianti potrebbero utilizzare promozioni sul prezzo per alimenti leggermente danneggiati o vicini alla scadenza (sebbene bandite in alcuni Stati Membri). Gli sconti vengono raccomandati sulle vendite all'ingrosso ma vi è il rischio di spostare il comportamento di spreco al consumatore (incoraggiando acquisti eccessivi) e incoraggiando persino un sovra-consumo.

I banchi alimentari in molte nazioni delle U.E., fra cui l'Italia, attuano programmi di successo recuperando cibo in eccesso e perfettamente commestibile, per persone bisognose. Vi sono poi ottime iniziative anche più locali come il last minute market di Bologna, dove partendo da un progetto di ricerca, dopo alcuni anni di studi e ricerche universitarie, è stato messo a punto nel 2000 **il primo sistema professionale in Italia** di riutilizzo di beni invenduti della Grande Distribuzione Organizzata.
Anche l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), evidenziano la necessità di trovare un utilizzo benefico e giusto per gli alimenti sicuri che sono al momento gettati via ma ancora perfettamente commestibili.
Si prevede un aumento dello scarto alimentare con la crescita della popolazione, la richiesta di cibo e l'aumento di affluenza, per questo motivo i principali "attori della filiera": industria alimentare, commercianti e consumatori, devono essere tutti consapevoli e agire su tale questione. Poche semplici misure non saranno positive solo per l'aspetto economico, ma avranno anche benefici globali sia in termini ambientali che di sostenibilità generale.

Bibliografia

Commissione europea (2010). Preparatory study on food waste across EU 27. Bruxelles, Belgio: http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio_foodwaste_report.pdf

Parlamento europeo (2011). Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2011 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE. Bruxelles, Belgio: http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+REPORT+A7-2011-0430+0+DOC+XML+V0//IT

Potocnik J, Commissario europeo per l'ambiente (2011). It's time to stop wasting food. Conference "combating food waste in the EU" Bruxelles, 8 novembre 2011 (Ref: SPEECH/11/725): http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=SPEECH/11/725&format=HTML&aged=0&language=EN

WRAP, about food waste: http://www.lovefoodhatewaste.com/about_food_waste

EUFIC (2011). Forum n° 5 – Consumer response to portion information on food and drink packaging – A pan-European study. Brussels, Belgium: /article/en/expid/forum5-Consumer-response-portion-information-food-drink-packaging/

WRAP (2011). Consumer insight: date labels and storage guidance. Banbury, UK: http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Technical_report_dates.pdf

Food Safety Authority of Ireland (2011). 5 out of 10 people ignore use by dates: http://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/5_out_of_10_People_Ignore_Use_By_Dates/17112011.html

WRAP (2007). Food storage and packaging. Banbury, UK: http://www.wrap.org.uk/content/food-storage-and-packaging

Direttiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio des 19 novembre 2008 relativa ai rifiuti e che abroga alcune direttive: http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:312:0003:0003:IT:PDF WRAP (2011). WRAP reports significant progress on waste reduction: http://www.wrap.org.uk/content/wrap-reports-significant-progress-waste-reduction

Sustainable Restaurant Association: http://www.toogood-towaste.co.uk/

Regolamento (EU) No 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori: http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:IT:PDF

Direttiva 2000/13/ce del Parlamento europeo e del Consiglio del 20 marzo 2000 relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità: http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2000:109:0029:0042:IT:PDF

EU Food Policy (2012). Member states to debate legal status when "best before" date is exceeded. EU Food Policy 97:8.

WRAP (2010). Press release: Industry recommendations unveiled to reduce household food waste, 19 August 2010.

Regolamenti (CE) No 1221/2008 del 5 dicembre 2008 che modifica il regolamento (CE) n. 1580/2007, recante modalità di applicazione dei regolamenti (CE) n. 2200/96, (CE) n. 2201/96 e (CE) n. 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli, per quanto concerne le norme di commercializzazione:

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:336:0001:0080:IT:PDF
Food and Agriculture Organization (2011). Global food losses and food waste: extent, causes and prevention. Rome, Italy: http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/ags/publications/GFL_web.pdf

Mauro Bertuzzi, laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie presso la Facoltà di Agraria di Milano, è Consigliere di amministrazione del collegio provinciale di Milano e Lodi degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati. Curriculum vitae >>>

Le Insalate

Coltivazione e cure dalla semina al raccolto

Enrica Boffelli, Guido Sirtori – De Vecchi Edizioni

Per conoscere il momento adatto alla semina e le cure di cui necessitano, per imparare a distinguere le differenti varietà...

Acquista online >>>