

Panel europeo di cittadini sugli sprechi alimentari

Raccomandazioni finali



**Sintesi delle raccomandazioni ed esito
delle votazioni**

N.	Titolo	FAVO REVOLI	CONTRA RI	ASTENU TI	TOTALE
1	Più l'agricoltore è vicino, più il consumatore è felice: meno rifiuti, più sostenibilità	120	15	5	140
2	Sapori di casa: sostegno pubblico e privato all'agricoltura locale per ridurre gli sprechi alimentari	119	9	12	140
3	Non sprecare, condividilo!	93	31	16	140
4	Condivisione di dati e di migliori prassi in tutta Europa	97	27	16	140
5	Raccolta di dati lungo l'intera filiera alimentare	101	28	11	140
6	La voce dei cittadini conta: partecipazione civica alla politica alimentare europea	91	37	12	140
7	Appena colti: il valore degli alimenti di stagione	103	26	11	140
8	Rete di scambio alimentare a livello dell'UE	84	41	14	139
9	Acquisti programmati e redistribuzione	85	38	16	139
10	Ristoranti: gustare senza sprecare	113	17	9	139
11	Tutti i rifiuti hanno un peso	73	48	18	139
12	Un sistema di comunicazione obbligatorio per la trasparenza abbinato a premi e sanzioni	68	56	15	139
13	Legislazione a livello UE sulla distruzione dei prodotti alimentari invenduti - un approccio di apprendimento tra pari in tutti gli Stati membri	109	20	10	139
14	Trasparenza in materia di sprechi alimentari a fini di visibilità e di azione	102	22	15	139
15	Imballaggi innovativi e uso degli imballaggi solo se necessario	116	18	5	139
16	Ampliare la definizione di sprechi alimentari per salvare il cibo non raccolto	110	19	10	139
17	Incoraggiare gli adulti a intervenire in via prioritaria sugli sprechi alimentari	113	20	6	139
18	Consapevolezza nutrizionale e alimenti sostenibili nelle scuole primarie e secondarie	123	9	7	139
19	Promuovere e sostenere le applicazioni e le piattaforme di condivisione degli alimenti che collegano i consumatori tra loro	97	25	17	139
20	Risparmio di cibo, risparmio di denaro: una campagna europea contro gli sprechi alimentari in collaborazione con i rivenditori al dettaglio di alimentari per quattro fine settimana all'anno	98	31	10	139
21	"Fermare gli sprechi alimentari": una settimana di sensibilizzazione agli sprechi alimentari nelle scuole	116	16	7	139
22	Dare ai consumatori gli strumenti per essere indipendenti e consapevoli del proprio impatto sugli sprechi alimentari e per capire come trasformare, conservare e riutilizzare un prodotto prima e dopo la data di scadenza ("da consumarsi entro" è una data di sicurezza dopo la quale un prodotto non dovrebbe essere consumato; "da consumarsi preferibilmente entro" indica la data fino alla quale un prodotto	108	26	5	139

	mantiene la sua qualità ottimale)				
23	Ricorso a pratiche standardizzate a livello di vendita al dettaglio per la promozione ai consumatori di prodotti prossimi alla data di scadenza.	109	18	12	139

Blocco tematico I - Cooperazione nella catena del valore alimentare: dal produttore al consumatore

RACCOMANDAZIONE 1

Più l'agricoltore è vicino, più il consumatore è felice: meno rifiuti, più sostenibilità

Raccomandiamo che l'UE continui le sue attività con politiche e iniziative a sostegno dei piccoli produttori relativamente alle loro operazioni commerciali con rivenditori e supermercati. Nell'ambito di questa relazione i grandi rivenditori/le attività di trasformazione occupano chiaramente una posizione di vantaggio e spesso conducono le operazioni a loro favore dando origine talvolta a sprechi alimentari.

Gli aspetti che necessitano di un'attenzione particolare sono tre:

- 1) l'UE e i suoi Stati membri dovrebbero incoraggiare i rivenditori e i supermercati a rifornirsi sempre dal produttore più vicino. Inoltre dovrebbero ricercare e sviluppare incentivi che motivino i rivenditori a seguire queste raccomandazioni;
- 2) l'UE deve monitorare e tracciare il divieto delle cancellazioni dell'ultimo minuto risalente al 2019 ed essere pronta a intervenire se non viene rispettato;
- 3) l'UE deve continuare a lavorare sulle politiche relative agli alimenti non conformi esteticamente e indagare ulteriormente sulle conseguenze attinenti agli sprechi alimentari quando tali prodotti vengono rifiutati.

Motivazione/giustificazione

Sostenere i piccoli produttori e le loro vendite sul territorio locale potrebbe contribuire sostanzialmente a ridurre gli sprechi alimentari in diversi modi, sia lungo la catena del valore sia all'interno delle famiglie:

- quando il trasporto di alimenti è lungo e i supermercati cercano di ottimizzare i costi aumentando i volumi, è probabile che si verifichino sprechi alimentari;
- i produttori locali possono essere più flessibili e rispondere più velocemente alle variazioni della domanda, riducendo così gli sprechi;
- gli alimenti dei produttori locali sono spesso di qualità migliore e durano più a lungo, riducendo così gli sprechi all'interno delle famiglie;
- è possibile evitare gli sprechi derivanti dal rifiuto di alimenti attualmente gettati per la loro forma non conforme;
- gli sprechi alimentari dovuti alle cancellazioni dell'ultimo minuto possono essere evitati con l'applicazione di regolamenti e norme più completi a sostegno dei piccoli produttori.

Note complementari

Effetti positivi sulla sicurezza alimentare e sulla salute.

Enfasi sull'importanza di combinare la presente raccomandazione con altre iniziative che si concentrano sul comportamento dei consumatori, sulla sensibilizzazione del pubblico e sulla formazione per rafforzare la cooperazione tra parti interessate e migliorare la comprensione generale degli sprechi alimentari e della loro relazione con la produzione alimentare locale.

Sfide:

- compromesso con il principio UE del libero scambio e del mercato libero, pertanto sono possibili opposizioni da parte di grandi aziende/rivenditori e delle lobby;
- è importante considerare e discutere su cosa è "locale" e cosa è "a filiera corta" nel continuare a lavorare su questa raccomandazione, poiché non esiste una definizione comune a livello UE;
- concentrarsi su una filiera alimentare corta potrebbe limitare l'offerta in funzione della stagionalità dei prodotti e della domanda dei consumatori.

RACCOMANDAZIONE 2

Sapori di casa: sostegno pubblico e privato all'agricoltura locale per ridurre gli sprechi alimentari

Raccomandiamo alle autorità locali e regionali di sostenere gli agricoltori locali con soluzioni e iniziative pratiche finalizzate a ridurre gli sprechi alimentari. L'obiettivo è incoraggiare le parti interessate a collaborare più da vicino per guidare tali iniziative e creare quindi un sistema alimentare sostenibile a beneficio sia degli agricoltori sia dei consumatori.

Le iniziative suggerite che le autorità locali potrebbero avviare sono diverse:

- 1) sgravi fiscali e contributi per i piccoli agricoltori;
- 2) sostegno agli agricoltori locali nella ricerca di nuovi mercati che li tutelino dalle relazioni sbilanciate a favore dei rivenditori, ad esempio tramite l'assegnazione di spazi pubblici per la vendita;
- 3) incentivazione di iniziative e processi inclusivi con le parti interessate della catena del valore in relazione alle attività sugli sprechi alimentari, promuovendo ad esempio l'uso di "app contro gli sprechi alimentari" nelle città;
- 4) sostegno alle associazioni e ad altri attori che aiutano gli agricoltori locali ad affrontare le problematiche riguardanti gli sprechi alimentari, ad esempio i banchi alimentari.

Motivazione/giustificazione

Sostenere i piccoli produttori e le loro vendite sul territorio locale potrebbe contribuire sostanzialmente a ridurre gli sprechi alimentari in diversi modi, sia lungo la catena del valore sia all'interno delle famiglie:

- quando il trasporto di alimenti è lungo e i supermercati cercano di ottimizzare i costi aumentando i volumi, è probabile che si verifichino sprechi alimentari;
- i produttori locali possono rispondere più velocemente alle variazioni della domanda e adattarsi meglio ai cambiamenti, riducendo così gli sprechi;
- gli alimenti dei produttori locali sono spesso di qualità e durata superiori, pertanto l'accorciamento della catena del valore ridurrebbe gli sprechi sia a livello di trasporto sia all'interno delle famiglie.

Note complementari

- Enfasi sull'importanza di combinare la presente raccomandazione con altre iniziative che si concentrano sul comportamento dei consumatori, sulla sensibilizzazione del pubblico e sulla formazione per rafforzare la cooperazione tra parti interessate e migliorare la comprensione generale degli sprechi alimentari e della loro relazione con la produzione alimentare locale.

Sfide principali

- Ambito di applicazione ampio e complessità della raccomandazione. L'analisi e l'attuazione di molte delle iniziative suggerite richiederanno tempo e solidi sistemi di monitoraggio.
- Compromesso con il principio UE del libero scambio e del mercato libero che potrebbe mettere alla prova l'iniziativa e la sua accettazione da parte di diverse parti interessate.

RACCOMANDAZIONE 3

Non sprecare, condividi!

Raccomandiamo che i banchi alimentari, e i ridistributori in generale, ricevano un sostegno finanziario di base da parte dei governi attraverso un regime strutturale comune in tutta Europa invece di dover contare principalmente sulle donazioni private (tale sostegno non deve essere totale per non trasformare l'iniziativa in un'attività economica). Raccomandiamo altresì una piattaforma che colleghi le varie app esistenti che connettono i rivenditori ai banchi alimentari. La piattaforma dovrebbe essere intuitiva, efficiente e gestita a livello centrale. Raccomandiamo inoltre che gli alimenti ridistribuiti (donati o venduti a un prezzo inferiore) dai rivenditori ai banchi alimentari, vengano consegnati in tempi utili e in buone condizioni, preferibilmente 3-5 giorni prima che deperiscano (invece delle attuali 48 ore previste dagli orientamenti). Per incentivare tale procedura potrebbe essere prevista una detrazione fiscale per i rivenditori, il cui ammontare si riduce con l'avvicinarsi della data di scadenza degli alimenti. Per essere idonei a tale detrazione, i rivenditori sarebbero obbligati a donare una quantità minima di alimenti.

Motivazione/giustificazione

Considerando che gli sprechi alimentari non possono essere del tutto evitati nell'attuale sistema, dovremmo almeno lavorare per salvare il cibo scartato. A tal fine dovremmo usare tutti gli strumenti già disponibili (banchi alimentari, applicazioni, associazioni pertinenti, iniziative, ecc.).

Note complementari

La sfida consiste nel rafforzare la capacità dei banchi alimentari senza convertirli in attività economiche (poiché desideriamo occuparci degli sprechi alimentari a monte).

RACCOMANDAZIONE 4

Condivisione di dati e di migliori prassi in tutta Europa

Raccomandiamo che i governi di ogni paese condividano sulla piattaforma della Commissione europea per gli sprechi alimentari (piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari) i propri dati e le migliori prassi sulle azioni rivolte a tutte le fasi della catena dello spreco alimentare, dai produttori ai consumatori. Tali informazioni saranno successivamente gestite e analizzate da un comitato speciale di ricercatori dell'UE che si occupa di promuovere le buone prassi e di renderle facilmente accessibili. I dati sulle buone prassi dovrebbero essere categorizzati per tipo di produzione e tipo di consumo. Inoltre desideriamo promuovere una rete di città/regioni che accedono ai dati e utilizzano le prassi migliori per loro sulla base di modelli di consumo e produzione simili. La rete è impostata in modo tale che tali realtà possano imparare le une dalle altre in funzione delle loro similitudini. A tale scopo si potrebbe applicare il concetto di "città gemelle": città con problematiche di sprechi alimentari simili che collaborano per risolverle.

Motivazione/giustificazione

Le migliori prassi potrebbero essere condivise in modo più efficiente e coerente. Inoltre tale condivisione si servirebbe sia della piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari, sia dei concetti di Eurocittà e "città gemelle". Desideriamo promuovere la collaborazione tra città e regioni in tutta Europa.

Note complementari

RACCOMANDAZIONE 5

Raccolta di dati lungo l'intera filiera alimentare

Raccomandiamo che i dati sugli sprechi alimentari che si verificano lungo la filiera alimentare (come, dove, chi, perché e quando) siano raccolti da organi dell'UE o da altre agenzie o istituti di ricerca. Questo potrebbe avvenire attraverso:

- 1) l'analisi del comportamento dei singoli consumatori da parte di app;
- 2) la raccolta diretta di dati mediante indagine Eurobarometro;
- 3) indagini inviate alle scuole e ad altre organizzazioni che si occupano di istruzione. Potrebbero essere inviate prima o dopo un'iniziativa scolastica in materia di sprechi alimentari;
- 4) il ricorso ai cittadini del panel come coorte rappresentativa ai fini di ricerca;
- 5) uno studio di intervento potrebbe essere rappresentato da uno studio con annotazioni periodiche sul comportamento dei consumatori. Ispirazione dai panel di consumatori di BE/NL;
- 6) l'uso di misure comprovate scientificamente provenienti dalle università;
- 7) studi osservazionali che esaminano nello specifico le effettive quantità di rifiuti partendo dai processi di gestione dei rifiuti esistenti in città e comuni;
- 8) la raccolta e il confronto di fatture provenienti dalle relazioni tra supermercati e agricoltori;
- 9) la standardizzazione dei moduli per la segnalazione degli sprechi.

Motivazione/giustificazione

La presente raccomandazione è utile in quanto se sappiamo dove, quando e perché sprechiamo cibo, possiamo avviare campagne di sensibilizzazione più mirate e offrire informazioni dettagliate su dove potremmo avere gli effetti maggiori sulla riduzione degli sprechi alimentari. Il nostro gruppo ritiene che raccogliendo dati più accurati su dove si verifica esattamente lo spreco di cibo all'interno della filiera alimentare, saremo in grado di proporre soluzioni agli sprechi alimentari in modo più efficiente. L'attuale metodologia comune per la raccolta di dati dell'UE sui rifiuti alimentari (come definita dalla decisione delegata (UE) 2019/1597 della Commissione) si concentra sulla misurazione della quantità di rifiuti, mentre l'obiettivo della nostra proposta è raccogliere dati più dettagliati su chi spreca e su dove e quando si verificano gli sprechi alimentari. Tali progetti/iniziative aggiuntivi di raccolta dei dati potrebbero essere usati per integrare i dati quantitativi raccolti nelle nuove relazioni annuali dagli Stati membri e fornirebbero dati più specifici in merito agli sprechi alimentari (cosa, come, chi, quando e dove).

Note complementari

Note sui dati che desideriamo vengano raccolti: dovremmo raccogliere dati che rispondano alle domande "cosa, come, chi, quando e dove" in materia di sprechi alimentari. **Cosa/quando:** quali cibi sprechiamo e in quali circostanze? Cosa gettano di preciso le persone? Quanti grammi rimangono nel piatto? Dati per confrontare quanto acquistiamo e quanto invece gettiamo. **Come:** come avviene lo spreco? Il cibo viene gettato? Viene cucinato troppo tardi/è avariato/è scaduto? Acquistiamo troppo? Potrebbero essere considerate anche le differenze culturali. **Chi:** chi spreca cibo lungo la filiera? Distributori, consumatori, ecc.? A livello di consumatori, esistono dati disaggregati su chi spreca di più? Questo aspetto potrebbe essere collegato all'età o al paese? (Nota: le persone saranno disposte a fornire questi dati?).

Per quanto riguarda il punto 5: il nome dell'azienda dalla quale traiamo ispirazione è Growth for Knowledge/GFK.

Il gruppo ritiene che sia molto importante tutelare la riservatezza e i dati personali dei cittadini europei. Qualsiasi studio svolto in base alla nostra raccomandazione dovrebbe osservare questo aspetto.

RACCOMANDAZIONE 6**La voce dei cittadini conta: partecipazione civica alla politica alimentare europea**

Basandoci sulla Conferenza sul futuro dell'Europa e sull'attuale panel europeo di cittadini sugli sprechi alimentari, raccomandiamo che vengano istituiti forum per il coinvolgimento dei cittadini sia a livello locale sia nazionale. Tali forum avrebbero il compito di seguire, monitorare e consigliare in merito alle strategie nazionali di attuazione delle direttive UE sulla riduzione degli sprechi alimentari dalla prospettiva dei cittadini. Raccomandiamo ulteriormente che la piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari preveda la rappresentanza e il coinvolgimento dei cittadini per il coordinamento degli scambi tra i forum di coinvolgimento. Sia a livello nazionale sia dell'UE i forum dovrebbero offrire una piattaforma per la condivisione delle informazioni e l'apprendimento reciproco tra cittadini/consumatori, parti interessate e responsabili delle politiche.

Motivazione/giustificazione

La presente raccomandazione nasce dall'importanza di dare voce ai cittadini, garantire un processo equo e trasparente e consentire ai cittadini e ai responsabili delle politiche di coordinarsi e imparare gli uni dagli altri. I cittadini sono gli esperti delle loro vite e il loro punto di vista deve essere preso in considerazione a livello locale, nazionale e dell'UE.

Note complementari**RACCOMANDAZIONE 7****Appena colti: il valore degli alimenti di stagione**

Raccomandiamo di informare i consumatori in merito al valore degli alimenti di stagione per promuovere un cambiamento delle loro abitudini. Questo dovrebbe avvenire attraverso segnalazioni chiare nei negozi che permettano ai consumatori di identificare chiaramente i prodotti di stagione. Le informazioni sulla stagionalità dovrebbero essere comunicate anche a un pubblico ampio attraverso campagne informative. Informare i consumatori attraverso segnalazioni sugli scaffali e campagne può incentivare le coltivazioni stagionali da parte dei produttori. Raccomandiamo altresì la produzione di dati migliori sui metodi più efficaci per incentivare la produzione stagionale e limitare l'importazione di cibi non di stagione e di bassa qualità.

Motivazione/giustificazione

La presente raccomandazione si fonda sul fatto che i cibi non di stagione sono spesso importati e/o di qualità inferiore rispetto ai cibi stagionali. I prodotti di qualità superiore possono avere effetti sul comportamento dei consumatori in quanto tendiamo a dare più valore al cibo di qualità superiore e quindi a sprecarlo meno.

Note complementari

Blocco tematico II - Iniziative imprenditoriali nel settore alimentare

RACCOMANDAZIONE 8

Rete di scambio alimentare a livello dell'UE

Raccomandiamo la connessione diretta dei grandi distributori attraverso un registro su un sito web a livello europeo che consenta lo scambio di alimenti in scadenza o in eccesso. La pagina web eviterebbe gli sprechi alimentari favorendo la comunicazione all'interno dei livelli (vedi sotto) e con l'unità settoriale successiva della filiera. Le aziende possono registrarsi e offrire o acquistare alimenti in eccesso a un prezzo inferiore. Sarebbero presenti tre livelli:

1. il livello uno comprenderebbe i produttori, gli agricoltori e i distributori;
2. il livello due comprenderebbe i supermercati, i banchi alimentari e le mense comunitarie;
3. il livello tre comprenderebbe consumatori e famiglie.

Motivazione/giustificazione

Note complementari

RACCOMANDAZIONE 9

Acquisti programmati e redistribuzione

Raccomandiamo lo sviluppo di un quadro giuridico che armonizzi la legislazione degli Stati membri sulle prassi dell'intera filiera in merito alla redistribuzione degli alimenti in eccesso e in scadenza, in considerazione delle norme di sicurezza e delle previsioni dei dati. Gli acquisti dovrebbero basarsi sulle previsioni di vendita. I supermercati e i fornitori potrebbero essere incentivati attraverso benefici (come sgravi fiscali) alla vendita a prezzi ridotti o alla donazione.

Motivazione/giustificazione

Note complementari

RACCOMANDAZIONE 10

Ristoranti: gustare senza sprecare

Raccomandiamo alle istituzioni europee di adottare il piano seguente per la riduzione degli sprechi alimentari nei ristoranti. Una volta soddisfatti determinati criteri di qualità (tra cui quelli descritti di seguito), tutti i tipi di ristoranti dovrebbero avere la possibilità di esporre un logo (uguale in tutta Europa). Il logo avviserebbe della possibilità di portare gli avanzi a casa e i camerieri dovrebbero fornire le confezioni a tale scopo. I ristoranti dotati di tale logo aggiungerebbero ai loro menù il testo "è possibile portare gli avanzi a casa". In caso di ulteriori avanzi di cibo preparato, questi dovrebbero essere offerti ai dipendenti. In caso di avanzi in cucina di cibo non ancora preparato, questi dovrebbero essere offerti ai banchi alimentari o ad altri enti benefici.

Nel caso in cui il cibo non sia adatto al consumo, dovrebbe essere usato per produrre energia rinnovabile. Per incoraggiare i ristoranti a soddisfare questi criteri di qualità (o ulteriori criteri di qualità), dovrebbe essere previsto un sostegno finanziario per quelli che adottano questo piano. Un incentivo finanziario potrebbe essere rappresentato dagli sgravi fiscali ai quali potrebbe aggiungersi un sostegno aggiuntivo. Ai fini degli sgravi fiscali, si potrebbe prevedere un sistema di misurazione e monitoraggio degli avanzi provenienti dalle cucine.

Motivazione/giustificazione

La presente raccomandazione ridurrebbe gli sprechi alimentari causati dai ristoranti, nonché, in modo significativo, la sensazione di vergogna che si potrebbe provare nel chiedere gli avanzi. Se i ristoranti facessero da esempio, anche le famiglie sarebbero incoraggiate a ridurre gli sprechi alimentari.

Note complementari

RACCOMANDAZIONE 11

Tutti i rifiuti hanno un peso

Raccomandiamo che le organizzazioni incaricate della gestione dei rifiuti siano obbligate a pesare o misurare i rifiuti organici. A breve termine il piano dovrebbe concentrarsi sulle istituzioni pubbliche (ad esempio scuole e ospedali), interi quartieri o distretti, mentre, a lungo termine, dovrebbe contemplare anche le famiglie. I rappresentanti di tali istituzioni/distretti e, successivamente, delle famiglie dovrebbero ricevere regolarmente relazioni e confronti rispetto ai periodi precedenti, nonché rispetto ad altri enti. Questo servirebbe ad aumentare la consapevolezza e come incentivo per la riduzione degli sprechi alimentari. Le misurazioni non devono avvenire nello stesso modo in tutti i paesi, ma è sufficiente che siano paragonabili all'interno del rispettivo paese.

Motivazione/giustificazione

La presente raccomandazione aumenterebbe la consapevolezza tra i consumatori. Servirebbe anche come incentivo per migliorare e ridurre gli sprechi alimentari. I risultati della raccomandazione possono essere misurati a breve e a lungo termine, dando motivazioni per la riduzione degli sprechi alimentari.

Note complementari

RACCOMANDAZIONE 12**Un sistema di comunicazione obbligatorio per la trasparenza abbinato a premi e sanzioni**

Raccomandiamo l'istituzione di un sistema informativo (in particolare simile alla certificazione ISO) per definire standard specifici lungo l'intera catena del valore, che comprende produttori, rivenditori, supermercati, ristoranti e hotel. Tale sistema dovrebbe attuare una distinzione tra grandi e piccole/medie imprese (PMI) in base alle categorie esistenti di classificazione delle dimensioni delle aziende. Dovrebbero essere previste sanzioni in caso di violazione degli standard e premi in caso di prestazioni superiori. Dovrebbe essere presente un sistema di sanzioni proporzionale alla gravità della violazione e alla dimensione dell'azienda. I premi dovrebbero basarsi principalmente su un sistema di etichettatura, ad esempio una classificazione secondo i livelli ABC, oppure su potenziali incentivi finanziari in particolare per le PMI. Il sistema informativo deve essere affidato a controllori indipendenti ed esterni, non ad aziende. Le autorità pubbliche degli Stati membri (ad esempio ministeri o autorità normative) sono incaricate dell'attuazione e del monitoraggio. I dati dovrebbero essere pubblicamente accessibili e consentire l'apprendimento tra pari. La Commissione dovrebbe avere una funzione di supervisione e coordinamento.

Motivazione/giustificazione

Ai fini di trasparenza, è importante che i dati delle etichette siano disponibili e accessibili alle persone che desiderano maggiori informazioni rispetto a una semplice etichetta.

Note complementari**RACCOMANDAZIONE 13****Legislazione a livello UE sulla distruzione dei prodotti alimentari invenduti - un approccio di apprendimento tra pari in tutti gli Stati membri**

Deve essere garantito l'utilizzo dei prodotti alimentari in fasi diverse prima che questi vengano gettati. La priorità è evitare gli sprechi alimentari, ma se questo non fosse possibile si applica il ciclo seguente: consumo umano, consumo animale, biocarburante e compostaggio. Gli Stati membri sono responsabili di provvedere all'infrastruttura richiesta per consentire l'attuazione. L'UE stabilisce un obiettivo globale per la riduzione di sprechi alimentari pari a una determinata percentuale. Gli Stati membri stabiliscono standard nazionali affinché l'obiettivo dell'UE venga conseguito collettivamente. Gli Stati membri possono attuare misure volontarie od obbligatorie che le aziende sono tenute a rispettare. La riduzione deve essere quantificabile. In seguito a una fase pilota che si concentra sui supermercati e ad adeguamenti basati sull'apprendimento tra pari, le migliori prassi individuate dovrebbero servire come orientamenti per tutti gli Stati membri.

Motivazione/giustificazione

L'esempio francese non funziona, pertanto abbiamo bisogno di una soluzione migliore, ad esempio una piattaforma come quella della Finlandia in cui le aziende possono caricare gli alimenti che verrebbero gettati. Una legislazione contro gli sprechi alimentari deve avere carattere generale per tener conto delle differenze culturali degli Stati membri.

Note complementari

RACCOMANDAZIONE 14

Trasparenza in materia di sprechi alimentari a fini di visibilità e di azione

Raccomandiamo che tutti gli attori della filiera alimentare, ad eccezione delle singole famiglie, siano obbligati a misurare e riferire in modo trasparente in merito agli sprechi alimentari e alla loro gestione. Dovrebbe essere enfatizzata ulteriormente anche la necessità di nuove opzioni di raccolta dati, nonché di includere la perdita alimentare nel settore agricolo.

Inoltre dovrebbero seguire incentivi differenziati per promuovere gli accordi volontari a sostegno delle istituzioni affinché agiscano da pioniere. In aggiunta le misure correttive contribuiscono alla causa, essendo orientate all'inclusione di tutti i partecipanti nella filiera alimentare (ad eccezione delle singole famiglie).

L'UE dovrebbe svolgere una valutazione delle migliori prassi dei diversi Stati membri in merito alle strutture informative e agli incentivi esistenti, oltre che alle misure correttive. Tale valutazione aiuterebbe a definire un'ulteriore struttura integrata per l'UE per rendere i dati più comparabili.

Motivazione/giustificazione

La presente raccomandazione si basa sul fatto che la consapevolezza sugli attuali sprechi alimentari è la base per applicare ulteriori approcci, ad esempio incentivi, accordi volontari innovativi e meccanismi correttivi per evitare gli sprechi alimentari.

Note complementari

Come esempio di incentivo, la tecnica di etichettatura a livello di UE potrebbe essere usata per trarre beneficio dalle strategie di marketing. Un altro esempio potrebbe essere una compensazione finanziaria adeguata per la riduzione degli sprechi alimentari.

RACCOMANDAZIONE 15

Imballaggi innovativi e uso degli imballaggi solo se necessario

Raccomandiamo ulteriori investimenti nella ricerca scientifica sulle forme di imballaggio sostenibili innovative e alternative. Questo aiuterebbe ad aumentare la durata degli alimenti, a ottimizzare le dimensioni dell'imballaggio per ridurre gli sprechi alimentari e a garantire una migliore sicurezza alimentare durante il trasporto. L'UE dovrebbe prevedere un sostegno finanziario e politico attraverso programmi appropriati come il finanziamento di start-up e di forze per l'innovazione più piccole. Inoltre raccomandiamo il sostegno alla vendita di alimenti senza imballaggio da parte dei rivenditori, laddove possibile, senza compromettere la sicurezza alimentare.

Motivazione/giustificazione

La presente raccomandazione è determinata dal fatto che siamo ancora fortemente dipendenti dagli imballaggi, in particolare per quanto riguarda il trasporto e la sicurezza alimentare. Pertanto riteniamo che sostenere l'innovazione (ricerca/start-up) relativa a imballaggi ecosostenibili possa fare la differenza. Da un lato, ridimensionare gli imballaggi degli alimenti deperibili ridurrebbe gli sprechi alimentari a discapito però dell'aumento dei rifiuti di imballaggio (la ricerca sopra citata dovrebbe essere finalizzata a evitarlo); dall'altro, le monoporzioni dovrebbero essere offerte a coloro che sono muniti del proprio contenitore (per ridurre gli sprechi alimentari oltre agli sprechi di altro tipo). Se sviluppiamo una struttura di imballaggi ecosostenibili e ne adattiamo l'infrastruttura, potremo ottenere anche, in ultima analisi, l'accettazione da parte del consumatore.

Note complementari

Blocco tematico III - Sostenere il cambiamento comportamentale dei consumatori

RACCOMANDAZIONE 16

Ampliare la definizione di sprechi alimentari per salvare il cibo non raccolto

Raccomandiamo l'inclusione degli alimenti non raccolti all'interno della definizione europea di spreco alimentare. Desideriamo anche che gli agricoltori abbiano la possibilità di commercializzare prodotti non perfetti ma comunque commestibili. Per evitare perdite alimentari, gli agricoltori dovrebbero poter indicare che famiglie e ONG possono raccogliere gli alimenti non raccolti.

Questa idea deve essere comunicata a due gruppi:

- ai cittadini attraverso la campagna sviluppata nell'ambito della raccomandazione 20;
- agli agricoltori attraverso i ministeri dell'Agricoltura degli Stati membri. Questi ultimi dovrebbero attuare la presente raccomandazione in coordinamento con i comuni locali e le associazioni dei produttori.

Motivazione/giustificazione

La presente raccomandazione è determinata dal fatto che lo spreco di cibo commestibile è irragionevole. La raccolta diretta aiuta a riconoscere il lavoro svolto dagli agricoltori e a dare importanza al cibo che producono.

Note complementari

La sfida consiste nel non attribuire colpe agli agricoltori.

RACCOMANDAZIONE 17

Incoraggiare gli adulti a intervenire in via prioritaria sugli sprechi alimentari

Raccomandiamo l'implementazione da parte degli Stati membri di un programma rivolto agli adulti per sensibilizzarli e informarli in merito al costo degli sprechi alimentari e ai vantaggi della relativa prevenzione a livello nazionale, regionale e locale.

Questo dovrebbe basarsi sui migliori dati disponibili (raccomandazione 5) per sottolineare l'urgenza del problema. Il programma dovrebbe prevedere app (raccomandazione 18), campagne (raccomandazioni 4 e 20), istruzione e formazione continua per le persone che lavorano nel settore alimentare, programmi di formazione interni per i professionisti, nonché documentari e programmi televisivi sull'argomento. Si potrebbero prevedere brevi annunci pubblicitari che mostrano i vantaggi di riutilizzare il cibo, la promozione della domenica come la giornata degli avanzi, nonché la creazione di giochi con gare di cucina rivolte ai giovani adulti per coinvolgere le emittenti.

È importante informare le persone in merito ai vantaggi economici e ambientali di evitare gli sprechi di cibo attraverso messaggi e iniziative semplici.

I media, in particolare le stazioni radio e la televisione del servizio pubblico, la carta stampata, i social media, le istituzioni pubbliche, i musei e i rivenditori, potrebbero rivelarsi fondamentali per la diffusione delle informazioni. Le istituzioni dell'UE esistenti potrebbero elaborare risorse a sostegno degli Stati membri (ad esempio la Casa della storia europea).

Motivazione/giustificazione

La presente raccomandazione, a differenza delle altre che riguardano l'istruzione dei bambini, soddisfa l'esigenza di azioni con un effetto a breve termine immediato sull'attuale generazione di incaricati all'acquisto e alla preparazione degli alimenti.

Note complementari

Un vantaggio è rappresentato dagli inviti a non sprecare cibo esposti nei supermercati che compenseranno le attività di marketing finalizzate ad aumentare gli acquisti.

RACCOMANDAZIONE 18

Consapevolezza nutrizionale e alimenti sostenibili nelle scuole primarie e secondarie

Raccomandiamo l'inclusione di argomenti riguardanti gli alimenti e l'alimentazione sostenibili nei programmi delle scuole primarie e secondarie, attraverso la creazione di nuovi corsi indipendenti obbligatori, come esistono già in alcuni paesi, e/o la loro integrazione all'interno di materie già obbligatorie. La presente raccomandazione è finalizzata ad aumentare la consapevolezza degli allievi in materia di sprechi alimentari attraverso discussioni sui valori socio-economici, sulla produzione e il consumo sostenibili, sui comportamenti di acquisto, sull'economia domestica, nonché attraverso esperienze pratiche che avvicinano le scuole alle aziende agricole. Per attuare la presente raccomandazione ci aspettiamo che l'UE provveda a mettere in atto due condizioni preliminari. Innanzitutto è necessaria una campagna di sensibilizzazione rivolta a più parti interessate per generare e aumentare l'interesse sull'argomento (raccomandazione 20). In secondo luogo è necessario sostenere gli insegnanti attraverso corsi di formazione e scambi e materiali pedagogici, sfruttando le reti esistenti e le migliori prassi comprovate. Pur riconoscendo che l'attuazione di questi cambiamenti può richiedere tempo, è importante organizzare già giornate o settimane dedicate alle iniziative riguardanti gli sprechi alimentari nelle scuole, mobilitando diversi attori all'interno della società (raccomandazione 21).

Motivazione/giustificazione

Gli sprechi alimentari sono sintomo di problemi sistemici più ampi correlati al nostro modo di produrre, acquistare e consumare alimenti oggi in Europa, e per questo qualsiasi azione pedagogica deve andare oltre gli sprechi alimentari e considerare i valori e il futuro auspicabile per la produzione e il consumo in Europa. L'istruzione rimane una competenza nazionale e ogni Stato membro ha programmi scolastici diversi. Siamo consapevoli di queste differenze, ma incoraggiamo l'UE a promuovere azioni ambiziose nell'ambito di materie scolastiche nuove e/o esistenti come geografia ed economia.

Note complementari

RACCOMANDAZIONE 19

Promuovere e sostenere le applicazioni e le piattaforme di condivisione degli alimenti che collegano i consumatori tra loro

Raccomandiamo la promozione e il sostegno da parte dell'UE delle applicazioni e delle piattaforme esistenti, ad esempio Olio o FoodSharing.de. Gli strumenti da promuovere devono soddisfare alcuni criteri di base ed essere valutati di conseguenza: facilità d'uso, ricchezza della banca di dati, indipendenza, adattabilità ai contesti locali e impatto effettivo sul contenimento degli sprechi alimentari. Le autorità dell'UE, nazionali e regionali devono essere proattive nella promozione degli strumenti esistenti più promettenti e sostenere, nello specifico finanziariamente ma non solo, il loro sviluppo e la loro manutenzione attraverso i diversi programmi di ricerca, azione e finanziamento. I fondi pubblici dovrebbero incoraggiare informazioni di qualità e neutrali, prive di pubblicità.

Motivazione/giustificazione

Esistono molte applicazioni che connettono diversi attori, le aziende ai consumatori e i consumatori tra di loro. Alcuni di questi strumenti potrebbero essersi rivelati efficaci nel connettere i consumatori tra loro, aiutandoli a non sprecare il cibo. Tuttavia sembrano avere una copertura geografica limitata o non essere abbastanza conosciuti dagli europei. Crediamo sia importante che l'UE e gli Stati membri sostengano attivamente le innovazioni tecnologiche di grande impatto, lasciando la porta aperta alla nascita di nuove idee e innovazioni e alla loro sostenibilità a lungo termine.

Note complementari

RACCOMANDAZIONE 20

Risparmio di cibo, risparmio di denaro: una campagna europea contro gli sprechi alimentari in collaborazione con i rivenditori al dettaglio di alimentari per quattro fine settimana all'anno

Raccomandiamo il coordinamento da parte dell'UE di una campagna incentrata sui negozi che vendono alimentari (rivenditori di alimentari, supermercati, ipermercati, piccoli negozi) da attuare negli Stati membri. Tale campagna verrebbe proposta per quattro fine settimana ogni anno e sarebbe incentrata sul tema "risparmio di cibo, risparmio di denaro". La scelta dei fine settimana dipenderebbe dagli Stati membri e dovrebbe avvenire in funzione dell'obiettivo di sensibilizzazione sulle abitudini di acquisto degli alimenti (ad esempio in prossimità di feste nazionali o culturali) e della stagionalità (ad esempio in prossimità del periodo di raccolta). La campagna sarebbe un'iniziativa dell'Unione europea che progetterebbe un design grafico uniforme (stesso logo, codice colore, ecc.) per tutti gli Stati membri. La campagna sarebbe quindi condotta a livello nazionale e adattata alle specificità di ogni paese, al suo calendario annuale, alle sue abitudini alimentari, ecc.

Motivazione/giustificazione

La presente raccomandazione si basa sull'importanza di sensibilizzare i cittadini sugli sprechi alimentari. Esiste solo la Giornata internazionale della consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari, ma i cittadini non la conoscono e la stessa si perde nella miriade di altre giornate internazionali. Il nuovo evento sarebbe esteso a quattro fine settimana all'anno. Questo aumenterebbe la visibilità del problema tra i cittadini europei e la ripetizione dei fine settimana nel corso dell'anno sarebbe più utile di una singola giornata. Sarebbe anche un modo per distinguere l'evento europeo dalle giornate internazionali standard.

Note complementari

- Un vantaggio della nostra raccomandazione sarebbe la sensibilizzazione dei cittadini europei in materia di acquisti, consumo e stagionalità degli alimenti per evitare gli sprechi alimentari. Una campagna organizzata su quattro fine settimana all'anno consentirebbe di dare regolarità ai messaggi trasmessi ai cittadini. Un altro vantaggio sarebbe l'incentivo alla cooperazione tra rivenditori di alimentari come parte di questa campagna, nonché l'inclusione degli stessi nella lotta agli sprechi alimentari.
- Tra le sfide vi è il problema di come coinvolgere i rivenditori/punti vendita di alimentari nell'evento. Considerando che gli obiettivi dei rivenditori di alimentari consistono nel vendere il più possibile, alcuni potrebbero essere riluttanti a consigliare alle persone di consumare meno cibo o di adottare abitudini di consumo diverse. D'altro canto l'obiettivo di qualsiasi negozio, compresi quelli che vendono alimentari, è quello di generare profitti quindi potrebbero considerare l'evento come una strategia per sviluppare un'immagine positiva come attori nella lotta agli sprechi alimentari. Un'altra sfida riguarda le caratteristiche specifiche e il calendario annuale degli Stati membri dell'UE: alcuni paesi non festeggiano il Natale o lo festeggiano in date diverse e anche i periodi di vacanza possono differire da un paese all'altro.
- Ulteriori dettagli sulla modalità di attuazione della raccomandazione:
 - * uso di fonti diversificate per la campagna contro gli sprechi alimentari in cooperazione con i rivenditori di alimentari: media tradizionali (televisione, quotidiani), social media, ricorso a influencer locali, pubblicità. Opportunità dei quattro fine settimana per diffondere una campagna efficace per l'azzeramento degli sprechi alimentari;
 - * informazioni da parte dell'UE, durante tali fine settimana, in merito ai rivenditori di alimenti che hanno già organizzato e sviluppato iniziative contro gli sprechi alimentari. L'UE dovrebbe sostenere tali iniziative esistenti e informare in merito alle buone prassi, condividendo

narrazioni positive. Non dovremmo mettere in evidenza messaggi sconvenienti, ma concentrarci sulle esperienze positive;
* organizzazione di un follow-up e di una valutazione dei quattro fine settimana per migliorarli e raggiungere sempre più persone ogni anno.

RACCOMANDAZIONE 21

"Fermare gli sprechi alimentari": una settimana di sensibilizzazione agli sprechi alimentari nelle scuole

Raccomandiamo l'organizzazione di una settimana sul tema degli sprechi alimentari nelle scuole per sensibilizzare bambini e adolescenti. La forma e il contenuto di tale settimana dipenderebbero dall'età degli allievi. Nelle scuole elementari e per i bambini più piccoli, la settimana dovrebbe concentrarsi sulla sensibilizzazione attraverso il gioco. La Commissione europea creerebbe e distribuirebbe un toolkit per le scuole e gli insegnanti, in tutte le lingue dell'UE, su come diffondere la consapevolezza relativa agli sprechi alimentari nelle scuole e su come discutere e organizzare attività sull'argomento nell'ambito delle loro materie di insegnamento. Il toolkit comprenderebbe orientamenti con attività proposte per non sovraccaricare gli insegnanti e dovrebbe essere facilmente accessibile online. Gli allievi più giovani sarebbero ricompensati con un certificato (con il logo dell'UE). Gli Stati nazionali attuerebbero la settimana in base al funzionamento dei rispettivi sistemi scolastici e calendari accademici. Le scuole sarebbero libere di decidere quali attività organizzare durante la settimana con l'aiuto del toolkit a disposizione degli insegnanti.

Motivazione/giustificazione

I bambini dovrebbero imparare come dare valore al cibo, come questo viene prodotto e quanto ci vuole per la sua produzione. È importante acquisire questa consapevolezza in tenera età. Questo tipo di evento può anche raggiungere i genitori attraverso il racconto delle esperienze vissute a scuola da parte di bambini e adolescenti.

Note complementari

- Un vantaggio è che i bambini dovrebbero imparare come dare valore al cibo, come questo viene prodotto e quanto ci vuole per la sua produzione. È importante iniziare in tenera età ad assumere questa consapevolezza. Un altro vantaggio è che questo tipo di evento consente di raggiungere i genitori attraverso il racconto delle esperienze vissute a scuola da parte di bambini e adolescenti.
- Una delle sfide è non sovraccaricare gli insegnanti chiedendo loro di pensare alle attività e alle idee da proporre. Per questa ragione è importante avere un quadro od orientamenti con le attività proposte per permettere a tutti gli allievi di tutte le scuole di beneficiare di questa iniziativa.

RACCOMANDAZIONE 22

Dare ai consumatori gli strumenti per essere indipendenti e consapevoli del proprio impatto sugli sprechi alimentari e per capire come trasformare, conservare e riutilizzare un prodotto prima e dopo la data di scadenza

("da consumarsi entro" è una data di sicurezza dopo la quale un prodotto non dovrebbe essere consumato; "da consumarsi preferibilmente entro" indica la data fino alla quale un prodotto mantiene la sua qualità ottimale)

Raccomandiamo l'impiego di strumenti di informazione per istruire e dotare (nuovamente) i consumatori di mezzi per giudicare se un prodotto è veramente scaduto. Per rendere i consumatori consapevoli dell'uso dei prodotti alimentari, siamo a favore di una migliore identificazione delle etichette del termine minimo di conservazione: stessa posizione per ogni prodotto e dimensione maggiore dei caratteri. Inoltre auspichiamo la presenza di un codice QR direttamente sull'etichetta del prodotto (possibilità di usare anche un codice a barre). Qual è lo scopo? Trasmettere informazioni sui modi migliori per conservare l'alimento, per riconoscere (dal gusto e dall'odore) se è ancora commestibile, nonché dare consigli culinari per trasformare il prodotto (esempio di ricette adattate). Riteniamo che gli stabilimenti dei produttori siano il luogo migliore per formalizzare le informazioni disponibili attraverso il codice QR. Per quanto riguarda i prodotti senza etichetta come frutta e verdura, il codice QR dovrebbe essere presente dove viene venduto il prodotto per evitare imballaggi inutili. Affinché questa fonte di informazioni sia accessibile a tutti, non ci affidiamo solo alla tecnologia digitale, ma desideriamo che vengano messi a disposizione anche strumenti di comunicazione cartacei (guide nei supermercati, ad esempio).

Motivazione/giustificazione

La presente raccomandazione deriva dalla nostra sfida di responsabilizzare i consumatori nella gestione del cibo. Rendere complete le informazioni disponibili su un prodotto è un modo per permettere ai consumatori di comprendere le questioni relative alla data di scadenza. Si tratta anche di un'opportunità per superare le "idee sbagliate" o la "paura di ammalarsi" che ruotano intorno al consumo di cibo dopo la data di scadenza. Sappiamo infatti che i produttori sono cauti in merito al termine minimo di conservazione al fine di tutelarsi e che, in realtà, il prodotto può essere consumato anche dopo. Non mettiamo in discussione l'importanza di indicare una data di scadenza, che rimane sempre un indicatore chiave della freschezza.

Note complementari

Un vantaggio è che ci concentriamo sulle etichette per informare i consumatori nel miglior modo possibile sui vantaggi economici e ambientali. Il nostro tormentone riassume questa idea alla perfezione: "acquista responsabilmente e spendi meno per mangiare". Per fare conoscere e promuovere questa nuova fonte di informazioni ai consumatori, proponiamo l'attuazione di una vasta campagna di comunicazione per spiegare l'obiettivo di questo nuovo strumento.

RACCOMANDAZIONE 23

Ricorso a pratiche standardizzate a livello di vendita al dettaglio per la promozione ai consumatori di prodotti prossimi alla data di scadenza

Raccomandiamo la rivalutazione dell'acquisto di prodotti prossimi alla data di scadenza chiedendo alle aziende di adottare una strategia per gestire e valutare questi prodotti per i consumatori. Si tratta infatti di migliorare la percezione che le famiglie hanno di questi prodotti affinché questi non siano destinati a una sola parte della popolazione. Questa strategia è divisa in diverse parti:

- una parte di attuazione normativa a livello europeo attraverso la creazione di una sezione dedicata a questi prodotti che li renda facilmente accessibili e identificabili quando si entra nel negozio, al fine di promuovere pratiche di consumo migliori da parte di tutti gli utenti, indipendentemente dal reddito;
- lo sviluppo di una politica di comunicazione che metta in evidenza il "buon senso" e l'attrattiva dei prodotti, nonché l'approccio agli acquisti responsabili (gli aspetti promozionali che incentivano il consumo eccessivo non dovrebbero comparire in prima linea nella comunicazione);
- incoraggiare i rivenditori ad adattare la loro politica di disporre sugli scaffali nuovi prodotti prossimi alla scadenza nelle ore di punta (adattata alle pratiche dei consumatori nei diversi paesi europei).

Motivazione/giustificazione

La presente raccomandazione rinforza la politica esistente in molti negozi e standardizza le "buone prassi" su scala europea. Il gruppo presta particolare attenzione all'effetto positivo della generalizzazione di tali misure, che modificherebbe l'immagine relativa ai prodotti a basso costo (non solo per le famiglie, ma per l'intera popolazione).

Note complementari

La presente raccomandazione è un modo per promuovere il coinvolgimento delle aziende nelle pratiche sostenibili. Può infatti contribuire alla fidelizzazione del cliente. Tuttavia vi sono alcune sfide relative all'attuazione di questa raccomandazione:

- dal punto di vista delle famiglie: maggiore flessibilità e adattamento del menù settimanale ai prodotti disponibili;
- dal punto di vista dei professionisti: formazione del personale e attuazione di questa nuova politica;
- dal punto di vista della popolazione generale: superamento delle idee sbagliate e modifica della percezione dei destinatari di tali prodotti che sono certamente a basso costo, ma contribuiscono innanzitutto a combattere gli sprechi determinati dall'inventario.