



COMMISSIONE EUROPEA  
DIREZIONE GENERALE DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Sostenibilità alimentare, relazioni internazionali  
Strategia "Dal produttore al consumatore"

## RELAZIONE DI SINTESI

### RIUNIONE CONGIUNTA DELLA PIATTAFORMA DELL'UE SULLE PERDITE E GLI SPRECHI ALIMENTARI

#### E DEL PANEL EUROPEO DI CITTADINI

#### DG SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE (SANTE)

*Ibrido*

*7 novembre 2023*

**Presidente (1):** Klaus Berend, DG SANTE

**Commissione europea e organismi dell'UE (9):** DG SANTE, ENV, AGRI, RTD, JRC, ESTAT, AEA (Agenzia europea dell'ambiente), EASME (Agenzia esecutiva per le piccole e le medie imprese), CESE (Comitato economico e sociale europeo), CdR (Comitato delle regioni)

**Stati membri rappresentati (23):** AT, BE, BG, CZ, DK, EL, EE, FI, FR, DE, HU, IE, IT, LT, LU, NL, PL, PT, RO, SE, SK, SI, ES

**Organizzazioni del settore privato (39):** BEUC (Ufficio europeo delle unioni di consumatori), BOROUME, COPA COGECA (COPA COGECA – La Voce Europea degli Agricoltori e delle cooperative agricole), CTC (Clean Technology Centre ((Munster Technological University)), Consorzio Bestack, DUH (Deutsche Umwelthilfe e.V.), ECSLA (European Cold Storage and Logistics Association), EFFPA (European Former Foodstuff Processors Association), EuroCommerce (organizzazione europea che rappresenta il settore della vendita al dettaglio e all'ingrosso), EuroCoop (Comunità europea delle cooperative di consumo), EUPPA (European Potato Processors' Association), Europatat (European Potato Trade Association), FEBA (European Food Banks Federation), FoodCloud, FoodServiceEurope, FOODWIN (Food Waste Innovation Network), Freshfel Europe, EUCOFEL (European Fruit and Vegetables Trade Association), Azti Foundation (Fundación AZTI – AZTI Fundazioa), HOTREC (Hotels, Restaurants & Cafés in Europe), HUA (Harokopio University), HFBA (Hungarian Food Bank Association), Independent Retail Europe, IFWC (International Food Waste Coalition), Last Minute Market, Les Restos du Coeur, MATVETT-NORSUS-NOFIMA CONSORTIUM, Rabobank, RÉGAL Normandie, SWF (Stop Wasting Food Movement), Too Good To Go, Venturis Horeca, WUR (Wageningen University & Research), WRAP (Waste & Resources Action Program), World Union of Wholesale Markets (WUWM), Zero Waste Scotland.

**Altre organizzazioni pubbliche (5):** OCSE (Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economici), FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura), UNEP (Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente).

**Osservatori (1):** NO

## **Riunione congiunta della piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari e del panel europeo di cittadini**

### **1. Benvenuto e introduzione alla sessione di feedback da parte del presidente: Klaus Berend, direttore Food Safety, Sustainability, and Innovation**

**Il presidente** ha aperto la sessione dando il benvenuto ai partecipanti alla riunione congiunta del panel europeo di cittadini e dei membri della piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari. Ha ringraziato i membri del panel europeo di cittadini per le raccomandazioni fornite per contribuire a intensificare l'azione contro gli sprechi alimentari nell'UE. Il presidente ha accennato all'adozione da parte della Commissione europea della proposta legislativa che fissa gli obiettivi di riduzione dei rifiuti alimentari da conseguire entro il 2030 a livello degli Stati membri nonché alla relazione dei cittadini pubblicata insieme alla valutazione d'impatto che accompagna la proposta. Nella relazione la Commissione europea ha espresso il suo punto di vista riguardo alle raccomandazioni dei cittadini e ha indicato come queste sosterranno il suo lavoro globale sugli sprechi alimentari e fungeranno da guida per aiutare gli Stati membri a raggiungere gli obiettivi futuri.

### **2. Introduzione del moderatore**

Il moderatore ha dato il benvenuto ai partecipanti collegati online e a quelli presenti a Bruxelles e ha presentato l'ordine del giorno della riunione.

### **3. Dichiarazione di apertura (video) di Sandra Gallina, direttrice generale, DG Salute e sicurezza alimentare**

Nella sua dichiarazione di apertura la **direttrice generale** Gallina ha approfondito il discorso sulla proposta legislativa della Commissione europea e ha evidenziato la pertinenza delle raccomandazioni formulate dai cittadini per la prevenzione degli sprechi alimentari nell'UE. Dette raccomandazioni sono riprese negli obiettivi vincolanti presentati nella proposta legislativa che, una volta adottata, obbligherà gli Stati membri a seguire un approccio integrato, coinvolgendo tutti gli attori chiave nell'azione di prevenzione degli sprechi alimentari e sostenendo il cambiamento comportamentale dei consumatori. La direttrice generale ha preso atto della richiesta dei cittadini di dar vita a una filiera alimentare giusta ed equa e di sostenere le donazioni alimentari in tutta l'UE, nonché dell'importanza di monitorare gli sprechi alimentari e di stimolare l'impegno degli operatori del settore alimentare a ridurre gli sprechi alimentari attraverso il codice di condotta dell'UE sulle pratiche commerciali e di marketing responsabili nella filiera alimentare e non solo.

### **4. Dichiarazione della direzione generale della Comunicazione**

Richard Kühnel, direttore Representation & Communication in Member States, ha sottolineato l'importanza di questa riunione congiunta, che offre alla Commissione europea e ai membri della piattaforma l'opportunità di fornire un riscontro ai cittadini riguardo alle loro raccomandazioni. Il direttore Kühnel ha dichiarato che è in corso la preparazione il prossimo ciclo di panel di cittadini e ha informato i presenti che presto sarà disponibile online la piattaforma di partecipazione dei cittadini.

### **5. Presentazione delle raccomandazioni del panel europeo di cittadini sugli sprechi alimentari e discussione con i membri del panel (blocco tematico I: Cooperazione nella catena del valore alimentare: dal produttore al consumatore) ([PDF](#))**

I rappresentanti del panel europeo di cittadini che hanno lavorato sul blocco tematico I hanno presentato le [raccomandazioni da 1 a 7](#); è seguito uno scambio di opinioni con i membri del panel, durante il quale sono intervenuti rappresentanti della Commissione europea (DG Salute e sicurezza alimentare – SANTE – e DG Agricoltura – AGRI), del ministero dell'Agricoltura e della sovranità alimentare francese, del COPA COGECA e della FEBA.

La **DG SANTE** ha ringraziato i cittadini per le raccomandazioni con cui hanno chiesto il coinvolgimento attivo di tutti gli attori nella prevenzione degli sprechi alimentari e il rafforzamento della collaborazione lungo la filiera alimentare. Questo approccio integrato trova un riscontro negli obblighi stabiliti dalla normativa dell'Unione europea in materia di rifiuti ed è ribadito nella proposta legislativa della Commissione europea che fissa gli obiettivi di riduzione dei rifiuti alimentari. La DG SANTE ha formulato osservazioni sulle raccomandazioni dei cittadini, concentrandosi in particolare sulle raccomandazioni 3, 4, 5 e 6.

La normativa dell'Unione europea in materia di rifiuti (la direttiva quadro sui rifiuti) impone già agli Stati membri di incoraggiare le donazioni alimentari; la proposta legislativa della Commissione europea dovrebbe dare ulteriore impulso e sostegno a questa pratica in tutta l'UE, contribuendo in tal modo a garantire che le eccedenze alimentari siano messe a disposizione di coloro che ne hanno bisogno. Inoltre, nell'ambito del programma per il mercato unico, la Commissione europea ha concesso sovvenzioni finanziarie (per la realizzazione di azioni) alla federazione europea delle banche alimentari (FEBA) per sostenere lo sviluppo delle capacità delle banche alimentari. Riguardo alla necessità di facilitare la condivisione di dati e migliori prassi, la Commissione europea ha spiegato che è proprio per rispondere a questa esigenza che sono stati istituiti la piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari e una rete di risorse digitali sul tema, l'[EU Food Loss and Waste Prevention Hub](#). Inoltre il Centro comune di ricerca della Commissione europea ha messo a punto un quadro di valutazione per aiutare tutti gli attori a valutare l'efficacia delle iniziative di prevenzione degli sprechi alimentari. Il quadro comprende anche uno strumento di calcolo che consente di quantificare l'impatto delle iniziative. Reti di città come EUROCITIES, il Milan Urban Food Policy Pact e ICLEI (Governi locali per la sostenibilità) gestiscono una serie di programmi peer-to-peer rivolti alle città. Per quanto concerne i dati sui livelli di rifiuti alimentari, la normativa dell'Unione europea in materia di rifiuti impone agli Stati membri di monitorare tali livelli in ogni fase della filiera alimentare secondo una metodologia di misurazione comune e di riferire i risultati all'ufficio statistico dell'UE, EUROSTAT. Infine il coinvolgimento dei cittadini è un tema che può essere inserito in futuro nell'agenda della piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari, cosicché i membri possano condividere le proprie esperienze e apprendere da quelle altrui.

La **DG AGRI** ha ringraziato a sua volta i cittadini per le loro raccomandazioni, osservando che le raccomandazioni 1, 2 e 7 riguardano la sostenibilità alimentare più in generale e che il nesso tra filiere locali, stagionali e corte e riduzione degli sprechi alimentari non è ancora stato di per sé dimostrato. Le raccomandazioni dei cittadini riflettono il pensiero generale della Commissione europea riguardo alla sostenibilità alimentare, secondo cui occorre garantire che tutte le dimensioni pertinenti siano prese in considerazione. La DG AGRI ha ricordato l'importanza delle regole del mercato interno e di incoraggiare programmi regionali e misure e sistemi alimentari territorializzati. La DG AGRI ha fatto presente che nei propri piani strategici nazionali della politica agricola comune (PAC) alcuni Stati membri hanno incluso il sostegno ai mercati locali e alle filiere corte e ha indicato che non esiste nei piani strategici della PAC un indicatore operativo che permetta di monitorare gli sforzi di riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari. La DG AGRI ha sottolineato che tutti gli attori della filiera alimentare devono svolgere un ruolo, facendo presente che attualmente gli obiettivi di riduzione dei rifiuti alimentari proposti non includono la produzione primaria. Con riferimento alle raccomandazioni

5 e 6, la DG AGRI ha sottolineato l'importanza di coinvolgere i portatori di interessi nell'elaborazione della politica dell'UE in materia di alimentazione e agricoltura, indicando che la Commissione europea avvierà un dialogo strategico per discutere il futuro dell'agricoltura nell'UE. Con riferimento alla raccomandazione sulle pratiche commerciali sleali, la DG AGRI ha fatto presente che tali pratiche sono monitorate da vicino dalle autorità di contrasto degli Stati membri e che la concessione di deroghe alle norme sulla concorrenza a favore degli agricoltori, l'elaborazione di accordi di sostenibilità e altre misure adottate per sostenere le organizzazioni di produttori muovono dal concetto di dover sostenere il potere contrattuale degli agricoltori nei confronti degli altri attori della filiera alimentare. In sintesi, le raccomandazioni dei cittadini sono in linea con i piani attuali e futuri della Commissione europea.

**Il ministero dell'Agricoltura e della sovranità alimentare francese** ha ringraziato i cittadini per il lavoro svolto e per le raccomandazioni che sostengono gli orientamenti adottati a livello nazionale, in particolare la dimensione territoriale. In Francia i "progetti alimentari territoriali" sostengono l'insediamento di agricoltori, le filiere corte e la fornitura di alimenti sostenibili e di alta qualità nelle mense. Attualmente esistono 430 progetti di questo tipo, elaborati grazie all'azione collettiva; la prevenzione degli sprechi alimentari rientra tra le dimensioni di possibile intervento. In Francia inoltre operano reti unicamente dedicate alla prevenzione degli sprechi alimentari (RÉGAL). Per quanto riguarda gli incentivi finanziari alle donazioni alimentari, la normativa fiscale francese prevede crediti d'imposta sulle società fino al 60 % del valore contabile netto degli alimenti donati. Inoltre la legislazione obbliga determinati portatori di interessi a concludere accordi di partenariato con le banche alimentari per la donazione delle eccedenze alimentari e a definire un piano di gestione per garantire la qualità del cibo donato. Il ministero francese ha sottolineato l'importanza di sensibilizzare la popolazione al consumo di prodotti stagionali sani, affermando che l'educazione all'alimentazione e al gusto fa parte dei programmi scolastici e che in futuro l'esposizione di informazioni sulla stagionalità di frutta e verdura potrebbe diventare obbligatoria nei negozi con una superficie superiore a 400 m<sup>2</sup>.

**Il COPA COGECA** ha ringraziato i cittadini per l'esaustività delle raccomandazioni presentate, nelle quali, ha osservato, viene riconosciuto che gli agricoltori non hanno alcun interesse a sprecare gli alimenti prodotti e che esiste uno squilibrio di potere sul mercato. COPA Per quanto riguarda la raccomandazione 1, il COPA COGECA ha accolto con favore i suggerimenti proposti per rafforzare il ruolo dei produttori e ridurre lo squilibrio di potere nella catena del valore alimentare, attraverso il monitoraggio e una migliore applicazione della direttiva in materia di pratiche commerciali sleali. Il COPA COGECA ha espresso preoccupazioni in merito alla raccomandazione di utilizzare il produttore più vicino possibile, in quanto ciò potrebbe essere in contrasto con le norme in materia di concorrenza e potrebbe non sortire i risultati auspicati. Il COPA COGECA ha accolto con favore gli sforzi per promuovere la vendita diretta dei prodotti ortofrutticoli esteticamente non conformi e ha sottolineato l'importanza degli standard di commercializzazione, che sono la "lingua comune" del mercato e permettono di garantire un'alta qualità e di evitare distorsioni del mercato, precisando peraltro che questi standard non si applicano alle vendite dirette. Il COPA COGECA ha fornito esempi di iniziative in cui sono coinvolti agricoltori e cooperative agricole, tra cui un programma pilota ungherese che mette in collegamento l'associazione delle banche alimentari ungheresi con il mercato all'ingrosso di Budapest con l'obiettivo di individuare sbocchi per i prodotti ortofrutticoli esteticamente non conformi. Un progetto analogo è in corso nei Paesi Bassi e prevede la trasformazione dell'ortofruticolo esteticamente non conforme in prodotti alimentari lavorati. Per quanto riguarda la raccomandazione 2, il COPA COGECA si è espresso a favore della promozione dei prodotti locali, perché è una pratica che avvicina gli agricoltori ai consumatori e può contribuire a far apprezzare il valore degli alimenti (progetti di questo tipo esistono in Italia, Austria, Finlandia ecc.). Per quanto concerne la raccomandazione 7, il COPA COGECA ha sottolineato la necessità di definire cosa si intenda per alimenti di stagione e locali.

La **FEBA** ha ringraziato i cittadini per le loro raccomandazioni e per l'attenzione rivolta alle donazioni alimentari, in particolare in un momento in cui le donazioni di eccedenze alimentari sono in calo, la domanda di cibo degli enti caritatevoli è in continuo aumento a causa del numero crescente di persone bisognose ed i costi operativi delle banche alimentari crescono (a causa dell'inflazione e dell'aumento dei costi energetici legati alla guerra di aggressione della Russia nei confronti dell'Ucraina). Le banche alimentari stanno lavorando su molti degli aspetti evidenziati dalle raccomandazioni dei cittadini, in particolare la necessità di sostegno finanziario, di strumenti digitali e di raccolta e condivisione dei dati. Le raccomandazioni dei cittadini sono state condivise e discusse con la rete, sono stati organizzati scambi tra pari per condividere le conoscenze sulle politiche nazionali e sono state inoltre organizzate visite per facilitare lo scambio di conoscenze con le banche alimentari di paesi terzi (ad esempio la Moldova). La FEBA ha altresì organizzato a Dublino un incontro con i propri membri sul tema dell'utilizzo degli strumenti digitali. La FEBA ha inoltre tenuto a rassicurare i cittadini che i lavori per agevolare le donazioni alimentari sono in corso e saranno portati avanti: durante la sua convention annuale, ad esempio, si sono svolte discussioni sul tema, mentre a livello della piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari è in corso la valutazione delle sfide e opportunità connesse alle donazioni alimentari.

Dopo questa prima risposta dei membri del panel alle raccomandazioni dei cittadini, il moderatore ha invitato i partecipanti alla riunione (online e offline) a porre domande. Un cittadino ha chiesto se vi sono altri paesi, oltre alla Francia, che adottano un sistema di incentivi fiscali per le donazioni alimentari. La **DG SANTE** ha risposto che misure di tipo analogo sono applicate in paesi come il Portogallo, l'Italia e la Spagna e che gli orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari, adottati dalla Commissione europea nel 2017, contengono una sezione sugli incentivi fiscali applicati all'epoca nell'UE. La **FEBA** ha confermato che i paesi citati applicano gli incentivi fiscali a favore delle donazioni alimentari e ha aggiunto che è importante anche prevedere adeguamenti dell'IVA per tenere conto del valore economico ridotto degli alimenti che vengono donati: questa è un'ulteriore misura fiscale a cui possono fare ricorso gli Stati membri. Oltre a prevedere incentivi fiscali, alcuni paesi, tra cui l'Italia, agevolano le donazioni di cibo da parte degli operatori del settore alimentare mediante procedure amministrative semplificate (rispetto a quelle richieste per la distruzione o l'uso per altri fini delle eccedenze alimentari). **Il ministero francese** ha inoltre precisato che, parallelamente agli incentivi fiscali, è previsto un sostegno agli enti caritatevoli che consente loro di accedere direttamente a prodotti sani e di qualità (si tratta dell'iniziativa "alimenti migliori per tutti", per la quale saranno stanziati 100 milioni di EUR nel 2024).

L'**International Food Waste Coalition** ha segnalato – alla piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari, ma anche, in particolare, alla DG AGRI – che è importante far luce sul nesso tra l'impatto della qualità e località del cibo, nonché delle filiere corte, e l'effetto che possono avere sugli sprechi alimentari nell'intera catena del valore alimentare, data la mancanza di conoscenze sull'argomento. La **DG AGRI** ha risposto che la Commissione europea sta conducendo studi sul tema e che è necessario uno scambio continuo di informazioni tra tutti portatori di interessi per comprendere come i sistemi alimentari locali possano contribuire a combattere le perdite e gli sprechi alimentari, affrontando in tal modo anche le sfide alla sicurezza alimentare, sempre nel rispetto delle norme che regolano il mercato interno (vale a dire che le esigenze "locali" devono essere definite con attenzione e non devono essere assimilate a quelle "nazionali"). La DG AGRI ha altresì sottolineato l'importanza di comprendere i fattori che determinano il comportamento dei consumatori per quanto riguarda gli sprechi alimentari nonché il ruolo di altri fattori, tra cui il tempo dedicato alla pianificazione e alla preparazione dei pasti, l'apprezzamento, la conoscenza dei prodotti alimentari ecc.

Un cittadino ha chiesto se esiste la possibilità di sviluppare il nesso tra le norme in materia di concorrenza e la priorità che si vuole assegnare ai produttori locali. La **DG AGRI** ha risposto che il mercato unico dell'UE garantisce la libera circolazione delle merci, delle persone, dei servizi e dei capitali e apporta numerosi benefici ai cittadini. La concorrenza deve essere leale, e quindi aperta e trasparente. Non è possibile, ad esempio, istituire obblighi che favoriscano la produzione nazionale rispetto a quella di altri Stati membri o partner commerciali. A questo proposito la DG AGRI ha sottolineato l'importanza della raccomandazione sul monitoraggio e sull'applicazione della direttiva in materia di pratiche commerciali sleali e ha spiegato inoltre che sono stati forniti chiarimenti sull'applicazione delle norme in materia di concorrenza alle iniziative collettive che promuovono la sostenibilità nelle filiere alimentari. Le filiere locali e corte possono essere favorite attraverso i piani strategici della PAC e la sfida è quella di farle crescere, evitando approcci nazionalistici e cercando di capire come servire al meglio le regioni.

Il moderatore ha invitato i cittadini del panel a rilasciare brevi dichiarazioni conclusive. I cittadini hanno dichiarato di aver accolto con favore i progressi compiuti relativamente alle raccomandazioni proposte, ad esempio per quanto riguarda la priorità da assegnare alla raccolta dei dati, gli incentivi fiscali per le donazioni alimentari, la promozione della condivisione di buone prassi in tutta l'UE e la necessità di accrescere la consapevolezza, sia riguardo alla piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari sia riguardo al ruolo dei cittadini in quanto motori del cambiamento. È stato anche evidenziato il ruolo dei social media nel promuovere la prevenzione degli sprechi alimentari.

I cittadini hanno chiesto se si possa contemplare l'introduzione di un'imposta sui prodotti alimentari che vengono gettati nell'ambito della vendita al dettaglio. La **DG SANTE** ha risposto che in alcuni comuni sono stati introdotti incentivi fiscali, come ad esempio regimi di riduzione dei costi di trattamento dei rifiuti per le aziende che donano alimenti. I cittadini hanno chiesto se, dato il possibile impatto positivo delle filiere corte sulla prevenzione degli sprechi alimentari, la Commissione europea preveda di modificare eventualmente la normativa in materia di concorrenza per obbligare determinati rivenditori al dettaglio ad acquistare i prodotti sul territorio locale. La **DG AGRI** ha risposto che, sebbene sia in corso un lavoro sulle norme in materia di concorrenza legato più in generale alla sostenibilità alimentare, servono prove che dimostrino in modo più netto che tali azioni possono avere un impatto positivo sulla prevenzione degli sprechi alimentari. La DG AGRI ha affermato che la Commissione europea esaminerà più approfonditamente come sostenere i sistemi alimentari territoriali nel contesto del più ampio dibattito sulla transizione verso sistemi alimentari sostenibili. Infine, per consentire un rapido avanzamento, i cittadini hanno evidenziato la necessità di un'azione basata su dati concreti, che si concentri sui risultati più a portata di mano e sui punti che possono dare i maggiori frutti, nonché di un approccio sistemico in tutta la catena del valore alimentare.

## **6. Presentazione delle raccomandazioni del panel europeo di cittadini sugli sprechi alimentari e discussione con i membri del panel (blocco tematico II: Iniziative imprenditoriali nel settore alimentare) ([PDF](#))**

I rappresentanti del panel europeo di cittadini che hanno lavorato sul blocco tematico II (Iniziative imprenditoriali nel settore alimentare) hanno presentato le [raccomandazioni da 8 a 15](#); è seguito uno scambio di opinioni con i membri del panel, durante il quale sono intervenuti rappresentanti della Commissione europea (DG SANTE), del ministero dell'Agricoltura e delle foreste finlandese, di EUROCOMMERCE e dell'International Food Waste Coalition.

Per quanto riguarda la raccomandazione 13, la **DG SANTE** si è detta incoraggiata dal forte appoggio dei cittadini alla definizione, a livello UE, di obiettivi quantitativi di riduzione dei rifiuti alimentari, che

gli Stati membri dovranno realizzare definendo in autonomia le misure necessarie per raggiungerli. Questo approccio è stato presentato nella proposta legislativa adottata dalla Commissione europea il 5 luglio scorso, che attualmente è in fase di negoziazione tra il Parlamento europeo e il Consiglio dell'Unione europea. La DG SANTE ha osservato che la proposta va al di là della definizione di orientamenti, in quanto fissa obiettivi giuridicamente vincolanti che impongono agli Stati membri di ridurre i rifiuti alimentari del 10 % nella trasformazione/fabbricazione e del 30 % pro capite, complessivamente, nel commercio al dettaglio e nel consumo. Le riduzioni sono da intendersi rispetto all'anno di riferimento 2020 e dovranno essere conseguite entro il 2030. La DG SANTE ha inoltre spiegato che la normativa dell'Unione europea in materia di rifiuti stabilisce già una gerarchia della prevenzione degli sprechi alimentari che è in linea con le raccomandazioni dei cittadini: in particolare, essa accorda priorità all'utilizzo delle eccedenze alimentari ai fini del consumo umano.

Per quanto riguarda la raccomandazione 8, la DG SANTE ha evidenziato la grande disponibilità attuale di reti e strumenti digitali che agevolano la redistribuzione delle eccedenze alimentari, tra gli operatori del settore alimentare e le banche alimentari/gli enti caritatevoli e direttamente ai consumatori. Organizzare un analogo sistema di scambio a livello europeo non è fattibile, in particolare per gli alimenti prossimi al termine del periodo di conservabilità.

In riferimento alle raccomandazioni 11, 12 e 14, la DG SANTE ha trovato incoraggiante il fatto che i cittadini hanno ribadito la necessità di un'impostazione basata su dati concreti per favorire un'efficace prevenzione degli sprechi alimentari da parte di tutti gli attori, sottolineando l'importanza di monitorare e garantire la trasparenza dei dati e dei risultati ottenuti. Grazie alle comunicazioni annuali degli Stati membri sui livelli di rifiuti alimentari, l'Unione europea ha gli strumenti giusti per monitorare i progressi verso il raggiungimento degli obiettivi mondiali e dell'UE. Agli Stati membri è imposto l'obbligo di comunicare i livelli di rifiuti alimentari in ogni fase della filiera alimentare secondo una metodologia comune, ma le autorità nazionali possono adattare tali metodologie alla loro situazione nazionale e alle loro specificità. Per quanto riguarda il coinvolgimento degli operatori del settore alimentare nella raccolta dei dati, alcuni Stati membri chiedono alle aziende di monitorare gli sprechi alimentari, mentre altri assistono le aziende nella diagnosi degli sprechi alimentari e nella messa in atto di meccanismi di prevenzione. A livello di Unione, la Commissione europea sta altresì incoraggiando gli operatori del settore alimentare ad assumere impegni di riduzione degli sprechi alimentari con il codice di condotta dell'UE sulle pratiche commerciali e di marketing responsabili nella filiera alimentare.

La DG SANTE ha sottolineato che, attraverso la piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari, la Commissione europea mira a promuovere la condivisione delle migliori prassi basate su dati concreti. Il Centro comune di ricerca della Commissione europea ha messo a punto un quadro di valutazione per aiutare tutti gli attori a valutare l'efficacia dei loro interventi ed effettuare periodicamente una valutazione delle iniziative di prevenzione degli sprechi alimentari attuate nell'UE. Anche l'Agenzia europea dell'ambiente esamina e valuta regolarmente i programmi nazionali di prevenzione degli sprechi alimentari degli Stati membri. La DG SANTE ha ribadito che i progetti di ricerca e innovazione finanziati nell'ambito del programma Orizzonte Europa dell'UE forniscono dati e conoscenze per contribuire ad orientare la prevenzione degli sprechi alimentari, ad esempio migliorando la comprensione di come le norme sociali influenzano il comportamento e la produzione degli sprechi alimentari (progetto [CHORIZO](#)), mentre il progetto [SISTERS](#), attualmente in corso, studia le innovazioni nel campo degli imballaggi che aiutano a combattere gli sprechi alimentari e l'introduzione di contenitori "intelligenti" da utilizzare nella logistica della filiera.

**Il ministero dell'Agricoltura e delle foreste finlandese** ha apprezzato il lavoro estremamente costruttivo e utile svolto dal panel dei cittadini e ha fatto riferimento, in particolare, alle

raccomandazioni 10, 13 e 15. La Finlandia misura gli sprechi alimentari dal 2008 e gli alberghi e i ristoranti sono obbligati a non gettare gli alimenti ancora utilizzabili per il consumo. Un logo (raccomandazione 10) è una sorta di simbolo di qualità e potrebbe essere utile per identificare le aziende che adottano una corretta gestione degli alimenti, nonché per sensibilizzare i consumatori attraverso il veicolo degli imballaggi alimentari. Per quanto riguarda la raccomandazione 13, il ministero finlandese ha dichiarato che per concentrarsi sulle priorità servirebbe una visione chiara della gerarchia del flusso degli sprechi. In Finlandia esistono politiche e procedure a livello nazionale per aiutare le persone bisognose ad accedere al cibo, per sostenere le aziende disposte a donare alimenti e per mettere in contatto tra loro donatori e beneficiari degli aiuti alimentari. In riferimento alla raccomandazione 15, il ministero finlandese ha sottolineato l'importanza che rivestono gli imballaggi ai fini della protezione degli alimenti e della sicurezza alimentare, rilevando al contempo la necessità di migliorarli al fine di ridurre sprechi, ricordando che gli imballaggi sono responsabili dello 0,5-2 % degli effetti ambientali degli alimenti.

**EuroCommerce** ha ringraziato per l'invito, riconoscendo la natura ispiratrice dell'esercizio in atto, e ha fornito osservazioni sulle raccomandazioni 9, 12 e 15. EuroCommerce ha ricordato la posizione privilegiata del settore della vendita al dettaglio e all'ingrosso che, collocandosi tra la domanda e l'offerta, è particolarmente impegnato nella prevenzione degli sprechi alimentari. Facendo riferimento alla raccomandazione 9, EuroCommerce ha sottolineato che gli sprechi alimentari sono antieconomici per le aziende, in quanto generano costi. Motivo per cui il settore ha investito in maniera cospicua nella previsione dell'offerta, anche assistita dall'intelligenza artificiale (oltre che dai dati di vendita), al fine di comprendere e prevedere meglio ciò che verrà acquistato e quando. Fondamentale per la prevenzione degli sprechi alimentari è la capacità di rispondere alle variazioni dell'offerta e della domanda, e per farlo in maniera efficace le aziende hanno bisogno di flessibilità (più che di quadri giuridici). A questo proposito EuroCommerce ha sottolineato l'importanza del dialogo all'interno della filiera. Per quanto riguarda gli incentivi fiscali, EuroCommerce si è espressa a favore dell'IVA ad aliquota zero per le donazioni alimentari, in precedenza considerata un ostacolo. Circa il punto relativo a un sistema di comunicazione obbligatorio, EuroCommerce ha reso noto che molti dei suoi membri provvedono già, su base volontaria, a fornire comunicazioni sugli sprechi alimentari, un mezzo di cui si servono per informare clienti e investitori e garantire la trasparenza. Sono già molti i requisiti obbligatori a cui sono soggetti gli operatori del settore alimentare, anche per quanto riguarda la comunicazione di informazioni di carattere non finanziario. EuroCommerce ha segnalato inoltre – alla luce degli impegni sul clima – la maggiore attenzione che viene rivolta agli sprechi alimentari in considerazione del loro impatto sulle emissioni di gas a effetto serra. EuroCommerce ha ricordato l'imminente regolamento sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio e ha segnalato l'importante ruolo che svolgono gli imballaggi nel garantire la sicurezza alimentare e proteggere gli alimenti, prevenendo in tal modo gli sprechi alimentari. EuroCommerce ha sottolineato che le dimensioni degli imballaggi devono essere adeguate ai diversi tipi di consumatori (ad esempio, famiglie unipersonali o famiglie numerose). Per quanto riguarda le innovazioni nel campo degli imballaggi, EuroCommerce ha ricordato l'importanza di un quadro legislativo adeguato, affinché le aziende possano effettuare gli investimenti necessari ed i prodotti possano essere immessi in commercio.

**L'International Food Waste Coalition (IFWC)** ha ringraziato i cittadini per il loro impegno e il lavoro svolto e, facendo riferimento alle raccomandazioni per il settore privato, ha evidenziato che la comunicazione sulle quantità di sprechi alimentari da parte di tutti gli attori della filiera è un aspetto fondamentale e che il settore privato sta lavorando attivamente alla standardizzazione delle metodologie di misurazione, anche su base settoriale (ad esempio, per la ristorazione collettiva). Per quanto riguarda la proposta dei cittadini di creare un logo, si potrebbe utilizzare questa soluzione anche per premiare le

aziende che misurano e comunicano gli sprechi alimentari e che definiscono un piano d'azione per la loro riduzione. L'IFWC ha informato del lavoro in corso per elaborare una norma ISO relativa alle modalità di gestione della riduzione degli sprechi alimentari e ha sottolineato l'importanza di sostenere l'attuazione di questo tipo di norme – ad esempio attraverso la formazione ed altre misure – su base settoriale. L'IFWC ha spiegato che le iniziative di prevenzione degli sprechi alimentari richiedono l'intervento di più attori: un esempio su tutte sono le *doggy bag* nei ristoranti, che, se non considerate culturalmente accettabili dai consumatori, potrebbero finire per non essere utilizzate. In tal caso, per abbattere questa barriera culturale sarebbe necessario sostenere la misura con attività di sensibilizzazione, di persuasione (*nudging*) ecc. L'IFWC ha sottolineato l'importanza di condurre attività di sensibilizzazione e di promuovere la collaborazione tra i portatori di interessi al fine di attuare un quadro di prevenzione degli sprechi alimentari che preveda un sostegno agli attori coinvolti, ad esempio attraverso accordi volontari, campagne di sensibilizzazione, progetti di ricerca finanziati dall'UE e reti come la piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari.

Dopo questa prima risposta dei membri del panel alle raccomandazioni dei cittadini, il moderatore ha invitato i partecipanti all'incontro (online e offline) a porre domande, segnalando anche le domande e i commenti inseriti nella chat, in particolare in riferimento agli imballaggi e alle abitudini dei consumatori.

**Il ministero dell'Agricoltura portoghese** ha asserito che, per questioni di logistica dei trasporti, non è possibile creare, a livello dell'UE, una piattaforma per le iniziative imprenditoriali del settore alimentare che colleghi le imprese alle banche alimentari e ai consumatori. Ricordando che alcuni Stati membri hanno già attuato a livello nazionale questo tipo di piattaforma per la redistribuzione dei prodotti vicini alla data di scadenza ("da consumarsi entro" o "da consumarsi preferibilmente entro"), il ministero portoghese ha chiesto se tali sistemi fossero efficienti. A suo avviso non esiste una metodologia uniforme a livello di UE per misurare gli sprechi alimentari e pertanto sembrerebbe indispensabile avere un'unica metodologia per tutta l'Unione. Riguardo agli imballaggi, il ministero portoghese ha inoltre dichiarato che, se è vero che è necessario ridurli, è anche vero che sono fondamentali per proteggere gli alimenti, garantire la sicurezza alimentare e fornire informazioni ai consumatori.

Riguardo al fatto di collegare tra loro operatori del settore alimentare, banche alimentari e consumatori attraverso le piattaforme digitali, **EuroCommerce** ha risposto di non essere favorevole a una banca dati europea centralizzata, affermando che il collegamento tra i suddetti attori è organizzato meglio a livello locale o regionale ed evidenziando anche i vincoli legati alla logistica e all'organizzazione pratica della redistribuzione alimentare. EuroCommerce ha confermato che esistono già iniziative di questo tipo a livello locale e che stanno funzionando bene.

Per quanto riguarda la riduzione degli imballaggi, **il ministero finlandese** ha ribadito che gli imballaggi superflui dovrebbero essere evitati. Non è invece possibile evitarli del tutto, in quanto sono necessari per garantire la sicurezza alimentare.

**L'International Food Waste Coalition** ha sottolineato che è importante far collaborare le imprese su temi prioritari che richiedono investimenti e attività di ricerca comuni, ad esempio per comprendere come vengono misurati gli sprechi alimentari in un particolare settore. L'IFWC ha affermato che gli accordi volontari sono importanti e richiedono il sostegno degli Stati membri a livello nazionale.

La **DG SANTE** ha sottolineato che gli Stati membri, che hanno compiuto progressi significativi nella riduzione degli sprechi alimentari, hanno stipulato accordi volontari con il settore privato, ossia

partenariati pubblico-privato, che prevedono obiettivi concordati di riduzione degli sprechi alimentari. La piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari sta valutando gli accordi volontari attuati finora, nell'ottica di trarre insegnamenti da queste esperienze e condividerli.

Il moderatore ha invitato i cittadini del panel a rilasciare brevi dichiarazioni conclusive. I cittadini hanno sottolineato che le istituzioni dell'UE dovrebbero fare in modo che tutti gli Stati membri compiano progressi adottando un approccio comune o più standardizzato; hanno inoltre posto in risalto l'importanza di definire piani a breve, medio e lungo termine e di comunicare i successi ottenuti. Per quanto riguarda quest'ultimo aspetto, ferma restando la necessità di coinvolgere tutti i cittadini, si dovrebbero compiere maggiori sforzi per raggiungere i giovani, in particolare attraverso i canali dei social media, con l'obiettivo non solo di fornire loro informazioni, ma anche di motivarli e di coinvolgerli.

## **7. Presentazione delle raccomandazioni del panel europeo di cittadini sugli sprechi alimentari e discussione con i membri del panel (blocco tematico III: Sostenere il cambiamento comportamentale dei consumatori) ([PDF](#))**

I rappresentanti del panel europeo di cittadini che hanno lavorato sul blocco tematico III hanno presentato le [raccomandazioni da 16 a 23](#); è seguito uno scambio di vedute con i membri del panel, durante il quale sono intervenuti rappresentanti della Commissione europea (DG SANTE), del Netherlands Nutrition Centre, di Independent Retail Europe e dell'EUFIC.

La **DG SANTE** ha ringraziato i cittadini per le loro raccomandazioni concrete e ha sottolineato che per avere un impatto sul comportamento dei consumatori è importante adottare un approccio specifico per paese, con interventi e azioni condotte a livello nazionale e locale. La DG SANTE ha sottolineato che è fondamentale considerare le abitudini alimentari dei consumatori, il loro atteggiamento nei confronti del cibo e degli sprechi alimentari, nonché le loro conoscenze, la loro capacità di gestire gli alimenti per evitare di sprecarli e la loro motivazione ad agire. Un approccio all'alto, a livello dell'UE, non sarebbe la via più efficace per combattere gli sprechi alimentari dei consumatori; tuttavia le azioni a livello dell'UE cercano di facilitare la condivisione delle migliori prassi, in particolare attraverso la piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari, nonché di indirizzare e sostenere le azioni intraprese dagli Stati membri. La proposta legislativa della Commissione europea che fissa gli obiettivi di riduzione dei rifiuti alimentari dovrebbe dare un impulso agli Stati membri affinché intraprendano azioni ambiziose e investano in programmi di cambiamento comportamentale, oltre a rafforzare la collaborazione tra gli attori dell'intera filiera alimentare e altri attori pertinenti, tra cui il mondo accademico, le organizzazioni non governative (ONG) e le istituzioni finanziarie. La Giornata internazionale della consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari, che si tiene ogni anno il 29 settembre, offre l'opportunità di fare comunicazione su questo tema. Nel 2023 la Commissione europea ha coinvolto anche il panel dei cittadini nella diffusione dei materiali di comunicazione.

La DG SANTE ha dichiarato che la promozione di una migliore comprensione e di un migliore utilizzo dell'indicazione della data di consumo ("da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro"), al fine di evitare gli sprechi alimentari, è uno degli obiettivi della piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari. Attraverso la piattaforma, il suo sottogruppo dedicato e l'hub online dell'UE per la prevenzione delle perdite e degli sprechi alimentari (EU Food Loss and Waste Prevention Hub), i membri condividono su base continuativa le loro conoscenze, esperienze e migliori prassi in materia. Con riferimento alla prevista revisione delle norme sull'indicazione della data di consumo (comunicata al panel dei cittadini in occasione della sua prima riunione nel dicembre 2022), la Commissione europea aveva valutato con gli Stati membri la possibilità di portare avanti questa iniziativa insieme alla proposta

legislativa che stabilisce gli obiettivi di riduzione dei rifiuti alimentari. Gli Stati membri si erano detti favorevoli a un approccio armonizzato in materia di indicazione della data di consumo, ma la maggior parte aveva sottolineato la necessità di riflettere ulteriormente sulla formulazione più adatta e di effettuare maggiori ricerche presso i consumatori; alcuni avevano sostenuto che si dovesse investire di più per informare meglio i consumatori sugli attuali concetti di indicazione della data di consumo. La maggior parte degli Stati membri preferiva inoltre affrontare il tema, non in modo isolato, bensì nell'ambito di una revisione più ampia delle norme sull'etichettatura degli alimenti, per la quale i lavori sono ancora in corso.

Per quanto riguarda la raccomandazione 16, la DG SANTE ha precisato che la lotta contro le perdite alimentari rientra nell'agenda della piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari e che nel contesto del sottogruppo per il monitoraggio delle perdite e degli sprechi alimentari vi è un continuo scambio di informazioni in materia. La DG SANTE ha spiegato che le perdite alimentari nelle aziende agricole, non essendo considerate rifiuti, non sono disciplinate nell'ambito della direttiva quadro sui rifiuti e ha indicato che non esistono dati affidabili sulla dimensione del problema. La Commissione europea continua a effettuare ricerche sulle perdite alimentari e a studiare come prevenirle, tenendo conto del lavoro svolto nell'ambito dei progetti di ricerca finanziati dall'UE. Uno di questi, ad esempio, è il progetto [FOLOU](#), che mira a fornire una metodologia solida per quantificare le perdite alimentari nella produzione primaria, concentrandosi sulle perdite che si verificano dal momento in cui i prodotti sono pronti per la raccolta fino al momento in cui vengono effettivamente raccolti.

**Il Netherlands Nutrition Centre** ha ringraziato i cittadini per lo stimolante lavoro svolto e ha fatto riferimento, in particolare, alle raccomandazioni 17 e 20 sulle campagne rivolte ai consumatori. Il Netherlands Nutrition Centre ha evidenziato che la sensibilizzazione dei consumatori e l'offerta di una prospettiva di azione sono fondamentali per motivarli a ridurre gli sprechi alimentari. Dal 2015 a oggi i Paesi Bassi hanno ridotto del 23 % gli sprechi alimentari a livello delle famiglie e stanno proseguendo i loro sforzi, in particolare attraverso la campagna nazionale della "settimana senza sprechi alimentari". Organizzata dal Netherlands Nutrition Centre e dalla fondazione Food Waste Free United, la campagna è arrivata nel 2023 alla sua quinta edizione, che ha visto il coinvolgimento di un'ampia platea di portatori di interessi e ha avuto come tema centrale il nesso tra prevenzione degli sprechi alimentari e azione per il clima. Il successo dell'iniziativa si deve alla cooperazione attiva tra i portatori di interessi pubblici e quelli privati e alla messa in comune di risorse al fine di raggiungere un maggior numero di persone, nonché alla produzione di materiale educativo e di strumenti di misurazione pratici da utilizzare a casa. Il Netherlands Nutrition Centre ha incoraggiato gli altri Stati membri a organizzare campagne analoghe, raccomandando di concentrare le azioni in un'unica settimana per dare all'argomento il massimo rilievo. Agire per sette giorni tuttavia non basta: sono necessari sforzi continui lungo l'intera catena del valore alimentare per far sì che diventi più facile per i consumatori sprecare meno cibo.

**Independent Retail Europe** ha ringraziato i cittadini per questo lavoro e ha sottolineato che l'educazione è molto importante per ridurre gli sprechi alimentari dei consumatori ed aiutarli a gestire meglio gli alimenti. L'educazione del consumatore compete agli Stati membri. I rivenditori al dettaglio possono svolgere un ruolo, insieme ad altri attori economici, contribuendo a fare informazione sul tema, nonché promuovendo ed agevolando la prevenzione degli sprechi alimentari attraverso un'ampia gamma di strumenti, tra cui pubblicazioni e app. Non sono tuttavia in grado di esercitare un controllo su ciò che i consumatori decidono di sprecare e pertanto non possono essere ritenuti responsabili degli sprechi alimentari a livello dei consumatori. Per quanto riguarda la raccomandazione 23 sulla promozione di prodotti vicini alla data di scadenza, Independent Retail Europe ha dichiarato che si tratta di una pratica ormai invalsa, in quanto per i rivenditori la mancata vendita di alimenti rappresenta un costo. I rivenditori al dettaglio hanno diversi modi per informare i propri clienti (ad esempio, utilizzando

etichette ed altri strumenti di promozione nei punti vendita) e sono nella posizione migliore per individuare quelli più efficaci. È importante poi che i prodotti venduti vengano consumati, perché in caso contrario gli sprechi alimentari vengono trasferiti dalla vendita al dettaglio alle famiglie. Independent Retail Europe ha spiegato che i rivenditori al dettaglio sono attivamente impegnati nella prevenzione degli sprechi alimentari attraverso la gestione dell'offerta e della domanda, le promozioni sui prezzi, la redistribuzione delle eccedenze alimentari alle banche alimentari e mediante le app, nonché attraverso l'ulteriore lavorazione degli alimenti invenduti (ad esempio, la preparazione di zuppe o succhi di frutta). Informare i consumatori riguardo alla prevenzione degli sprechi alimentari è un impegno a cui i rivenditori al dettaglio si dedicano attivamente; tuttavia Independent Retail Europe non ha condiviso l'opinione secondo cui le campagne di prevenzione degli sprechi alimentari dovrebbero essere organizzate in occasione delle festività, come indicato dal Netherlands Nutrition Centre.

**Il Consiglio europeo di informazione sull'alimentazione (EUFIC)** ha fatto riferimento alla raccomandazione 16 che invita a salvare il cibo non raccolto e a comunicare tali opportunità ai consumatori e agli agricoltori. L'EUFIC ha citato l'esempio di una campagna di comunicazione nella città di Gand, dove il consiglio per l'alimentazione, in collaborazione con una ONG locale, ha creato una mappa digitale che indica ai cittadini dove è possibile raccogliere gratuitamente la frutta. L'EUFIC ha dichiarato che in Francia un'organizzazione di nome SOLAAL mette in collegamento tra loro gli attori dei settori dell'agricoltura, dell'industria alimentare e della distribuzione per incoraggiare le donazioni alimentari, anche di alimenti non raccolti e, in collaborazione con il ministero dell'Agricoltura e della sovranità alimentare, ha istituito una giornata nazionale della donazione di prodotti agroalimentari. Per quanto riguarda le raccomandazioni 18 e 21, l'EUFIC ha indicato che in alcuni paesi l'educazione alimentare nelle scuole è una realtà; ad esempio, in Ungheria, l'autorità nazionale contro gli sprechi alimentari ha elaborato un programma educativo e, dal 2017 ad oggi, ha sensibilizzato oltre 25 000 bambini e fornito formazione e tutoraggio a 1 800 insegnanti. In altri paesi, come la Finlandia, l'educazione sugli sprechi alimentari è integrata nei programmi di studio delle materie che trattano il tema della sostenibilità ambientale, tra cui studi ambientali, geografia ed economia domestica; i materiali didattici sono stati elaborati dall'autorità alimentare finlandese. L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, in collaborazione con l'International Food Waste Coalition, ha realizzato manuali educativi sugli sprechi alimentari rivolti agli alunni delle scuole primarie e delle scuole medie, disponibili in 10 lingue sul suo sito web. Questi materiali insegnano ai bambini le conseguenze sociali, ambientali ed economiche degli sprechi alimentari, i benefici della loro riduzione, cosa si può fare per combatterli e come trasmettere le buone abitudini a familiari ed amici. Per quanto riguarda la raccomandazione 19 sulla condivisione degli alimenti, l'EUFIC ha accennato che tale prassi, quando organizzata tramite piattaforme digitali, pone problemi di sicurezza alimentare. L'EUFIC ha fornito un esempio di come sia possibile superare questo ostacolo, parlando di un'iniziativa realizzata a Helsinki che mette a disposizione un frigorifero comunitario grazie al quale i consumatori possono donare e ritirare le eccedenze alimentari: il personale che lo gestisce si assicura che le procedure di sicurezza alimentare siano seguite correttamente (ad esempio, si possono donare solo alimenti confezionati non aperti). Le operazioni vengono approvate su base annua dal comune di Helsinki per garantire che i rischi per la sicurezza alimentare siano ridotti al minimo. Chi è interessato a creare realtà analoghe riceve una formazione e gli strumenti necessari.

Dopo questa prima risposta dei membri del panel alle raccomandazioni dei cittadini, il moderatore ha invitato i partecipanti all'incontro (online e offline) a porre domande, citando alcuni commenti ricevuti in merito alle attività educative.

**RÉGAL Normandie** ha dichiarato che la sensibilizzazione dei consumatori ha i suoi limiti e non è abbastanza incisiva da determinare il cambiamento comportamentale, mentre i risultati di studi di

ricerca dimostrano che si può ottenere un impatto molto maggiore realizzando attività pratiche, ad esempio insegnando a cucinare con gli avanzi.

**Il ministero dell'Agricoltura, delle foreste e dell'alimentazione sloveno** ha caldeggiato la partecipazione dei giovani ad eventi come il dibattito odierno con il panel dei cittadini. Il xxx della Slovenia ha inoltre fatto riferimento ai programmi scolastici già esistenti per i prodotti ortofrutticoli e i prodotti lattiero-caseari, suggerendo che sarebbe opportuno inserire nei programmi anche il tema delle donazioni alimentari. Il ministero sloveno ha sottolineato che i rivenditori al dettaglio effettuano donazioni di eccedenze alimentari, ma che questa prassi ha dei limiti dovuti alla sua natura volontaria e ha suggerito di fare di più per sostenere tali iniziative. Il ministero sloveno ha inoltre affermato che, per essere aiutati a gestire le eccedenze alimentari, gli agricoltori hanno bisogno di strumenti e di altre alternative (ad esempio, l'ulteriore lavorazione degli alimenti per evitare di perderli o sprecarli) e che sarebbe opportuno includere tali iniziative nei piani strategici nazionali. Infine il xxx della Slovenia ha sottolineato l'importanza di formare tutti gli attori per raggiungere gli obiettivi auspicati.

Rispondendo ai commenti dei cittadini collegati online, **il Netherlands Nutrition Centre** ha indicato che, per raggiungere un vasto pubblico, gli organizzatori della settimana senza sprechi alimentari cercano di ottenere pubblicità gratuita, ad esempio nei talk show televisivi. **Independent Retail Europe** ha dichiarato che l'uso dei social media è fondamentale per raggiungere il pubblico più giovane e ha sottolineato che gli sprechi alimentari si verificano a volte semplicemente a causa di problemi organizzativi delle famiglie, nonché per mancanza di conoscenze o competenze su come gestire, lavorare e conservare gli alimenti, in particolare quando non è possibile utilizzarli in tempo utile.

Il moderatore ha invitato i cittadini del panel a rilasciare brevi dichiarazioni conclusive. I cittadini hanno sottolineato l'importanza di raggiungere diversi gruppi target con messaggi pertinenti attraverso canali e strumenti adeguati, nonché di valutare l'impatto di tali comunicazioni. La prevenzione degli sprechi alimentari dovrebbe essere inserita nei programmi scolastici e si dovrebbe sfruttare tutto il potenziale della digitalizzazione e dell'intelligenza artificiale. Gli Stati membri dovrebbero dialogare di più tra loro e utilizzare tutte le piattaforme pertinenti per diffondere ampiamente le informazioni. Infine, considerato il gran numero di persone hanno interesse a dare una mano, i cittadini si sono detti fiduciosi del fatto che un cambiamento reale è possibile.

## **8. Chiusura/conclusioni**

A nome della **direzione generale della Comunicazione**, Gaëtane Ricard-Nihoul, capounità aggiunta, unità "Dialoghi dei cittadini", ha ringraziato i cittadini e i partecipanti per i loro contributi e li ha incoraggiati a rimanere in contatto attraverso i canali di comunicazione della Commissione europea, in particolare l'EU Food Loss and Waste Prevention Hub. In questo modo i cittadini potranno tenersi aggiornati sui progressi della proposta legislativa della Commissione europea che stabilisce gli obiettivi di riduzione dei rifiuti alimentari e su altri lavori in corso a livello dell'UE, nonché sull'attuazione dei piani d'azione nazionali da parte degli Stati membri.

La capounità ha spiegato che la Commissione europea sta entrando in una nuova fase di coinvolgimento dei cittadini e che in futuro saranno organizzati altri panel europei di cittadini su vari argomenti. La Commissione, ha precisato la capounità, desidera creare una rete di ex partecipanti dei panel europei di cittadini. Gli interessati riceverebbero informazioni sulle attività di coinvolgimento dei cittadini e potrebbero svolgere il ruolo di ambasciatori. Una specifica comunicazione sarà inviata a tutti i cittadini dei panel per spiegare loro come aderire a questa rete.

**Il presidente** ha chiuso la riunione ringraziando tutti i partecipanti e affermando che le discussioni hanno dimostrato ancora una volta come la prevenzione degli sprechi alimentari richieda l'azione di

tutti i membri della società, a livello locale, nazionale e internazionale. Gli esempi che sono stati condivisi hanno dimostrato che è possibile trasformare gli impegni in azione e che abbiamo a disposizione molte reti e opportunità per lavorare insieme su un tema di importanza fondamentale per le persone, la società e il pianeta tutto. Anche se non vi è stato un consenso totale su tutti i punti discussi, è emerso comunque una chiara volontà di impegno e potrebbero esservi varie soluzioni per affrontare i problemi individuati. Alla luce dell'impegno e del sostegno dei cittadini, il presidente si è detto fiducioso del fatto che la proposta legislativa della Commissione europea guadagnerà popolarità e potrà essere adottata rapidamente e in forma ambiziosa dal Parlamento e dal Consiglio. Per concludere, il presidente ha ribadito che, per la DG SANTE, il dialogo con i cittadini è stato un'esperienza estremamente arricchente e ha ringraziato i cittadini per il duro lavoro e i membri della piattaforma per la discussione e i riscontri forniti oggi.