



VERSO EXPO 2015

Gli sprechi alimentari e la produzione alimentare globale

MAURIZIO FERRI¹, VALENTINA TEPEDINO²¹Consiglio Direttivo SIMeVeP²Direttore Eurofishmarket

Lo spreco alimentare come fenomeno globale e multidimensionale è strettamente legato ad alcuni scenari quali la crescita della popolazione e l'equilibrio tra domanda futura e sostenibilità dell'approvvigionamento. È oramai accertato che il sistema mondiale della produzione alimentare dovrà affrontare cambiamenti epocali nei prossimi 30-40 anni. La popolazione mondiale dagli attuali sette miliardi di persone, molto probabilmente raggiungerà nove miliardi nel 2050. La sfida che ci attende si affronta anche gestendo il problema degli sprechi o perdite alimentari che interessano momenti differenti della filiera alimentare e che come riconosciuto dalle maggiori organizzazioni nazionali (FAO, WHO) e dall'UE, rappresentano un'emergenza planetaria.

Si stima che entro il 2030 il fabbisogno alimentare globale crescerà del 50%¹, quello energetico del 50%², l'idrico del 40%³ ed i livelli di trasporto stradale del 40% rispetto al 2005⁴. Queste condizioni giustificano la necessità di elaborare politiche nazionali e sovranazionali efficaci e sostenibili (raddoppiare la produzione garantendo la sostenibilità e un'alimentazione adeguata). La spinta produttiva dunque condiziona meccanismi competitivi per l'approvvigionamento di terreni, acqua ed energia con le inevitabili ripercussioni sull'ambiente a sua volta minacciato dalle nuove sfide climatiche. Il fabbisogno nei tre settori aumenteranno con *trends* che impatteranno sulle risorse di acqua, sulla produzione alimentare, energia e clima.

Gli interventi di riduzione delle emissioni di gas serra per raggiungere risultati attesi dovrebbero essere attuati nei prossimi 10-20 anni pena il rischio di impatti estremi.

I dati forniti dalle più importanti organizzazioni internazionali offrono un quadro allarmante, all'interno del quale, alle

spinte produttive e all'aumentata disponibilità di cibo nei Paesi industrializzati, destinate comunque a non intercettare il fabbisogno alimentare futuro, si contrappone la condizione di fame cronica di cui soffre un miliardo di persone nei Paesi sottosviluppati⁵. Ciò pone un problema economico ed etico di adeguatezza della produzione e redistribuzione degli alimenti in funzione degli obiettivi del millennio.

Se è vero che l'obiettivo primario etico è quello di affrontare il fabbisogno alimentare nei Paesi poveri, in una prospettiva a medio-lungo termine, il problema investirà su scala globale anche i Paesi più evoluti o emergenti, per i quali l'aumento della popolazione produrrà un raddoppio della domanda di cibo.

Le sfide che il sistema agro-alimentare pone ai soggetti incaricati del controllo ufficiale sulla filiera sono relative a: crescita della popolazione; cambiamenti climatici; scarsità di risorse ed energia, volatilità dei prezzi; richiesta di prodotti alimentari ad alto valore energetico nei Paesi emergenti e in via di sviluppo da una parte, dell'altra il *trend* crescente del fabbisogno di alimenti ad alto valore nutrizionale e funzionali nelle società ad alto reddito; sostenibilità della produzione locale e presenza di sistemi integrati verticali per l'approvvigionamento alimentare.

Gli sprechi alimentari

Discutere sullo spreco richiede una necessaria premessa. Pur non esistendo una definizione univoca di spreco alimentare né a livello istituzionale, né tanto meno nella letteratura scientifica specializzata, la FAO utilizza due termini *food loss* e *food waste* per descrivere gli alimenti prodotti destinati ad

¹ Woods J, e coll. (2010) Energy and the food system. Philosophical transaction of the Royal Society- Biological Sciences 365: 2991-3006.

² International Energy Agency (2008), Energy Technology Perspectives. Available at: <http://www.iea.org/textbase/nppdf/free/2008/etp2008.pdf>.

³ 2030 Water Resources Group (2009), Available at: http://www.2030waterresourcesgroup.com/water_full/Charting_Our_Water_Future_Final.pdf.

⁴ European Commission (2011), Staff Working document accompanying the white paper Roadmap to a Single European Transport Area - Towards a competitive and resource efficient transport system.

consumo umano che per varie ragioni non vengono effettivamente consumati⁶. *Food loss* comprende le “perdite alimentari” che si riscontrano durante le fasi di produzione agricola, post-raccolto e trasformazione degli alimenti, mentre *food waste* è riferito allo “spreco di cibo” che si verifica nell’ultima parte della catena alimentare (distribuzione, vendita e consumo finale). Le perdite alimentari possono comprendere sia i raccolti distrutti dalla siccità o dai parassiti vegetali sia gli sprechi relativi alla lavorazione di alimenti quali frutta e vegetali. Questo fenomeno sono spesso inevitabili. Diversamente gli sprechi alimentari sono collegati all’azione umana e potrebbero potenzialmente essere evitati attraverso una migliore efficienza e pianificazione unita all’informazione.

A partire dal 2011, in seno alla Commissione europea (DG Agricoltura e sviluppo rurale), lo spreco alimentare viene ufficialmente definito come: «[...] *l’insieme dei prodotti scartati dalla catena agro alimentare, 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 ad essere eliminati e smaltiti, producendo effetti negativi dal punto di vista ambientale, costi economici e mancati guadagni per le imprese*»⁷.

Ogni anno nel mondo vengono sprecati 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora perfettamente commestibile⁶, un terzo di quanto prodotto e quattro volte la quantità necessaria per sfamare 925 milioni di persone nel mondo a rischio di denutrizione. A ciò si aggiungono i prodotti alimentari non utilizzati che occupano 1,4 miliardi di ettari di terreno, circa il 30% dei territori a livello globale sfruttati a scopo agricolo⁸. I dati riferiti all’Europa indicano in circa 90 milioni di tonnellate il cibo sprecato, pari a 180 kg *pro capite*, ma questa cifra non tiene conto delle perdite durante le fasi di produzione e di raccolta⁹.

Il problema interessa dunque oltre ai Paesi sottosviluppati (attraverso dinamiche diverse con diverso posizionamento dello spreco nella filiera alimentare) anche l’Europa dove, sulla base dei dati Eurostat (l’agenzia per le statistiche dell’Unione europea) del 2010, 80 milioni di persone vivono al di sotto della soglia di povertà (si prevede un picco di 120 milioni di poveri entro il prossimo anno). I dati ci dicono che più del 20% della popolazione della Bulgaria è a rischio¹⁰.

In questo drammatico contesto, quando viene buttato spesso cibo perfettamente sano, la riduzione dello spreco alimentare

viene a costituire un problema etico ed economico di adeguatezza della produzione e redistribuzione degli alimenti ed è una tappa della lotta contro la fame coerentemente con gli obiettivi di sviluppo nel millennio¹¹.

Naturalmente le dinamiche di produzione degli sprechi sono diverse a seconda se si verificano nei Paesi in via di sviluppo o nei paesi industrializzati. Ne consegue che le soluzioni e gli interventi di riduzione devono tenere conto della specificità del Paese o regioni interessati.

A esempio in Europa e nell’America settentrionale il fenomeno riguarda la fase della vendita al dettaglio e del consumo, diversamente dai Paesi in via di sviluppo dove le perdite avvengono soprattutto in fase di produzione, raccolta, trasformazione e trasporto.

Naturalmente lo spreco alimentare grava sul clima, sulle risorse idriche, sul suolo e sulla bio diversità e dunque pone un problema di sostenibilità in termini di impatto eco-ambientale. Quando il cibo viene sprecato, vengono perse tutte le risorse naturali che sono state utilizzate per la produzione, compreso l’uso dei terreni, sostanze nutritive, fertilizzanti sintetici, acqua ed energia. A ogni nuovo passaggio della catena alimentare si accumula il valore aggiunto del cibo per cui lo spreco nella fase del consumo finale ha il più alto impatto ambientale. Infatti si stima che la produzione del 30% di cibo che poi non viene consumato comporta l’utilizzo del 50% in più di risorse idriche per l’irrigazione, di acqua e terra arabile. Pensiamo anche ai prodotti di origine animale, in particolare la carne bovina che richiede per ogni chilogrammo dalle 5 alle 10 tonnellate di acqua¹².

Smettere di sprecare, significa dunque smettere di inquinare. In Europa circa 90 milioni di tonnellate di cibo sprecato producono 170 milioni di tonnellate di CO₂ equivalente/anno¹³ (per produrre un kg di cibo si immettono nell’atmosfera 4,5 kg di anidride carbonica in media). Solo sulla base della prevista crescita della popolazione dell’UE, la produzione dei rifiuti alimentari dovrebbe salire da circa 89 milioni di tonnellate nel 2006 a circa 126 milioni di tonnellate nel 2020¹⁴. Le enormi quantità di cibo non consumato dunque contribuiscono fortemente al riscaldamento globale. Infatti la decomposizione dei rifiuti alimentari produce non solo CO₂ ma anche metano, un gas a effetto serra 21 volte più potente dell’anidride carbonica. Solo in Italia gli sprechi agroalimentari dal campo alla tavola emettono circa quattro milioni di tonnellate di CO₂¹⁵.

⁵ Mentre nei Paesi sviluppati ed in via di sviluppo il numero di persone in sovrappeso e obese è salito a 1,5 miliardi nel 2008 (FAO, 2012).

⁶ FAO and SIK, *Global Food Losses and Food Waste. Extent, Causes and Prevention*, 2011.

⁷ «Avoiding food waste: strategies for improving the efficiency of the food chain in the EU,» Commissione per l’Agricoltura e lo Sviluppo Rurale, European Parliament, 22 June 2011.

⁸ FAO, *Food wastage footprint. Impacts on natural resources*, Summary Report, 2013.p.6.

⁹ Dati Eurostat (2007)

¹⁰ Dati Eurostat (2010)

¹¹ <http://www.un.org/millenniumgoals/>

¹² Lundqvist, J., de Fraiture, C. & Molden, D. 2008 Saving water: from field to fork—curbing losses and wastage in the food chain. In . Stockholm, Sweden: SIWI. http://www.siwi.org/documents/Resources/Policy_Briefs/PB_From_Filed_to_Fork_2008.pdf.

¹³ <http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/>

¹⁴ European Commission, *Preparatory study on food waste across EU27*, 2010.

¹⁵ Segrè e Vittuari (2013)

L'Unione europea

Il forte impegno internazionale sul tema, testimoniato da progetti e attività svolti da organizzazioni non governative, associazioni e istituti di ricerca¹⁶ ha spinto i politici di Bruxelles a intervenire con una politica serrata su questo tema attraverso numerose iniziative di sensibilizzazione¹⁷ coerentemente con la piattaforma europea contro la povertà e l'emarginazione che costituisce una delle sette iniziative prioritarie della Strategia europea 2020 per una crescita intelligente, sostenibile e solidale.

Il Parlamento attraverso un risoluzione propone una nuova strategia dei 28 per ripensare il tema degli sprechi alimentari¹⁸.

Le principali azioni prevedono di: modificare il modello di sviluppo fondato su un eccessivo consumo di risorse non generabili; migliorare l'utilizzo dell'innovazione tecnologica e promuovere efficaci campagne di sensibilizzazione per contribuire a ridurre lo spreco. La strategia di riduzione prevede anche un'analisi della catena alimentare per individuare i settori critici dove si verifica lo spreco maggiore e acquisire dati quantitativi sull'entità dello spreco e sulla sua diversa distribuzione. Occorrerà altresì capitalizzare i risultati di studi già avviati e conclusi, e realizzare delle sinergie attraverso un coordinamento delle piattaforme esistenti (Forum europeo del commercio al dettaglio sulla sostenibilità; Tavola rotonda europea su consumo e produzione alimentare sostenibili; Forum di alto livello per migliorare il funzionamento della catena di approvvigionamento alimentare; *Friends of Sustainable Food* ecc.).

Un numero crescente di Stati membri sta già avviando iniziative di sensibilizzazione dell'opinione pubblica sulle cause e conseguenze dello spreco alimentare, sulle modalità per ridurlo nei diversi momenti della filiera alimentare e sulla promozione di una cultura scientifica e civile orientata ai principi della sostenibilità e della solidarietà. Nel mondo ci sono programmi di riduzione dello spreco con finanziamenti governativi gestiti da privati e organismi pubblici.

La Commissione europea (DG Sanco) allo scopo di facilitare lo scambio di buone pratiche, fornisce in una piattaforma dedicata, una raccolta di una vasta gamma di iniziative sulla riduzione dei rifiuti alimentari lanciati a livello nazionale, regionale e locale. Le iniziative includono i seguenti settori: ricerca e innovazione; sensibilizzazione, informazione ed educazione; *policy* e certificazione; redistribuzione alimen-

tare²⁰. Riguardo alle campagne di sensibilizzazione per la riduzione dello spreco nella fase della vendita al dettaglio e consumo, viene anche lanciato un decalogo preventivo, che va dalla pianificazione della spesa alla verifica del frigorifero domestico, dalla spinta a congelare le rimanenze fino a spronare i produttori verso la preparazione di porzioni "intelligenti", con meno imballaggio e un'oculata riduzione della dimensione singola²¹.

Le cause dello spreco alimentare sono diverse e possono essere riferite a: sovrapproduzione, errata individuazione del *target* del prodotto (forma o dimensioni inadatte); deterioramento del prodotto o dell'imballaggio; inadeguatezza della gestione delle scorte e delle strategie di *marketing*; norme di commercializzazione (problemi di aspetto o imballaggio difettoso); inadeguate campagne sensibilizzazione consumatori. Altrettanto diversi sono gli interventi di riduzione. Le misure riferite alla fase della vendita e consumo possono prevedere: la doppia scadenza, commerciale e sanitaria (in discussione alla Commissione europea); campagne di sensibilizzazione (il 18% dei cittadini EU non comprende la dicitura TMC - Termine Minimo di Conservazione); manuali sull'utilizzo dei prodotti prossimi alla scadenza; possibilità di vendere sottocosto prodotti vicino alla scadenza o danneggiati; uso efficiente ed eco-design degli imballaggi (innovazioni tecnologiche).

Tenuto conto che una percentuale considerevole degli sprechi interessa la fase della vendita e consumo (almeno nei Paesi sviluppati), se non si vuole candidare alla spazzatura il cibo acquistato occorre dare informazioni sul termine minimo di conservazione e data di scadenza e sulla gestione della temperatura durante il trasporto e nei frigoriferi domestici. Come ad esempio fornire istruzioni su come collocare gli alimenti nel frigorifero di casa conoscendo il gradiente di temperatura e le esigenze dei diversi alimenti analogamente all'esperienza condotta nel Regno Unito dal *Material change for a better environment*²². Pensiamo anche alle nuove tecnologie di modelli di frigorifero che avvertono se si supera la temperatura massima (es. 5°C) o imballaggi intelligenti con sensori a radio frequenza.

Lo spreco alimentare in Italia

I dati più recenti sul fenomeno "sprechi alimentari" in Italia, sono quelli ricavabili dall'indagine condotta dal Politecnico di Torino e dalla Fondazione per la Sussidiarietà e pubblicati nel volume "Dar da mangiare agli affamati, le eccedenza

¹⁶ FAO 2011. Studio della sulle perdite e gli sprechi alimentari a livello mondiale (oltre 250 progetti implementati su scala globale.); DG Sanco- Working Group on Food Waste in the context of the Advisory Group on the Food Chain, Animal & Plant Health.

¹⁷ http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/good_practices_en.htm

¹⁸ UE: Relazione su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE (2011/2175(INI)), Commissione per l'agricoltura e lo sviluppo rurale. Parlamento europeo. (S. Caronna).

¹⁹ http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/good_practices_en.htm

²⁰ Consigli per non sprecare i prodotti alimentari nella vita quotidiana. http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/docs/tips_stop_food_waste_it.pdf.

²¹ Capire correttamente le diciture "Da consumarsi preferibilmente entro il" e "Da consumarsi entro il" presenti sulle confezioni dei prodotti alimentari. http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/docs/best_before_it.pdf

²² http://webarchive.nationalarchives.gov.uk/20091002232153/http://www.wrap.org.uk/wrap_corporate/about_wrap/food_waste_one_of.html.

alimentari come opportunità” (Garrone, Melacini, Perego) che fornisce una mappatura con rigore scientifico delle aree ove si generano lo spreco e le eccedenze alimentari. In Italia le eccedenze alimentari ammontano a 6 milioni di tonnellate, pari a un valore di 12,3 miliardi di euro (17,4% dei consumi annui alimentari), generate per oltre il 55% dalla filiera agroalimentare e per il restante nell’ambito del consumo domestico²³. A livello domestico su buttano 42 kg di cibo a testa contro i 176 kg della media europea. Alessandro Perego²⁴ afferma che quasi il 50% di queste eccedenze è recuperabile per l’alimentazione umana con relativa facilità (circa 3,2 milioni di tonnellate annue perfettamente recuperabili per il consumo umano, definite “a alta e media fungibilità”, ossia rapidamente e perfettamente recuperabili per il consumo umano). Purtroppo solo il 6% delle eccedenze è recuperato per essere donato alle *food-banks* e agli enti caritativi che lo ridistribuiscono agli indigenti. I produttori di alimenti generano quote significative di sprechi alimentari ma recuperano circa il 90%, principalmente come mangimi per animali e compost. Pertanto le migliori opportunità per la riduzione dello spreco si collocano in altre parti della filiera particolarmente nella fasi di distribuzione, somministrazione e in ambiente domestico.

Altri dati sullo spreco sono contenuti nel “Rapporto 2013 sullo spreco domestico” realizzato da *Knowledge for Expo*, il nuovo osservatorio di SWG e *Last Minute Market*²⁵, con l’apporto dell’osservatorio nazionale sugli sprechi *Waste Watcher*²⁶. L’indagine mette la lente sullo spreco domestico dove è piuttosto difficile indagare, incrociando per la prima volta la spazzatura e il frigorifero domestico, ma anche su abitudini e percezione sul cibo buono e su quello non più consumabile e sulle cause e modalità di smaltimento del cibo. L’osservatorio ha promosso, con la Commissione europea, il primo questionario sullo spreco domestico in Italia. I risultati ci dicono che: il 60% degli italiani getta il cibo almeno una volta a settimana; il 52% dichiara di gettarne meno di due anni fa e il 48% lo butta nella spazzatura (anziché donare o riutilizzarlo in compost o per nutrire animali). Sulle cause dello spreco; il 40% degli intervistati sbaglia a conservare il cibo. Il monitoraggio incrociato fra spreco domestico e spreco nella filiera agro-alimentare (aziende agricole, industria alimentare, piccola e grande distribuzione, mercati all’ingrosso, ristorazione collettiva), permette di affermare che lo spreco alimentare domestico gioca la parte del leone, contando per

lo 0,5 punti del PIL che corrisponde a 8-9 miliardi di euro. Secondo il monitoraggio in un anno si potrebbero recuperare in Italia 1,2 milioni di tonnellate di derrate che rimangono sui campi, oltre 2 milioni di tonnellate di cibo dall’industria agro-alimentare e più di 300 mila tonnellate dalla distribuzione.

In Italia si è costituita a febbraio di quest’anno sotto il Ministero dell’Ambiente, una Consulta coordinata da Andrea Segrè, di cui fanno parte tutti gli attori della filiera agroalimentare, GDO, associazioni dei consumatori, istituzioni, organizzazioni internazionali, università ed enti di ricerca pubblici e privati, associazioni ambientaliste, rappresentanti del terzo settore ed enti di assistenza. L’obiettivo è di elaborare proposte e buone pratiche per ridurre gli sprechi di cibo e la produzione di rifiuti. La strategia è parte integrante del Piano nazionale di prevenzione dei rifiuti e si inserisce nel filone delle iniziative che il Ministero dell’Ambiente legherà all’Expo 2015. Andrea Segrè è stato di recente nominato presidente del comitato tecnico scientifico per l’implementazione e lo sviluppo del programma nazionale di prevenzione dei rifiuti (PINPAS)²⁷.

In occasione della giornata mondiale dell’ambiente 2014, lo scorso 5 giugno, sono già state presentate le dieci azioni prioritarie per la lotta agli sprechi alimentari messe a punto grazie al contributo diretto e collaborazione delle associazioni, istituzioni ed enti a partire dalla prima convocazione della Consulta il 5 febbraio di quest’anno.

In sintonia con il protocollo mondiale contro lo spreco del *World Resource Institute* e con la richiesta dell’Europarlamento di istituire l’Anno europeo contro lo spreco alimentare possibilmente già nel 2015 verrà indetta la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare in coincidenza con l’Expo. Tra l’altro il documento programmatico per l’Expo 2015 contiene il codice etico contro gli sprechi con la finalità di divulgare un forte segnale «*affinché l’eccedenza non diventi spreco ma risorsa*».

La Camera dei Deputati ha di recente approvato all’unanimità una mozione unitaria in sostituzione degli otto testi inizialmente presentati sulle «*iniziative volte a ridurre gli sprechi alimentari*»²⁸. La mozione, che ha raccolto il parere favorevole del Governo, impegna, fra l’altro il Governo a una serie di iniziative, quali:

- affrontare, con urgenza, il problema dello spreco alimentare lungo tutta la catena dell’approvvigionamento e del consumo;

²³ Eurostat, 2010/Segrè, A. and L. Falasconi (2011), *Il libro nero dello spreco in Italia: il cibo*, Edizioni Ambiente.

²⁴ Alessandro Perego è professore ordinario di Logistica e Supply-chain al Politecnico di Milano.

²⁵ Società “spin-off” dell’Università di Bologna che da oltre dieci anni si occupa di sprechi alimentari e curata da Andrea Segrè, preside della Facoltà di Agraria all’Università Alma Mater di Bologna,

²⁶ http://www.lastminutemarket.it/media_news/wp-content/uploads/2013/03/RESOCONTO-WASTE-WATCHERS-2013_def.pdf

²⁷ Con Decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n°185 del 08/07/2014, Andrea Segrè è stato nominato Presidente del Comitato tecnico scientifico per l’implementazione e lo sviluppo del Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti. Il Comitato, che rimarrà in carica fino al 2017, ha la funzione di supportare il Ministero nella definizione delle misure attuative del Programma nei settori prioritari di intervento delineati nell’Allegato al Decreto Direttoriale 7/10/2013 (G.U. 18 ottobre 2013, n. 245).

²⁸ http://banchedati.camera.it/sindacatoispettivo_17/showXhtml.asp?highLight=0&idAtto=19441&stile=7



© Fotolia.com

- attivare un coordinamento tra i Ministeri competenti in materia e la Conferenza Stato-Regioni per la riduzione degli sprechi con l'obiettivo di:
 - monitorare e analizzare la dimensione del fenomeno nel nostro Paese;
 - sostenere le azioni per l'utilizzo di alimenti non consumati nella rete del commercio e della ristorazione;
 - minimizzare le perdite e le inefficienze della filiera agro alimentare, favorendo la relazione diretta tra produttori e consumatori e coinvolgendo tutti i soggetti interessati con l'obiettivo di rendere più eco-efficienti la logistica, il trasporto, la gestione delle scorte e gli imballaggi;
 - adoperarsi in sede europea al fine di sostenere il 2015, quale «*anno europeo della lotta allo spreco alimentare*»
- promuovere in sede europea un piano di armonizzazione fra gli Stati membri, finalizzato alla raccolta di dati statistici sul fenomeno degli sprechi alimentari.

Cosa fa la SIMeVeP?

Nell'ambito delle attività coerenti con gli obiettivi di Expo 2015, la Società scientifica dei medici veterinari pubblici (SIMeVeP), che raccoglie più di 5.000 veterinari del Servizio sanitario nazionale, ha istituito oltre ai gruppi di lavoro dedicati all'emergenza dell'antibiotico resistenza e all'impatto sanitario del commercio mondiale degli alimenti, il gruppo incaricato di analizzare

gli aspetti della sostenibilità e lotta agli sprechi e di elaborare proposte operative sulla riduzione degli sprechi da mettere in campo da qui fino a Expo 2015. Il metodo di lavoro adottato prevede il necessario *networking* con le piattaforme esistenti e la creazione di alleanze con gli altri operatori della sanità pubblica e di soggetti con esperienza acquisita nel settore.

Come Società scientifica, riteniamo che il ruolo del medico veterinario, sia nella veste di controllore ufficiale che di consulente aziendale, ancora una volta si rivela fondamentale anche in questo campo. A oggi esiste un ventaglio di opzioni per la riduzione degli sprechi ognuno con un diverso profilo di performance misurata sulla efficacia e sostenibilità rispetto agli obiettivi.

Questa Società ritiene che le strategie di riduzione, indirizzate a soggetti diversi, devono focalizzare sui seguenti aspetti:

- analisi della catena alimentare per individuare i settori critici dove si verifica lo spreco maggiore (raccolta dati, indagini, *survey*);
- coinvolgimento con le piattaforme esistenti impegnati nella lotta agli sprechi (es. PINPAS);
- creazione del *dual labelling*: doppia scadenza (commerciale e sanitaria per il consumo);
- manuali sull'utilizzo dei prodotti prossimi alla scadenza;
- manuali per la corretta gestione della reale *shelf-life*;
- possibilità di vendita sottocosto di prodotti vicini alla scadenza o danneggiati;

- nuove regole sugli appalti delle mense e ristorazione;
- creazioni dei gestionali *ad hoc* per ottimizzare scarti e vendite (informatica a supporto della gestione del banco);
- premio per le ditte che usano modalità di risparmio alimentare nella loro catena di lavoro;
- campagne di sensibilizzazione rivolte ai consumatori.

In un'ottica più generale di *green economy* e coerentemente con i punti strategici delineati dal progetto PINPAS, la competenza veterinaria può esprimersi su due direttrici:

- indicazione di soluzioni per la reimmissione nel circuito di alimenti non più idonei al consumo ma utilizzabili come sottoprodotti;
- creazione di manuali che affrontino la questione sotto tre punti di vista:

- etichettatura: guida alla lettura e corretta interpretazione da parte del consumatore delle informazioni contenute sulle etichette (almeno per i prodotti caratterizzati da una *shelf-life* breve più frequentemente destinati alla spazzatura);
- corretta gestione del TMC e scadenza nei punti vendita e in ambiente domestico (riduzione di alimenti buttati ma ancora edibili). Su questo punto si propone l'elaborazione di un documento di "best practice" a uso dei produttori e venditori;
- corretta gestione dei frigoriferi domestici.

Con riferimento alla etichettatura, abbiamo pensato di rendere operative alcune soluzioni finalizzate alla definizione di una doppia etichetta (data limite di commercializzazione e data di scadenza reale), ma soprattutto a una maggiore sensibilizzazione sull'importanza di una corretta lettura delle scadenze. La scadenza in sostanza deve essere ancora considerata come uno strumento per modulare acquisti e consumi. Pertanto con l'obiettivo di limitare il più possibile gli sprechi, in collaborazione con *Eurofishmarket* verranno

predisposte linee guida o manuali di facile consultazione sull'utilizzo di prodotti prossimi alla data di scadenza oltre che realizzate campagne preventive di sensibilizzazione del valore delle derrate alimentari, sulle conseguenze degli sprechi e sulle maniere per ridurli.

Nell'ambito dello sviluppo progettuale del percorso verso Expo 2015, sono state definite alcune attività e gli indicatori di successo rispetto agli obiettivi scelti.

Tali obiettivi andranno misurati, verificati e presentati in occasione dei futuri incontri previsti sui temi di interesse. I risultati finali costituiranno esempi di attività di eccellenza svolte dai Servizi veterinari pubblici coerentemente con gli obiettivi tematici Expo 2015.

Partendo dal settore ittico e analizzando tutti i punti della filiera dalla produzione alla distribuzione e al consumo, si è pensato di coinvolgere soggetti e aziende rientranti nei settori/fasi della filiera sopracitati rispetto al tema dello spreco in modo da definire sulla base dell'esperienza acquisita e dei risultati ottenuti le strategie alternative di riduzione.

I modelli raccolti saranno successivamente oggetto di ulteriore studio e perfezionamento, nonché promossi per sensibilizzare il settore alimentare a perseguirli al fine di un risparmio economico, di una maggiore sostenibilità ambientale, ma anche di un utilizzo etico e consapevole a beneficio della comunità e dell'ambiente.

Nella tabella 1 seguente sono indicate alcune delle attività a cui il Gruppo di lavoro SIMeVeP/*Eurofishmarket* ha assegnato le priorità di intervento in funzione di Expo 2015. Naturalmente nell'ambito di una collaborazione interdisciplinare abbiamo deciso di lavorare in sinergia con gli altri soggetti delineando uno sviluppo progettuale delle attività con obiettivi intermedi e indicatori di risultato.

Tabella 1. Alcune delle attività a cui il Gruppo di lavoro SIMeVeP/*Eurofishmarket* ha assegnato le priorità di intervento in funzione di Expo 2015.

	Indicatori di risultato	Documentazione	Assunzioni & rischi
Obiettivo generale: realizzazione di attività finalizzate alla conoscenza del fenomeno sprechi alimentari e gestione delle sostenibilità alimentare.			
Obiettivo specifici:			
Attività 1	Analisi della catena alimentare per individuare i settori critici dove si verifica lo spreco maggiore (raccolta dati, indagini, survey)	Documento sugli sprechi Convegno Simevep Entro Dicembre 2015	Disponibilità e collaborazione dei soggetti partecipanti Risorse economiche
Attività 2	Elaborazione di manuali per: - utilizzo dei prodotti prossimi alla scadenza - creazione del dual labelling, doppia scadenza (commerciale e sanitaria per il consumo) - corretta gestione della reale shelf-life.	Manuali elaborati e pubblicati Entro Novembre 2014	Disponibilità e collaborazione dei soggetti partecipanti Risorse economiche
	Campagne di sensibilizzazione sull'uso corretto degli alimenti rivolte ai consumatori	Survey pubblicate	Risorse economiche